



Vgradna pečica HBA73B2.0



**BOSCH**

[sl] Navodila za uporabo



<b>Pomembna varnostna navodila</b> .....	<b>4</b>	<b>Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu</b> .....	<b>19</b>
Vzroki poškodb .....	5	Kolači in pecivo.....	19
<b>Vaša nova pečica</b> .....	<b>6</b>	Nasveti za peko.....	21
Upravljalno polje .....	6	Meso, perutnina, ribe .....	21
Tipke in prikazi .....	6	Nasveti v zvezi s peko in žarom .....	23
Izbirno stikalo.....	6	Narastki, gratinirane jedi, toast.....	24
Temperaturni regulator .....	7	Gotove jedi.....	24
Notranjost aparata .....	7	Posebne jedi.....	25
<b>Vaš pribor</b> .....	<b>7</b>	Odtajanje .....	25
Vstavljanje pribora .....	7	Presuševanje .....	25
Dodatni pribor.....	7	Vkuhavanje.....	26
Izdelki, ki so na voljo pri servisni službi .....	9	<b>Akrlamid v živilih</b> .....	<b>26</b>
<b>Pred prvo uporabo</b> .....	<b>9</b>	<b>Priporočljivi sistem priprave jedi</b> .....	<b>27</b>
Nastavitev ure.....	9	Peka .....	27
Segrevanje pečice .....	9	Peka na žaru.....	27
Čiščenje pribora.....	9		
<b>Nastavitev pečice</b> .....	<b>9</b>		
Način gretja in temperatura .....	9		
Hitro segrevanje .....	10		
<b>Nastavitev časovnih funkcij</b> .....	<b>10</b>		
Alarm .....	10		
Trajanje .....	10		
Čas konca priprave .....	11		
Čas .....	11		
<b>Varovalo za otroke</b> .....	<b>11</b>		
<b>Spreminjanje osnovnih nastavitev</b> .....	<b>12</b>		
<b>Samodejna izključitev</b> .....	<b>12</b>		
<b>Samodejno čiščenje</b> .....	<b>12</b>		
Pomembni napotki.....	12		
Pred samodejnim čiščenjem .....	13		
Nastavitev .....	13		
Po samodejnem čiščenju .....	13		
<b>Vzdrževanje in čiščenje</b> .....	<b>13</b>		
Čistilna sredstva.....	13		
Montaža in demontaža ogrodja .....	14		
Montaža in demontaža vratc pečice .....	14		
Odstranitev pokrova vratc.....	15		
Demontaža in montaža stekel vratc .....	15		
<b>Odprava motenj</b> .....	<b>16</b>		
Preglednica motenj.....	16		
Menjava žarnice na stropu pečice.....	17		
Stekleni pokrov.....	17		
<b>Servisna služba</b> .....	<b>17</b>		
Številka E in številka FD .....	17		
<b>Energija in okolje</b> .....	<b>17</b>		
Način gretja vroči zrak eco.....	17		
Varčevanje energije.....	18		
Okolju prijazno odstranjevanje .....	18		

Dodatne informacije o izdelkih, priboru, nadomestnih delih in servisih najdete na spletni strani **www.bosch-home.com** in v spletni trgovini **www.bosch-eshop.com**

## Pomembna varnostna navodila

Pazljivo preberite ta uvod. Šele potem lahko aparat uporabljate varno in pravilno. Navodila za uporabo in vgradnjo shranite za kasnejšo uporabo ali za naslednjega lastnika.

Ta aparat je primeren samo za vgradnjo. Upoštevajte posebna navodila za montažo. Po odstranitvi embalaže preverite aparat. V primeru vidnih poškodb med transportom ga ne priklaplajte.

Samo pooblaščen serviser lahko priključi aparat brez vtiča. V primeru poškodb zaradi nepravilne priključitve izgubite pravico do uveljavljanja garancije.

Ta aparat je namenjen samo uporabi v zasebnem gospodinjstvu in v hišnem okolju. Aparat uporabljajte izključno za pripravo hrane in pijače. Med delovanjem aparat nadzorujte. Aparat uporabljajte samo v zaprtih prostorih.

Ta aparat lahko uporabljajo otroci nad osmim letom starosti in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali mentalnimi sposobnostmi ali pomanjkljivimi izkušnjami ali znanjem, če jih nadzoruje oseba, odgovorna za njihovo varnost, ali če jih je poučila o varni uporabi aparata in razumejo nevarnosti, ki lahko nastanejo pri uporabi aparata.

Ne pustite otrok, da se igrajo z aparatom. Čiščenja in vzdrževalnih del s strani uporabnika ne smejo opravljati otroci, razen če so starejši od osmih let in pod nadzorstvom.

Otrok, mlajših od osmih let, ne pustite v bližino aparata in priključnih kablov.

Pribor v notranjost aparata vedno vstavite tako, da bo pravilno obrnjen. *Glejte opis pribora* v navodilih za uporabo.

### **Nevarnost požara!**

- Vnetljivi predmeti se lahko v notranjosti aparata vnamejo. V pečici nikoli ne hranite vnetljivih predmetov. Nikoli ne odpirajte vratc aparata, če je v notranjosti dim. Izklopite aparat in izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami.
- Ko odprete vratca aparata, pride do pretoka zraka. Papir za peko se lahko dotakne grelnih elementov in se vname. Pri predgrevanju papirja za peko nikoli na položite na pribor, ne da ga pritrdite. Papir

za peko vedno obtežite s posodo ali modelom. S papirjem za peko obložite le površino, ki jo zares potrebujete. Papir za peko ne sme štrleti preko pribora.

### **Nevarnost opeklin!**

- Aparat se močno segreje. Nikoli se ne dotikajte vročih notranjih delov pečice ali grelnih elementov. Vedno počakajte, da se aparat ohladi. Otrok ne puščajte blizu.
- Pribor ali posoda se močno segrejeta. Vroč pribor ali posodo iz aparata vedno jemljite s prijemalko.
- Hlapi alkohola se lahko v vroči notranjosti aparata vnamejo. V aparatu nikoli ne pripravljajte jedi z velikim deležem visokoodstotnega alkohola. Uporabite le majhne količine visokoodstotnega alkohola. Vratca aparata odpirajte previdno.

### **Nevarnost opeklin!**

- Dostopni deli so med uporabo vroči. Nikoli se ne dotikajte vročih delov. Otrok ne puščajte blizu.
- Ko odprete vratca aparata, lahko uhaja vroča para. Vratca aparata odpirajte previdno. Otrok ne puščajte blizu.
- Zaradi vode lahko v vroči notranjosti aparata nastaja vroča vodna para. Nikoli ne vlivajte vode v vročo pečico.

### **Nevarnost poškodb!**

Spraskano steklo na vratcih aparata lahko počí. Ne uporabljajte strgala za steklo, agresivnih in abrazivnih čistilnih sredstev.

### **Nevarnost električnega udara!**

- Nestrokovna popravila so nevarna. Popravila sme izvajati samo servisni tehnik, usposobljen pri proizvajalcu. Če je aparat v okvari, izklopite varovalko v omarici z varovalkami ali izvlecite vtič iz vtičnice. Pokličite servisno službo.
- Kabelska izolacija električnih aparatov se lahko na vročih delih aparata stopi. Priključni kabel električnih aparatov nikoli ne sme priti v stik z vročimi deli aparata.
- Vdirajoča vlaga lahko povzroči električni udar. Ne uporabljajte visokotlačnega čistilnika ali parnega čistilnika.

- Pri menjavi žarnice v notranjosti aparata so kontakti grla žarnice pod napetostjo. Pred menjavo izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami.
- Pokvarjen aparat lahko povzroči električni udar. Nikoli ne vklopite pokvarjenega aparata. Izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite servisno službo.

### **Nevarnost požara!**

- Prosti ostanki hrane, maščoba in sok od pečenja se lahko med samodejnim čiščenjem vžgejo. Pred vsakim samodejnim čiščenjem odstranite grobo umazanijo iz notranjosti aparata in s pribora.
- Zunanost aparata se med samodejnim čiščenjem zelo segreje. Na ročaj vrat ne obešajte vnetljivih predmetov, kot so npr. krpe za posodo. Sprednja stran aparata naj bo prosta. Otrok ne puščajte blizu.

### **Nevarnost opeklin!**

- Med samodejnim čiščenjem se notranjost aparata zelo segreje. Ne odpirajte vrat aparata ali premikajte blokirne kljuke z roko. Počakajte, da se aparat ohladi. Otrok ne puščajte blizu.
-  Zunanost aparata se med samodejnim čiščenjem zelo segreje. Ne dotikajte se vrat aparata. Počakajte, da se aparat ohladi. Otrok ne puščajte blizu.

### **Resna nevarnost za zdravje!**

Aparat se med samodejnim čiščenjem zelo segreje. Premaz proti sprijemanju na pekačih in modelih se s tem uničuje in nastajajo strupeni plini. Med samodejnim čiščenjem nikoli ne dajajte v pečico pekačev in modelov s prevleko proti sprijemanju. Med samodejnim čiščenjem je lahko v aparatu zgolj emajliran pribor.

### **Vzroki poškodb**

#### **Pozor!**

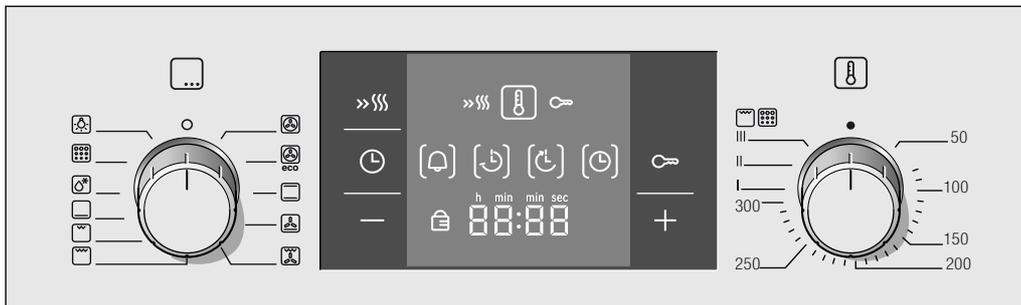
- Pribor, folija, papir za peko ali posoda na dnu pečice: Ne polagajte pribora na dno pečice. Dna notranjosti pečice ne pokrivajte s folijo (ne glede na vrsto) ali s papirjem za peko. Pri temperaturi nad 50 °C ne postavljajte posode na dno notranjosti pečice. Toplota zastaja. Čas peke se spremeni in poškoduje se emajl.
- Voda v vroči pečici: Nikoli ne vlivajte vode v vročo pečico. Nastane para. Zaradi temperaturnih razlik se lahko emajl poškoduje.
- Vlažna živila: Vlažnih živil ne shranjujte dlje časa v zaprti pečici. Emajl se lahko poškoduje.
- Sadni sok: Pri zelo sočnem sadnem pecivu pekača ne oblagajte preobilno. Sadni sok, ki kaplja s pekača, pušča madeže, ki jih ni mogoče odstraniti. Če je mogoče, uporabite globljo univerzalno ponev.
- Hlajenje z odprtimi vratci: Vrata aparata morajo biti med hlajenjem vedno zaprta. Tudi če vratca aparata odprete samo malo, se lahko sčasoma poškoduje sosednje pohištvo.
- Zelo umazano tesnilo vrat: Če je tesnilo vrat zelo zamazano, se vratca aparata pri delovanju aparata ne zaprejo več pravilno. Sosednji prednji deli pohištva se lahko poškodujejo. Skrbite za čistočo tesnila vrat.
- Vratca aparata niso sedež ali odlagalna površina: Na vratcih aparata ne smete stati, sedeti ali viseti. Na vratca aparata ne odlagajte posode ali pribora.
- Vstavite pribor: Glede na tip aparata lahko pribor pri zapiranju vratc aparata razpraska steklo vratc. Pribor v notranjost aparata vedno vstavite do prislona.
- Transport aparata: Aparata ne nosite ali držite za ročaj vratc. Ročaj vratc ne bo vzdržal teže aparata in se lahko zlomi.

# Vaša nova pečica

V tem poglavju so opisani deli vaše nove pečice. Razložena je uporaba upravljalnega polja in posameznih upravljalnih elementov. Prav tako boste dobili informacije o notranjosti aparata in priboru.

## Upravljalno polje

Tukaj je na voljo pregled upravljalnega polja. Na prikazovalniku se vsi simboli ne prikažejo istočasno. Posamezni tipi naprav se lahko razlikujejo glede posameznih elementov.



### Ročaji stikal

Ročaji stikal so ugrezni. Pritisnite ničelni položaj na ročaju stikala, če ga želite ugrezniti ali če želite, da izskoči.

### Tipke

Pod tipkami so senzori. Tipk zato ne pritiskajte močno. Simbolov se samo rahlo dotaknite.

### Tipke in prikazi

S tipkami lahko nastavite različne dodatne funkcije. Na prikazovalniku se prikažejo nastavljene vrednosti.

Tipka	Uporaba
»»»»	Hitro segrevanje Posebej hitro segrevanje pečice.
⌚	Časovne funkcije Izbira med alarmom 🔔, trajanjem priprave ⏸, časom konca priprave ⏰ in trenutnim časom ⌚.
🔒	Varovalo za otroke Zaklepanje in odklepanje upravljalnega polja.
-	Minus Zmanjšanje nastavljene vrednosti.
+	Plus Povečanje nastavljene vrednosti.

Katera časovna funkcija je izpostavljena na prikazovalniku, označujejo oklepaji [ ] okrog ustreznega simbola. Izjema je trenutni čas, kjer simbol ⌚ sveti samo, ko nastavljate uro.

### Izbirno stikalo

Z izbirnim stikalom lahko nastavite vrsto gretja.

Položaj	Uporaba
○	Ničelni položaj Pečica je izključena.
🔥	3D-vroč zrak Za kolače in pecivo na eni do treh ravneh. Ventilator enakomerno razporeja toploto okroglega grelnika, ki je nameščen na zadnji steni.
🌿	Vroč zrak eco* Za kolače in pecivo, narastke, globokozamrznjene in gotove izdelke, meso in ribe, na eni ravni brez predgrevanja. Energijsko varčen način gretja, pri katerem ventilator enakomerno razporeja toploto okroglega grelnika.

\* Način gretja, s katerim je bil določen energijski razred učinkovitosti v skladu s standardom EN50304.

### Položaj

### Uporaba

<input type="checkbox"/>	Zgornji/spodnji grelnik	Za kolače, narastke in puste pečenke, npr. govejo ali divjačinsko, na eni ravni. Spodnji in zgornji grelnik delujeta enakomerno.
<input type="checkbox"/>	Stopnja za pico	Za hitro pripravo globokozamrznjenih izdelkov brez predgrevanja, npr. pice, pomfrita ali zavitka. Delujeta spodnji grelnik in okrogli grelnik v zadnji steni.
<input type="checkbox"/>	Žar s kroženjem zraka	Peka mesa, perutnine in celih rib. Izmenično se vklapljata in izklapljata grelnik za žar in ventilator. Ventilator vrtniči vroč zrak okrog jedi.
<input type="checkbox"/>	Žar, velika površina	Peka rezkov, klobasic, toasta in kosov mesa na žaru. Segreje se celotna površina pod grelnikom za žar.
<input type="checkbox"/>	Žar, majhna površina	Peka majhnih količin rezkov, klobasic, toasta in kosov mesa na žaru. Segreje se srednji del grelnika žar.
<input type="checkbox"/>	Spodnji grelnik	Vkuhanje in dopekanje ter zapekanje. Deluje spodnji grelnik.
<input type="checkbox"/>	Odtajanje	Odtajanje, npr. mesa, perutnine, kruha in peciva. Ventilator vrtniči vroč zrak okrog jedi.
<input type="checkbox"/>	Samodejno čiščenje	Samodejno čiščenje notranjosti aparata. Pečica se segreva, dokler umazanija ne razpade.
<input type="checkbox"/>	Žarnica v pečici	Vključite žarnico v pečici.

\* Način gretja, s katerim je bil določen energijski razred učinkovitosti v skladu s standardom EN50304.

Ob vklopu zasveti simbol  na prikazovalniku. Žarnica v pečici se vključi.

**Opomba:** Pri načinu gretja z zgornjim ali spodnjim grelnikom se za kratek čas vključi ventilator, ki zagotavlja dobro razporeditev toplote.

## Temperaturni regulator

S temperaturnim regulatorjem lahko nastavite temperaturo, stopnjo žara ali stopnjo čiščenja.

Položaj	Pomen
●	Ničelni položaj Pečica ne greje.
50-300	Temperaturno območje Temperatura v aparatu v °C. Izjema: maksimalna temperatura pri 3D-vročem zraku  , vročem zraku eco  in stopnji za pico  je 275 °C, pri odtajanju  60 °C.
I, II, III	Stopnje za žar Stopnje za žar, majhna  in velika  površina. I = 1. stopnja, nizka II = 2. stopnja, srednja III = 3. stopnja, visoka
	Stopnje čiščenja Stopnje čiščenja za samodejno čiščenje  . I = 1. stopnja, rahlo II = 2. stopnja, srednja III = 3. stopnja, intenzivno

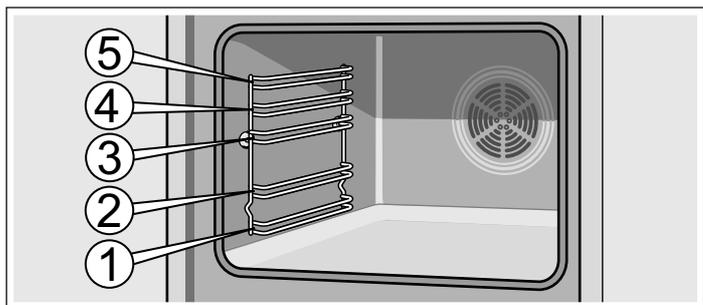
## Vaš pribor

Priložen pribor je primeren za veliko jedi. Bodite pozorni, da je pribor ob vstavljanju v notranjost aparata vedno pravilno obrnjen.

Da bo priprava določenih jedi še bolj uspela ali da bo uporaba pečice še bolj udobna, vam je na voljo dodatni pribor.

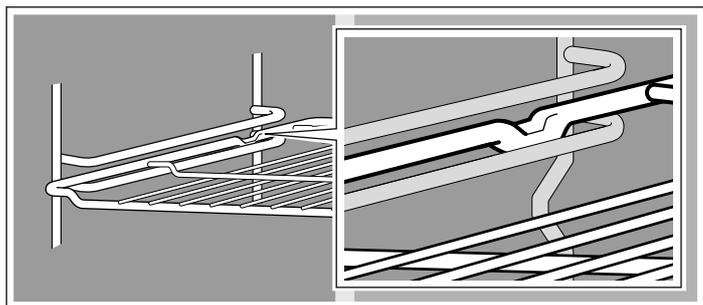
### Vstavljanje pribora

Pribor lahko vstavite v aparat na 5 različnih nivojev. Pribor vedno vstavite do prislona, da se ne bo dotikal stekla vratc.



Pribor lahko izvlečete približno do polovice, preden se zaskoči. Tako lahko na enostaven način vzamete jedi iz pečice.

Pri vstavljanju v notranjost aparata bodite pozorni, da je izboklina na zadnji strani pribora. Pribor se bo le tako pravilno zaskočil.



### Simbol za segrevanje

Dokler se pečica segreva, na prikazovalniku sveti simbol . Ko pečica doseže in vzdržuje temperaturo, ki je primerna za vstavev jedi, simbol  ugasne.

Pri stopnjah za žar in čiščenje simbol  nikoli ne sveti.

### Notranjost aparata

V notranjosti aparata je nameščena lučka za osvetlitev pečice. Hladilni ventilator ščiti pečico pred pregrevanjem.

### Žarnica v pečici

Med delovanjem pečice sveti lučka v notranjosti. Pri nastavljenih temperaturah do 60 °C in pri samodejnem čiščenju se lučka izključi. To omogoča optimalno fino nastavitvev.

Če izbirno stikalo obrnete v položaj , lahko vključite lučko brez gretja.

### Hladilni ventilator

Hladilni ventilator se po potrebi vklaplja in izklaplja. Vroč zrak uhaja skozi vrata. Pozor! Ne prekrijte prežračevalnih rež. V nasprotnem primeru se pečica pregreje.

Hladilni ventilator deluje še nekaj časa po izklopu pečice, da se ta prej ohladi.

**Opomba:** Če se pribor segreje, lahko spremeni obliko. Takoj ko se spet ohladi, deformacija izgine. To ne vpliva na delovanje.

Pribor lahko dokupite na servisu, v specializiranih trgovinah ter na internetu. Prosimo, navedite HEZ-številko.



### Rešetka

Za posodo, pekače za kolače, pečenke, jedi na žaru in globoko zamrznjene jedi.

Rešetko vstavite tako, da je odprta stran obrnjena proti vratom pečice, ukrivljeni del pa navzdol .



### Univerzalen pekač

Za sočne kolače, pecivo, globoko zamrznjene jedi in večje pečenke. Pri peki neposredno na rešetki jo lahko uporabite tudi kot posodo za prestrezanje masti.

Univerzalen pekač potisnite v pečico tako, da je zaobljeni rob obrnjen proti vratom pečice.

### Dodatni pribor

Dodatni pribor je na voljo pri servisni službi ali v specializiranih trgovinah. Obsežno ponudbo pribora za vašo pečico najdete tudi v naših prospektih in na internetu. Ponudba dodatnega pribora in možnosti naročanja prek interneta se v posameznih državah razlikujejo. Glejte prodajno dokumentacijo.

Vsak dodatni pribor ne ustreza vsem napravam. Prosimo, da ob nakupu vedno podate točen naziv (št. E) vaše naprave.

<b>Dodatni pribor</b>	<b>Številka HEZ</b>	<b>Uporaba</b>	<b>primerno za samodejno čiščenje</b>
Rešetka	HEZ334000	Za posodo, pekače za kolače, pečenko, jedi na žaru in globoko zamrznjene jedi.	ne
Emajliran pekač	HEZ331072	Za kolače in piškote. Pekač potisnite v pečico tako, da je zaobljeni rob obrnjen proti vratom pečice.	da
Univerzalna ponev	HEZ332073	Za sočne kolače, pecivo, globoko zamrznjene jedi in večje pečenke. Lahko jo uporabite tudi kot posodo za prestrezanje masti, če pečete neposredno na rešetki. Univerzalno ponev potisnite v pečico tako, da je zaobljeni rob obrnjen proti vratom pečice.	da
Univerzalen pekač	HEZ324000	Za pečenje pečenk. Rešetko vedno dajte v univerzalni pekač. Tako se ujame maščoba in mesni sok, ki odkapljata od pečenke.	ne
Pekač za žar	HEZ325070	Za peko na žaru kot nadomestek za rešetko ali kot zaščita pred škropljenjem, da pečica ne bo preveč umazana. Pekač za žar uporabljajte samo v univerzalnem pekaču. Pečenje s funkcijo žara na pekaču za žar: uporabljajte samo na nivojih 1, 2 in 3. Pekač za žar kot zaščita pred škropljenjem: univerzalen pekač s pekačem za žar postavite pod rešetko.	da
Pekač za pico	HEZ317000	Primeren za pico, zamrznjene izdelke in velike okrogle kolače. Pekač za pico lahko uporabljate namesto univerzalnega pekača. Postavite pekač na rešetko in upoštevajte podatke v preglednicah.	ne
Šamotna plošča za peko	HEZ327000	Šamotna plošča za peko je še posebej primerna za pripravo domačega kruha, žemljic in pice, ki mora imeti hrustljivo dno. Šamotno ploščo za peko je treba vedno vnaprej segreti na priporočeno temperaturo.	da
Profesionalna ponev z rešetko	HEZ333072	Posebej primerna za pripravo velikih količin.	da
Pokrovka za profesionalen pekač	HEZ333001	S pokrovko postane profesionalna ponev profesionalni pekač.	ne
Stekleni pekač	HEZ915001	Steklen pekač je primeren za dušene jedi in narastke, ki jih pripravljate v pečici. Posebej primeren za programsko avtomatiko in avtomatsko peko.	ne
Teleskopski izvlek dvojna	HEZ338250	Z izvlečnimi vodili na nivojih 2 in 3 lahko pribor izvlečete, ne da bi se prevrnil.	ne
trojna	HEZ338352	Z izvlečnimi vodili na nivojih 1, 2 in 3 lahko pribor izvlečete, ne da bi se prevrnil. Trojna izvlečna vodila niso primerna za naprave z vrtljivim ražnjem.	ne
Trojni popolni izvlek	HEZ338356	Z izvlečnimi vodili na nivojih 1, 2 in 3 lahko pribor popolnoma izvlečete, ne ne da bi se prevrnil. Trojni popolni izvlek ni primeren za naprave z vrtljivim ražnjem.	ne
Trojni popolni izvlek z zaustavitvijo	HEZ338357	Z izvlečnimi vodili na nivojih 1, 2 in 3 lahko pribor popolnoma izvlečete, ne ne da bi se prevrnil. Izvlečna vodila se zaskočijo, tako da lahko preprosto naložite pribor. Trojni popolni izvlek z zaustavitvijo ni primeren za naprave z vrtljivim ražnjem.	ne
Parni filter	HEZ329000	Pečico lahko naknadno opremito s parnim filtrom. Parni filter filtrira mastne delce v izhodnem zraku in zmanjšuje vonjave. Samo za naprave, pri katerih številka 6, 7 ali 8 predstavlja drugo število št. E (npr. HBA78B750)	da
Sistemski soparnik	HEZ24D300	Za nežno pripravo zelenjave in rib.	ne

## Izdelki, ki so na voljo pri servisni službi

Za svoje gospodinjske aparate lahko pri servisni službi, v specializiranih trgovinah ali prek interneta naročite ustrezna

Negovalne krpe za površine iz legiranega jekla	Kat. št. 311134	Preprečujejo odlaganje umazanije. Krpe površine iz legiranega jekla prepojijo s posebnim oljem, ki površine optimalno neguje.
Čistilni gel za žar	Kat. št. 463582	Za čiščenje notranjosti aparata. Gel je brez vonja.
Krpa z mikrovlakni s strukturo satovja	Kat. št. 460770	Posebej primerna za čiščenje občutljivih površin, kot so steklo, steklokeramika, legirano jeklo ali aluminij. Krpa z mikrovlakni v enem koraku odstrani mokre ali mastne madeže.
Varovalo vratc	Kat. št. 612594	Otroci ne bodo mogli odpreti vratc pečice. Varovalo je nameščeno v različnih položajih, odvisno od izvedbe vratc aparata. Upoštevajte navodila, ki so priložena varovalu vratc.

## Pred prvo uporabo

V tem poglavju je opisano, kaj je treba storiti, preden v pečici prvič pripravljate hrano. Najprej preberite poglavje *Varnostna navodila*.

### Nastavitev ure

Po priklopu na prikazovalniku svetijo simbol  in štiri ničle. Nastavite čas.

**1.** Pritisnite tipko .

Na prikazovalniku se prikaže čas 12:00.

**2.** Nastavite uro s tipko **+** ali **-**.

Aparat po nekaj sekundah prevzame nastavljeni čas.

### Segrevanje pečice

Da odstranite vonj po novem izdelku, segrejte prazno in zaprto pečico. Za to je najprimernejše enourno gretje z zgornjim/spodnjim grelnikom  pri temperaturi 240 °C. Pri tem pazite, da v notranjosti aparata ni ostankov embalaže.

**1.** Z izbirnim stikalom nastavite zgornji/spodnji grelnik .

**2.** Temperaturni regulator nastavite na 240 °C.

Po eni uri izklopite pečico. Izbirno stikalo zavrtite v položaj nič.

### Čiščenje pribora

Pribor pred prvo uporabo temeljito očistite z vročo milnico in mehko krpo za pomivanje.

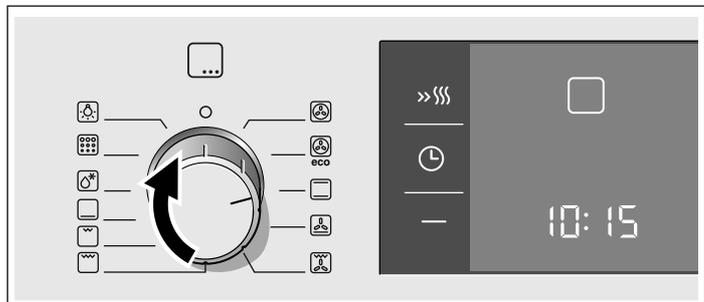
## Nastavitev pečice

Za nastavitev pečice imate na voljo več možnosti. V nadaljevanju je pojasnjeno, kako lahko nastavite želeni način gretja in temperaturo ali stopnjo žara. Na pečici lahko za svoj jed nastavite čas priprave in čas konca priprave. V ta namen glejte poglavje *Nastavitev časovnih funkcij* nach.

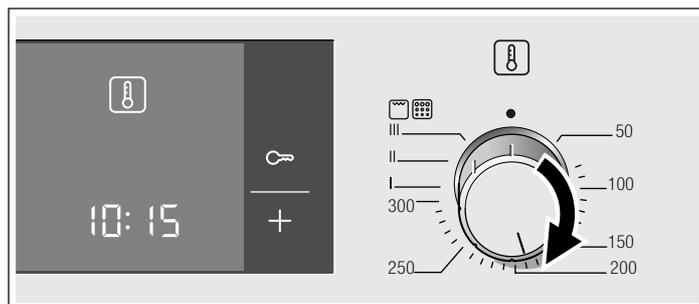
### Način gretja in temperatura

Primer na sliki: zgornji/spodnji grelnik  pri 190 °C.

**1.** Z izbirnim stikalom nastavite vrsto gretja.



**2.** S temperaturnim regulatorjem nastavite temperaturo ali stopnjo žara.



Pečica se prične segrevati.

### Izklop pečice

Izbirno stikalo zavrtite v položaj nič.

### Spreminjanje nastavitvev

Način gretja in temperaturo ali stopnjo žara lahko kadarkoli spremenite s pripadajočim regulatorjem.

## Hitro segrevanje

Pečica s hitrim segrevanjem posebej hitro doseže nastavljeno temperaturo.

Hitro segrevanje uporabite, če ste izbrali temperaturo nad 100 °C. Primerni so naslednji načini gretja:

- 3D-vroč zrak 
- Zgornji/spodnji grelnik 
- Stopnja za pico 

Da bo rezultat peke enakomeren, jed dajte v pečico šele, ko je hitro segrevanje končano.

1. Nastavite način gretja in temperaturo.

2. Pritisnite tipko »SSS».

Na prikazovalniku sveti simbol »SSS». Pečica se prične segreti.

### Hitro segrevanje je končano

Oglasi se zvočni signal. Simbol »SSS» na prikazovalniku ugasne. Vstavite jed v pečico.

### Prekinitev hitrega segrevanja

Pritisnite tipko »SSS». Simbol »SSS» na prikazovalniku ugasne.

## Nastavitev časovnih funkcij

Vaša pečica ima različne časovne funkcije. S tipko  prikažete meni in preklapljate med posamičnimi funkcijami. Med možnostjo nastavljanja svetijo vsi časovni simboli. Oklepaj [ ] prikazuje, pri kateri časovni funkciji ste. Že nastavljeno časovno funkcijo lahko neposredno spremenite s tipko + ali -, če je časovni simbol v oklepaju.

### Alarm

Alarm lahko uporabljate kot kuhinjski alarm. Deluje neodvisno od pečice. Ima lasten zvočni signal. Tako lahko ločite, ali je potekel alarm ali trajanje.

1. Enkrat pritisnite tipko .

Na prikazovalniku se prikažejo časovni simboli, oklepaj oklepa simbol .

2. S tipko + ali - nastavite čas alarma.

Predlagana vrednost tipke + = 10 minut

Predlagana vrednost tipke - = 5 minut

Po nekaj sekundah bo prevzet nastavljen čas. Alarm se vključi. Na prikazovalniku sveti simbol  in čas alarma se vidno odšteva. Drugi časovni simboli se izklopijo.

### Čas alarma je potekel

Zasliši se zvočni signal. Na prikazovalniku se pojavi 00:00. S tipko  izključite alarm.

### Spreminjanje alarma

S tipko + ali - spremenite čas alarma. Po nekaj sekundah bo sprememba prevzeta.

### Brisanje alarma

S tipko - ponastavite čas alarma na 00:00. Po nekaj sekundah bo sprememba prevzeta. Alarm je izključen.

### Priklic časovnih nastavitev

Če je nastavljenih več časovnih funkcij, na prikazu svetijo ustrezni simboli. Simbol priklicane časovne funkcije je obdan z oklepajem.

Če želite priklicati budilko , čas priprave , končni čas  ali uro , tipko , dokler oklepaja ne oklepata ustreznega simbola. Na prikazovalniku bo za nekaj sekund prikazana ta vrednost.

### Trajanje

Trajanje priprave vaše jedi lahko nastavite na pečici. Ko čas priprave poteče, se pečica samodejno izključi. Tako vam ni treba prekinjati ostalih opravil, da bi izključili pečico. Časa priprave se ne prekorači, če tega ne želite.

Primer na sliki: čas priprave 45 minut.

1. Način gretja nastavite z izbirnim stikalom.

2. S temperaturnim regulatorjem nastavite temperaturo ali stopnjo žara.

3. Dvakrat pritisnite tipko .

Na prikazovalniku se pojavi 00:00. Svetijo simboli za čas, simbol  je v oklepajih.



4. S tipko + ali - nastavite čas priprave.

Predlagana vrednost, tipka + = 30 minut

Predlagana vrednost, tipka - = 10 minut



Pečica se vključi po nekaj sekundah. Na prikazovalniku se vidno odšteva čas priprave in sveti simbol . Drugi simboli za čas ugasnejo.

### Čas trajanja je potekel

Zasliši se signal. Pečica preneha greti. Na prikazovalniku se pojavi 00:00. Pritisnite tipko . S tipko + ali - lahko ponovno nastavite trajanje. Ali dvakrat pritisnite tipko  in obrnite izbirno stikalo v ničelni položaj. Pečica je izključena.

### Sprememba trajanja

S tipko + ali - spremenite trajanje. Po nekaj sekundah bo sprememba prevzeta. Če je alarm nastavljen, predhodno pritisnite tipko .

### Brisanje trajanja

S tipko - ponastavite trajanje na 0:00. Po nekaj sekundah bo sprememba prevzeta. Trajanje je izbrisano. Če je alarm nastavljen, predhodno pritisnite tipko .

### Priklic časovnih nastavitvev

Če je nastavljenih več časovnih funkcij, na prikazu svetijo ustrezni simboli. Simbol priklicane časovne funkcije je obdan z oklepajema.

Če želite priklicati budilko , čas priprave , končni čas  ali uro , tipko , dokler oklepaja ne oklepata ustreznega simbola. Na prikazovalniku bo za nekaj sekund prikazana ta vrednost.

### Čas konca priprave

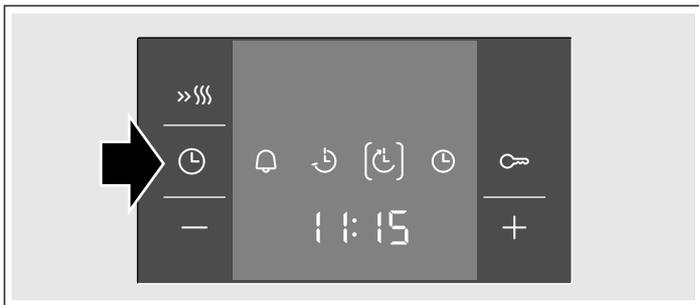
Čas konca priprave jedi je mogoče zamakniti. Pečica začne delovati samodejno in konča s pripravo ob zelenem času. Tako lahko npr. že zjutraj postavite jed v pečico in jo nastavite tako, da bo pripravljena opoldne.

Pazite, da živila ne bodo predolgo v pečici, da se ne pokvarijo.

Primer na sliki: ura je 10:30, čas priprave je 45 minut in pečica mora končati s pripravo ob 12:30.

1. Nastavite izbirno stikalo.
2. Nastavite temperaturni regulator.
3. Dvakrat pritisnite tipko .
4. S tipko **+** ali **-** nastavite čas priprave.
5. Pritisnite tipko .

Simbol  je v oklepajih. Prikaže se čas, ob katerem bo jed gotova.



6. S tipkama **+** in **-** premaknete čas konca priprave naprej.



Pečica po nekaj sekundah prevzame nastavitve in se preklopi v način čakanja. Na prikazovalniku je prikazan čas konca

priprave jedi in simbol  je v oklepajih. Simbola  in  ugasneta. Ko se pečica prične segrevati, se čas priprave vidno odšteva in simbol  je v oklepajih. Simbol  ugasne.

### Čas trajanja je potekel

Zasliši se signal. Pečica preneha greti. Na prikazovalniku se pojavi 00:00. Pritisnite tipko . S tipko **+** ali **-** lahko ponovno nastavite trajanje. Ali dvakrat pritisnite tipko  in obrnite izbirno stikalo v ničelni položaj. Pečica je izključena.

### Spreminjanje časa konca priprave

S tipko **+** ali **-** spremenite čas konca priprave. Po nekaj sekundah bo sprememba prevzeta. Če je nastavljen alarm, predhodno dvakrat pritisnite tipko . Ne spreminjajte časa konca priprave, če se čas priprave že odšteva. Rezultat peke ne bi bil ustrezen.

### Brisanje časa konca priprave

S tipko **-** ponastavite čas konca priprave na trenutni čas. Po nekaj sekundah bo sprememba prevzeta. Pečica se vključi. Če je nastavljen alarm, predhodno dvakrat pritisnite tipko .

### Priklic časovnih nastavitvev

Če je nastavljenih več časovnih funkcij, na prikazu svetijo ustrezni simboli. Simbol priklicane časovne funkcije je obdan z oklepajema.

Če želite priklicati budilko , čas priprave , končni čas  ali uro , tipko , dokler oklepaja ne oklepata ustreznega simbola. Na prikazovalniku bo za nekaj sekund prikazana ta vrednost.

### Čas

Po priklopu ali izpadu električnega napajanja na prikazovalniku svetijo simbol  in štiri ničle. Nastavite čas.

1. Pritisnite tipko .

Na prikazovalniku se prikaže čas 12:00.

2. Nastavite uro s tipko **+** ali **-**.

Aparat po nekaj sekundah prevzame nastavljeni čas.

### Spreminjanje časa

Nastavljena ne sme biti nobena druga časovna funkcija.

1. Štirikrat pritisnite tipko .

Na prikazovalniku se prikažejo časovni simboli, oklepaj oklepa simbol .

2. Spremenite čas s tipko **+** ali **-**.

Po nekaj sekundah bo prevzet nastavljen čas.

### Umik ure s prikazovalnika

Uro lahko umaknete s prikazovalnika. Več o tem lahko preberete v poglavju *Spreminjanje osnovnih nastavitvev*.

## Varovalo za otroke

Pečica je opremljena z varovalom za otroke, da je otroci ne morejo nenamerno vključiti.

Pečica se ne odziva na nastavitve. Alarm in uro lahko nastavite tudi, ko je vključeno varovalo za otroke.

### Vklop varovala za otroke

Izbirno stikalo mora biti v ničelnem položaju.

Pritisnite in držite tipko  pribl. štiri sekunde.

Na prikazovalniku se prikaže . Varovalo za otroke je vključeno.

### Izklop varovala za otroke

Pritisnite in držite tipko  pribl. štiri sekunde.

Simbol  na prikazovalniku ugasne. Varovalo za otroke je izključeno.

# Spreminjanje osnovnih nastavitev

Vaša pečica ima različne osnovne nastavitve. Te nastavitve lahko prilagodite svojim navadam.

Osnovna nastavitvev	Izbira 0	Izbira 1	Izbira 2	Izbira 3
<b>c0</b> Jakost osvetlitve prikazovalnika	-	Noč	Srednja	Dan*
<b>c1</b> Trajanje zvočnega signala po poteku časa trajanja ali časa alarma	-	pribl. 10 s	pribl. 2 min*	pribl. 5 min*
<b>c2</b> Prikaz ure	samo med delovanjem	vedno*	-	-
<b>c3</b> Čas za prevzem nastavitve	-	pribl. 2 s	pribl. 5 s	pribl. 10 s
<b>c5</b> Dodatno nameščeni teleskopski izvleki	ne*	da	-	-
<b>c6</b> Ponastavitev vseh vrednosti na tovarniško nastavitvev	ne*	da	-	-

\* Tovarniška nastavitvev

Pečica mora biti izključena.

1. Pritisnite in držite tipko  pribl. 4 sekunde.

Na prikazovalniku se pojavi trenutna osnovna nastavitvev za trajanje zvočnega signala, npr. c1 2 za 2. izbiro.

2. S tipko **+** ali **-** spremenite osnovno nastavitvev.

3. Potrdite s tipko .

Na prikazovalniku se prikaže naslednja osnovna nastavitvev. S tipko  se lahko premikate po vseh ravneh in spreminjate nastavitve s tipko **+** ali **-**.

4. Za konec pritisnite in držite tipko  pribl. 4 sekunde.

Vse osnovne nastavitvev so prevzete.

Svoje osnovne nastavitvev lahko kadar koli spremenite.

## Samodejna izključitev

Če nastavitvev svojega aparata ne spremenite več ur, se aktivira samodejen izklop. Pečica prekine segrevanje. Trenutek izklopa je odvisen od nastavljenе temperature ali stopnje žara.

### Aktivira se samodejen izklop

Oglasi se zvočni signal. Na prikazovalniku se prikaže F8. Pečica prekine segrevanje.

Obrnite izbirno stikalo v ničelni položaj. Pečica je izključena.

### Deaktiviranje samodejnega izklopa

Da se samodejen izklop ne vklopi neželjeno, nastavite trajanje. Pečica se bo segrevala do poteka tega časa.

## Samodejno čiščenje

Pri samodejnem čiščenju se pečica segreje do pribl. 500 °C. Tako se zažgejo ostanki hrane od peke in treba je le še obrisati pepel v aparatu.

Izbirate lahko med tremi stopnjami čiščenja.

Stopnja	Intenzivnost čiščenja	Trajanje
1	lažje	pribl. 1 ura, 15 minut
2	srednje	pribl. 1 ura, 30 minut
3	intenzivno	pribl. 2 uri

Čim močnejša in starejša je umazanija, tem višja mora biti stopnja čiščenja. Zadostno je, če notranjost aparata očistite vsake dva do tri mesece. Po potrebi lahko čistite tudi pogosteje. Eno čiščenje porabi zgolj pribl. 2,5 - 4,7 kilovatnih ur.

## Pomembni napotki

Zaradi varnosti se vratca pečice samodejno zaklenejo. Vrata pečice se lahko odprejo šele, ko je notranjost pečice nekoliko ohlajena, simbol ključavnice za zaporo pa je ugasnil.

Med samodejnim čiščenjem lučka v notranjosti aparata ne sveti.

### Nevarnost opeklin!

■ Notranjost pečice se med samodejnim čiščenjem zelo ogreje. Nikoli ne odpirajte vrat naprave ali pa predstavljajte zaklepni mehanizem z roko. Počakajte, da se naprava ohladi. Otrokom ne dovolite v bližino.

■ Med samodejnim čiščenjem je naprava na zunanji strani zelo vroča. Ne dotikajte se vrat naprave. Počakajte, da se naprava ohladi. Otrokom ne dovolite v bližino.

### Nevarnost požara!

Med samodejnim čiščenjem je naprava na zunanji strani zelo vroča. Na ročaj vratc nikoli ne obešajte gorljivih predmetov, npr. krp za posodo. Sprednja stran naprave ne sme biti blokirana.

## Pred samodejnim čiščenjem

Notranjost pečice mora biti prazna. Iz naprave odstranite pribor, posodo in ogrodje. Za navodila glede odstranitve ogrodja si preberite poglavje *Nega in čiščenje*.

Očistite vrata pečice in robne površine pečice na območju tesnila. Tesnila ne drgnite.

### Nevarnost požara!

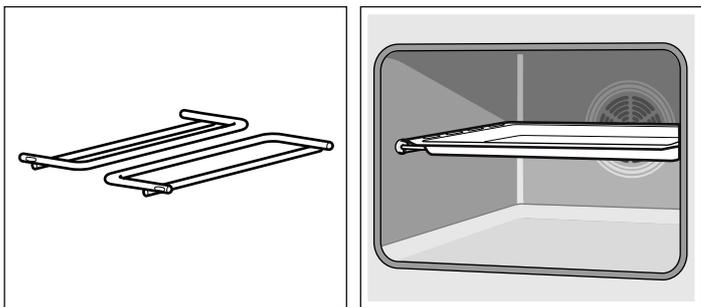
Ostanki hrane, masti in sokov od pečenja se lahko vnamejo. Notranjost pečice in pribor, ki ga čistite v pečici, obrišite z vlažno krpo.

### Čiščenje pribora v pečici

Ogrodje ni primerno za samodejno čiščenje. Vzemite ga iz aparata. Če želite v pečici čistiti tudi pribor, lahko dokupite nosilce pribora.

Nosilci za pribor s kataložno številko 466546 so na voljo pri servisni službi ali na internetu.

Nosilca za pribor vstavite na levi in desni strani.



Tako lahko čistite emajliran pribor, npr. univerzalen pekač brez premaza proti sprijemanju. V pečici hkrati čistite le en kos pribora.

Pribor, ki ni emajliran, npr. rešetka, ni primeren za samodejno čiščenje. Vzemite ga iz aparata.

### Resna nevarnost za zdravje!

V pečici nikoli ne čistite pekačev ali modelov, prevlečenih s prevleko proti prijemanju. Vročina uniči prevleko proti sprijemanju, pri tem pa nastajajo strupeni plini.

**Opomba:** V preglednici za dodatni pribor na začetku navodil za uporabo lahko preverite, kateri pribor je primeren za samodejno čiščenje.

## Vzdrževanje in čiščenje

Z rednim negovanjem in čiščenjem ostane vaša pečica dolgo časa kot nova. Kako lahko svojo pečico pravilno negujete in čistite, je opisano v nadaljevanju.

### Opombe

- Zaradi različnih materialov, kot so steklo, plastika ali kovina, se na čelni strani pečice pokažejo majhne razlike v barvi.
- Marogaste sence na steklu vratc so svetlobni refleksi lučke v pečici.
- Emajl v pečici se pri zelo visokih temperaturah prežge. Tako lahko nastanejo majhne razlike v barvi. To je običajno in nima vpliva na delovanje pečice. Robov tanke pločevine ni mogoče v celoti emajlirati. Robovi so zato lahko grobi. To ne vpliva na protikorozijsko zaščito.

## Nastavitev

Ko ste izbrali stopnjo čiščenja, nastavite pečico.

1. Izbirno stikalo nastavite na samodejno čiščenje .

2. S temperaturnim regulatorjem nastavite stopnjo čiščenja.

Na prikazovalniku se prikaže čas, ob katerem se samodejno čiščenje konča, in simbol  je prikazan v oklepajih. Samodejno čiščenje se začne po nekaj sekundah. Čas trajanja programa se vidno odšteva in v oklepajih je prikazan simbol . Simbol  ugasne.

Kmalu po začetku se vratca pečice zaklenejo. Na prikazovalniku sveti simbol . Šele ko simbol  ugasne, je mogoče vratca pečice ponovno odpreti.

### Samodejno čiščenje je končano

Na prikazovalniku je prikazano 0:00. Pečica prekine segrevanje. Izbirno stikalo obrnite v ničelni položaj. Pečica je izključena. Šele ko simbol  na prikazovalniku ugasne, je mogoče vratca pečice ponovno odpreti.

### Spreminjanje stopnje čiščenja

Po zagonu stopnje čiščenja ni več mogoče spremeniti.

### Prekinitev samodejnega čiščenja

Izbirno stikalo obrnite v ničelni položaj. Pečica je izključena. Šele ko simbol  na prikazovalniku ugasne, je mogoče vratca pečice ponovno odpreti.

### Zamik časa konca priprave

Čas konca priprave jedi je mogoče zamakniti. Samodejno čiščenje lahko tako poteka npr. ponoči, da lahko pečico čez dan nemoteno uporabljate.

Nastavite, kot je opisano v 1. in 2. točki. Preden se vključi samodejno čiščenje, zamaknite čas konca s tipko **+** ali **-**.

Pečica se preklopi v način čakanja. Na prikazovalniku je prikazan čas, ob katerem se samodejno čiščenje konča, in simbol  je prikazan v oklepajih. Ko se samodejno čiščenje začne, se čas vidno odšteva in simbol  je prikazan v oklepaju. Simbol  ugasne.

### Po samodejnem čiščenju

Ko je notranjost pečice ohlajena, obrišite preostali pepel v pečici z vlažno krpo.

## Čistilna sredstva

Da z napačnimi čistilnimi sredstvi ne bi poškodovali različnih površin, bodite pozorni na podatke v preglednici. Ne uporabljajte

- agresivnih ali abrazivnih čistil,
- čistilnih sredstev z visoko vsebnostjo alkohola,
- trdih čistilnih blazinic ali gobic,
- visokotlačnih ali parnih čistilnikov.

Novo gobaste krpe pred uporabo temeljito sperite.

Območje	Čistilna sredstva
Čelni del pečice	Vročna milnica: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo. Ne uporabljajte čistila ali strgala za steklo.

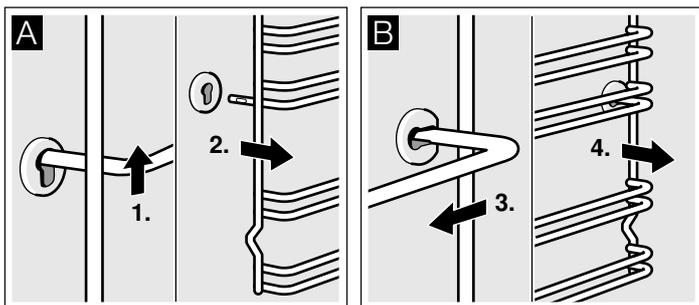
Območje	Čistilna sredstva
Nerjavno jeklo	Vroča milnica: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo. Madeže vodnega kamna, maščobe, škroba in beljakovin takoj odstranite. V nasprotnem primeru lahko pod takšnimi madeži nastane korozija.  Pri servisni službi ali v specializiranih trgovinah so na voljo posebna negovalna čistila za nerjavno jeklo, ki so primerna za čiščenje toplih površin. Z mehko krpo nanesite nekaj kapljic čistila.
Steklo vratc	Čistilo za steklo: Očistite z mehko krpo. Ne uporabljajte strgala za steklo.
Pokrov vratc	Čistila za legirano jeklo (na voljo pri pooblaščenem servisu ali v specializiranih trgovinah): Upoštevajte navodila proizvajalcev.
Notranjost aparata	Vroča milnica ali raztopina kisa v vodi: Očistite z vlažno krpo.  Pri trdovratni umazaniji uporabite čistilo spiralo iz nerjavnega jekla ali čistilo za pečice. Čistite samo, ko je notranjost aparata hladna.  Najbolje je, da uporabljate samodejno čiščenje. Več o tem preberite v poglavju <i>Samodejno čiščenje!</i>
Steklen pokrov žarnice v pečici	Vroča milnica: Očistite z vlažno krpo.
Ogrodje	Vroča milnica: Namočite in očistite z vlažno krpo ali ščetko.
Teleskopski izvlek	Vroča milnica: Očistite z vlažno krpo ali ščetko.  Z izvlečnih vodil ne odstranjujte maziva, najbolje je, da jih očistite, ko so vstavljeni. Ne namakajte, ne pomivajte v pomivalnem stroju in ne pustite v aparatu med samodejnim čiščenjem. Izvlek se lahko poškoduje, zaradi česar se začne zatikati.
Pribor	Vroča milnica: Namočite in očistite z vlažno krpo ali ščetko.

## Montaža in demontaža ogrodja

Ogrodje lahko odstranite in ga očistite. Pečica mora biti hladna.

### Odstranitev ogrodja

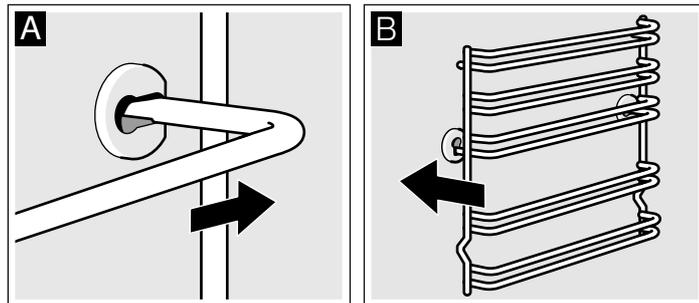
1. Ogrodje spredaj dvignite navzgor
2. in ga odstranite (slika A).
3. Nato povlecite celo ogrodje naprej
4. in ga odstranite (slika B).



Ogrodje očistite s čistilnim sredstvom in čistilno gobico. Pri trdovratni umazaniji uporabite ščetko.

## Namestitev ogrodja

1. Ogrodje najprej vstavite v zadnjo pušo in ga malo pritisnite nazaj (slika A)
2. ter ga nato nataknete v prednjo pušo (slika B).

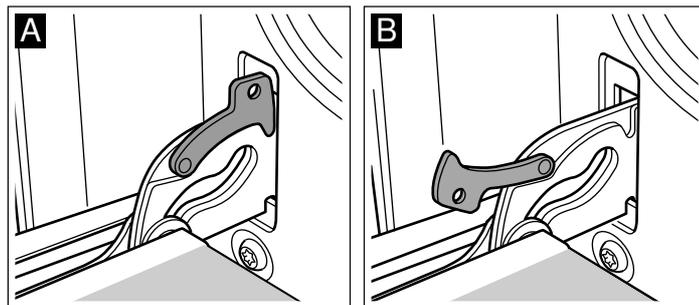


Ogrodje lahko namestite na desno in levo stran. Bodite pozorni, da sta tako kot na sliki B višini 1 in 2 spodaj, višine 3, 4 in 5 pa zgoraj.

## Montaža in demontaža vratc pečice

Če želite odstraniti in očistite tekla vratc, lahko vratca pečice demontirate.

Tečaja vratca pečice sta opremljena s po enim zapornim vzvodom. Ko sta zaporna vzvoda zaprta (slika A), so vratca pečice zavarovana. Demontaža ni možna. Ko sta zaporna vzvoda za demontažo vratca pečice odprta (slika B), so tečaji zavarovani. Ne morejo se zapreti.

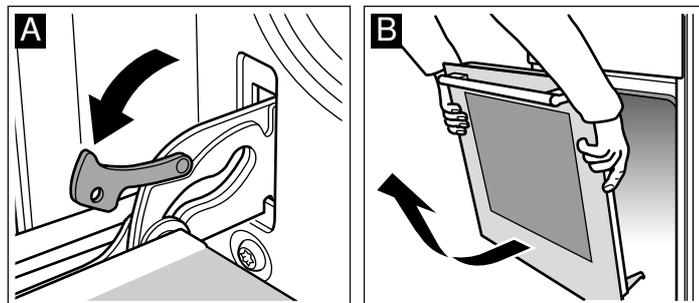


### ⚠ Nevarnost poškodb!

Če tečaji niso zavarovani, se zaprejo z veliko silo. Bodite pozorni, da sta zaporna vzvoda vedno povsem zaprta oz. pri demontaži vratc pečice povsem odprta.

### Demontaža vratc

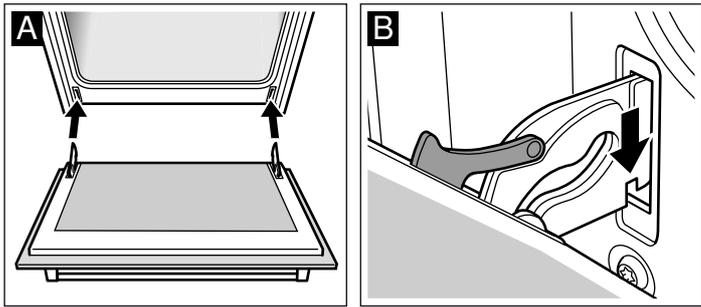
1. Vratca pečice popolnoma odprite.
2. Odprite oba zaporna vzvoda levo in desno (slika A).
3. Zaprite vratca pečice do prislonu. Z obema rokama jih primite na levi in desni strani. Še malce jih zaprite in jih izvlecite (slika B).



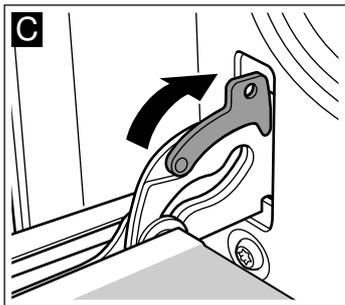
## Montaža vratc

Vratca pečice namestite v obratnem vrstnem redu.

1. Pri nameščanju vratc pečice bodite pozorni, da oba tečaja ravno vstavite v odprtino (slika A).
2. Zareza na tečaju se mora zaskočiti na obeh straneh (slika B).



3. Ponovno zaprite oba zaporna vzvoda (slika C). Zaprite vratca pečice.



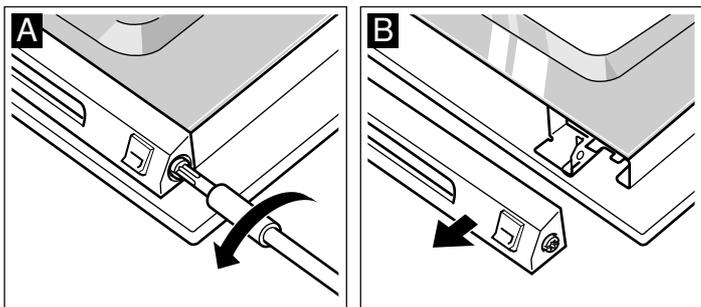
### ⚠ Nevarnost poškodb!

Če vratca pečice padejo s tečajev ali se en tečaj zapre, ne segajte v tečaj. Pokličite servisno službo.

## Odstranitev pokrova vratc

Pokrov na vratcih pečice lahko spremeni barvo. Pokrov lahko za temeljito čiščenje odstranite.

1. Povsem odprite vratca pečice.
2. Odvijte pokrov zgoraj na vratcih pečice. V ta namen odvijte vijake levo in desno (slika A).
3. Odstranite pokrov (slika B).



Pazite, da vratca pečice ne zaprete, dokler je pokrov odstranjen. Sicer lahko poškodujete notranje steklo. Pokrov očistite s sredstvom za čiščenje nerjavnega jekla.

4. Namestite in ponovno pritrдите pokrov.
5. Zaprite vratca pečice.

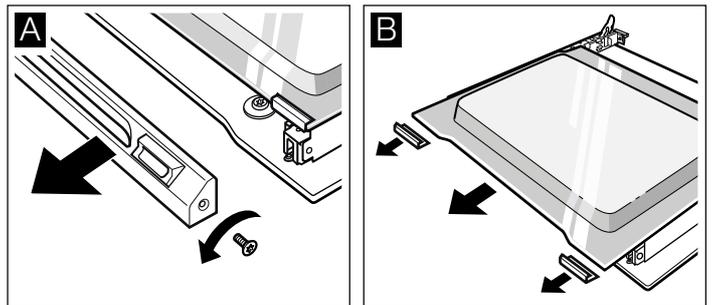
## Demontaža in montaža stekel vratc

Stekla na vratcih pečice lahko zaradi boljšega čiščenja demontirate.

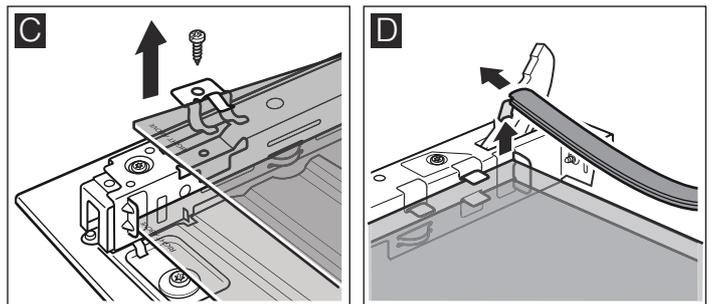
Pri demontaži notranjih stekel pazite na vrstni red snemanja stekel. Da boste stekla ponovno namestili v pravilnem vrstnem redu, upoštevajte številke na posameznih steklih.

### Demontaža

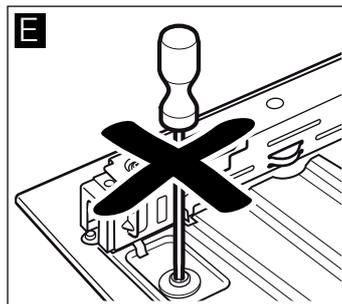
1. Snemite vratca pečice in jih položite na krpo tako, da je ročaj obrnjen navzdol.
2. Odstranite pokrov zgoraj na vratcih pečice. V ta namen odvijte vijake levo in desno (slika A).
3. Dvignite zgornje steklo, ga izvlecite in odstranite majhni tesnili (slika B).



4. Odvijte držali na levi in desni strani. Privzdignite steklo in povlecite držala s stekla (slika C).
5. Odstranite spodnje tesnilo na steklu (slika D). Pri tem povlecite tesnilo in ga odstranite navzgor. Izvlecite steklo.



6. Spodnje steklo postrani izvlecite navzgor.
7. NE odvijte vijakov levo in desno na pločevini (slika E).



Očistite steklo s čistilom za steklo in mehko krpo.

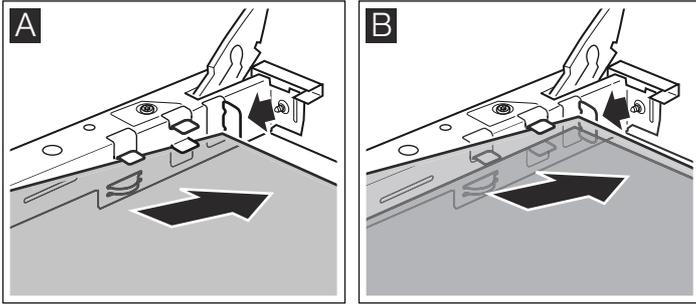
### ⚠ Nevarnost poškodb!

Spraskano steklo na vratcih aparata lahko počí. Ne uporabljajte strgala za steklo, agresivnih in abrazivnih čistilnih sredstev.

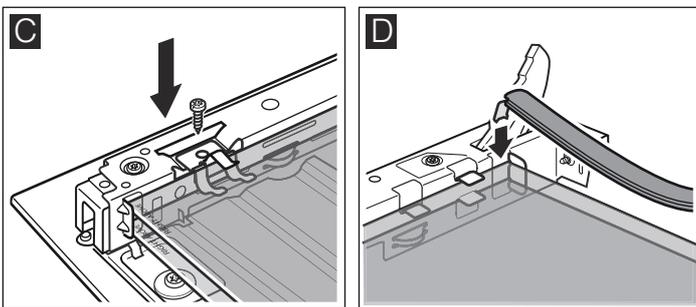
## Vgradnja

Pri montaži pazite, da bo napis "Right above" spodaj levo na obeh steklih obrnjen na glavo.

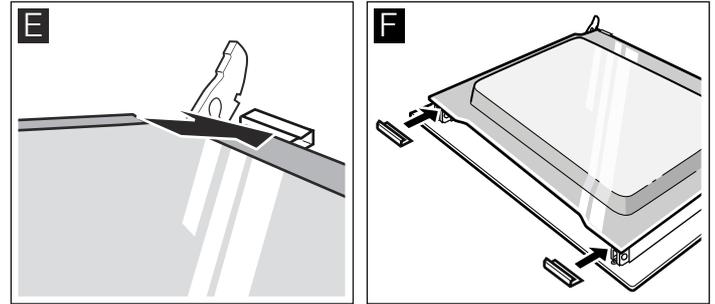
1. Spodnje steklo vstavite poševno nazaj (slika A).
2. Vstavite srednje steklo (slika B).



3. Držalo levo in desno natakните na steklo, poravnajte, da so vzmeti nad izvrtino za pritrditev in privijte (slika C).
4. Ponovno namestite spodnje tesnilo na steklu (slika D).



5. Zgornje steklo vstavite poševno nazaj v obe držali. Pri tem pazite, da tesnila ne potisnete nazaj (slika E).
6. Majhni tesnili levo in desno ponovno natakните na steklo (slika F).



7. Namestite pokrov in ga privijte.
8. Namestite vratca pečice.

**Pečico ponovno uporabite šele, ko so stekla pravilno nameščena.**

## Odprava motenj

Če se pojavi motnja, je pogosto vzrok zanjo le kakšna malenkost. Preden pokličete servisno službo, pogledjte v preglednico. Težavo lahko morda odpravite sami.

### Preglednica motenj

Če vam jed ne uspe optimalno, glejte poglavje *Preizkušeno za vas v našem kuharskem studiu*. Na voljo so vam številni nasveti in navodila za kuhanje.

Motnja	Možen vzrok	Ukrep/navodilo
Pečica ne deluje.	Varovalka je v okvari.	Poglejte v omarico z varovalkami, ali je varovalka v redu.
	Izpad električnega toka.	Preverite, ali deluje luč v kuhinji in drugi kuhinjski aparati.
Na prikazovalniku svetijo simbol  in štiri ničle.	Izpad električnega toka.	Na novo nastavite čas.
Pečica ne greje.	Na stikih se je nabral prah.	Ročaje stikal večkrat obrnite v eno in drugo smer.
Vratca pečice ni mogoče odpreti. Na prikazovalniku svetijo simbol .	Vratca pečice so zaklenjena zaradi samodejnega čiščenja .	Počakajte, dokler se pečica ne ohladi in simbol  ne ugasne.

Motnja	Možen vzrok	Ukrep/navodilo
Pečica ne greje. Na prikazovalniku utripa dvopičje.	Pečica deluje v demonstracijskem načinu.	Izklopite varovalko v omarici z varovalkami in jo ponovno vklopite po pribl. 20 sekundah. Zdaj v roku pribl. 2 minut pritisnite in držite tipko   pribl. 4 sekunde, dokler dvopičje nenehno ne svetli.
Na prikazovalniku se prikaže F8.	Aktiviral se je samodejen izklop.	Obrnite izbirno stikalo v ničelni položaj.

### Sporočila o napakah

Če se na prikazovalniku pojavi sporočilo o napaki s simbolom , pritisnite tipko . Nato novo nastavite čas. Če se sporočilo o napaki ponovno prikaže, pokličite servisno službo.

Pri naslednjih sporočilih o napaki lahko težavo odpravite sami.

Sporočilo o napaki	Možen vzrok	Ukrep/navodilo
	Tipko ste pre-dolgo držali pritisnjeno ali pa je ta zakrita.	Posamično pritisnite vse tipke. Preverite, ali se je katera tipka zataknila, je zakrita ali umazana.
	Temperatura v aparatu je previsoka.	Vratca pečice se zaklenejo in segrevanje se prekine. Počakajte, dokler se pečica ne ohladi. Pritisnite tipko  in na novo nastavite čas.

### **⚠ Nevarnost udara električnega toka!**

Nestrokovna popravila so nevarna. Popravil se lahko loti le servisni tehnik, izšolan pri našem podjetju.

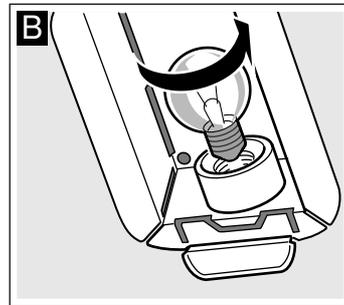
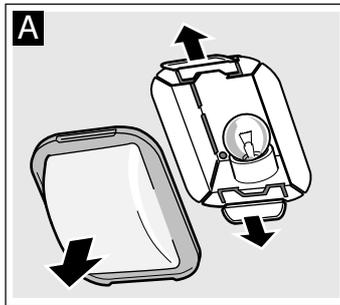
## **Menjava žarnice na stropu pečice**

Če pregori žarnica v pečici, jo morate zamenjati. Temperaturno obstojne nadomestne žarnice z močjo 40 W so na voljo pri servisni službi in v specializiranih trgovinah. Uporabljajte samo takšne žarnice.

### **⚠ Nevarnost električnega udara!**

Odklopite varovalko v omarici z varovalkami.

1. Da preprečite škodo, položite krpo za posodo v hladno pečico.
2. Odstranite stekleni pokrov. Nato kovinsko sponko s palcem potisnite nazaj (slika A).
3. Odvijte žarnico in jo zamenjajte z nadomestno žarnico istega tipa (slika B).



4. Ponovno namestite steklen pokrov. V ta namen ga na eni strani nastavite, na drugi pa ga trdno pritisnite. Steklo se zaskoči.

5. Odstranite krpo za posodo in vklopite varovalko.

## **Stekleni pokrov**

Poškodovan stekleni pokrov je treba zamenjati. Stekleni pokrov dobite pri pooblaščenem servisu. Navedite E-številko in FD-številko svojega aparata.

## **Servisna služba**

Če je treba vaš aparat popraviti, vam je zmeraj na voljo naša servisna služba. Vedno vam bomo pomagali z ustrežno rešitvijo in preprečili nepotrebne obiske serviserja.

### **Številka E in številka FD**

Ko pokličete servisno službo, prosimo, navedite tudi številko izdelka (št. E) in tovarniško številko (št. FD), da vam bomo lahko ponudili strokovno pomoč. Napisno tablico s številko najdete desno, bočno na vratih pečice. Da vam ne bo treba predolgo iskati števil, ko ju boste potrebovali, lahko tukaj vpišete številki svojega aparata in telefonsko številko servisne službe.

Št. E

Št. FD

**Servisna služba** ☎

V primeru napačne uporabe obisk serviserja ni brezplačen niti v času trajanja garancije.

Podatke glede vseh držav, boste našli v priloženem seznamu servisnih služb.

Zaupajte kompetenci proizvajalca. Lahko ste prepričani, da bo popravilo opravil usposobljen serviser, ki bo za vaš aparat uporabil originalne nadomestne dele.

## **Energija in okolje**

Vaša nova naprava je še posebej varčna. Tukaj najdete podatke o energijsko optimiranemu načinu gretja vroči zrak eco. Poleg tega si lahko preberete nasvete, kako lahko z vašo napravo privarčujete še več energije in kako jo lahko odstranite na okolju prijazen način.

### **Način gretja vroči zrak eco**

Z energijsko učinkovitim načinom gretja vroči zrak eco lahko pripravite številne jedi na enem nivoju. Ventilator enakomerno razporeja energijsko optimirano toploto okroglega grelnika na zadnji strani pečice po notranjosti pečice. Peka, pečenke in nežna peka jedi vam uspejo brez predgrevanja.

#### **Opombe**

- Jedi potisnite v hladno, prazno notranjost pečice. Samo takrat optimizacija energije deluje.
- Med pripravo jedi odpirajte vrata pečice samo, če je potrebno.

### **Tabela**

V tabeli je izbor jedi, ki si najbolj primerne za pripravo z vročim zrakom Eco. Prisotni so podatki o primerni temperaturi in času priprave. Ogledate si lahko, kateri dodatni pribor in kateri nivo ustrežata vaši jedi.

Temperatura in čas priprave sta odvisna od količine, sestave in kakovosti živil. Zato so v tabeli navedena območja. Poskusite najprej z najnižjo vrednostjo. Nižja temperatura bo vašim jedem dala enakomerno porjavitve. Če je potrebno, jo naslednjič nastavite višje.

Modele in posodo postavite na sredino rešetke. Če postavljate živila neposredno na rešetko, potisnite na nivo 1 dodatno še univerzalni pekač. Tako se bosta ujeli maščoba in sok, pečica pa bo ostala čista.

Jedi z vročim zrakom eco 	Dodatni pribor	Nivo	Temperatura v °C	Čas priprave v minutah
<b>Kolači in pecivo</b>				
Umešano testo na pekaču s suhim nadevom	Pekač	3	170-190	25-35
Umešano testo v modelih	Podolgovat model	2	160-180	50-60
Podloga za torto, umešano testo	Model za sadni kolač	2	160-180	20-30
Sadni kolač, fin, umešano testo	Model za šarkelj/tortni model	2	160-180	50-60
Kvašeno testo na pekaču s suhim nadevom	Pekač	3	170-190	25-35
Krhko testo na pekaču s suhim nadevom	Pekač	3	180-200	20-30
Biskvitna rolada	Pekač	3	170-190	15-25
Biskvitno dno, 2 jajci	Model za sadni kolač	2	150-170	20-30
Biskvitna torta, 6 jajc	Tortni model	2	150-170	40-50
Pecivo iz listnatega testa	Pekač	3	180-200	20-30
Piškotii	Pekač	3	130-150	15-25
Brizgano pecivo	Pekač	3	140-150	30-45
Pecivo iz kuhanega testa	Pekač	3	210-230	35-45
Žemljice, ržena moka	Pekač	3	200-220	20-30
<b>Narastki</b>				
Krompirjev gratin	Model za narastke	2	160-180	60-80
Lazanja	Model za narastke	2	180-200	40-50
<b>Globoko zamrznjeni izdelki</b>				
Pica, tanko testo	Univerzalni pekač	3	190-210	15-25
Pica, debelo testo	Univerzalni pekač	2	180-200	20-30
Pomfrit	Univerzalni pekač	3	200-220	20-30
Piščančje perutničke	Univerzalni pekač	3	220-240	20-30
Ribje palčke	Univerzalni pekač	3	220-240	10-20
Zamrznjene žemljice	Univerzalni pekač	3	180-200	10-15
<b>Meso</b>				
Goveja dušena pečenka, 1,5 kg	Posoda zaprta	2	190-210	130-150
Svinjska pečenka, vratovina, 1 kg	Posoda odprta	2	190-210	110-130
Telečja pečenka, zgornje stegno, 1,5 kg	Posoda odprta	2	190-210	110-130
<b>Riba</b>				
Orada, 2 kosa po 750 g	Univerzalni pekač	2	170-190	50-60
Orada v solni skorjici, 900 g	Univerzalni pekač	2	170-190	60-70
Ščuka, 1000 g	Univerzalni pekač	2	170-190	60-70
Postrv, 2 kosa po 500 g	Univerzalni pekač	2	170-190	45-55
Ribji file, vsak kos po 100 g	Posoda zaprta	2+1	190-210	30-40

## Varčevanje energije

- Pečico ogrejte vnaprej samo tedaj, ko tako piše v receptu ali v preglednicah navodil za uporabo.
- Uporabljajte temne, črno lakirane ali emajlirane modele. Taki modeli posebej dobro sprejemajo toploto.
- Med pripravo hrane čim manj odpirajte vrata pečice.
- Če imate več kolačev, je najbolje, da jih pečete enega za drugim. Pečica je še vedno ogreta. Tako se skrajša čas peke drugega kolača. Vstavite lahko tudi dva podolgovata modela in sicer enega zraven drugega.
- Pri daljšem času priprave lahko pečico 10 minut pred koncem peke izklopite in preostalo toploto uporabite za dopekanje.

## Okolju prijazno odstranjevanje

Embalažo odstranite na okolju prijazen način.



Ta naprava je označena v skladu z evropsko smernico o odpadni električni in elektronski opre (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

V okviru smernice sta določena prevzem in recikliranje starih naprav, ki veljata v celotni Evropski uniji.

# Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu

Tukaj najdete izbor jedi in optimalne nastavitve za pripravo jedi. Svetovali vam bomo, kateri način gretja in kolikšna temperatura so najprimernejši za vašo jed. To poglavje vsebuje tudi podatke o priboru in navodila, na kateri nivo ga je treba vstaviti. Prav tako so vam na voljo nasveti glede posode in priprave.

## Opombe

- Vrednosti v preglednici veljajo, če jed vstavite v hladen aparat. Aparat segrejte vnaprej samo, če je tako navedeno v preglednicah. Pribor obložite s papirjem za peko šele po predgrevanju.
- Navedbe časa v preglednicah služijo le kot informativna vrednost. Čas peke je odvisen od kakovosti in sestave živil.
- Uporabljajte priloženi pribor. Pribor je na voljo kot dodatni pribor v specializiranih trgovinah ali pri servisni službi. Pred uporabo iz aparata odstranite ves pribor in posodo, ki je ne potrebujete.
- Če želite iz aparata vzeti vročo posodo ali vroč pribor, vedno uporabite prijemalko.

## Kolači in pecivo

### Peka na enem nivoju

Peka kolačev vam bo najbolje uspela z uporabo zgornjega/ spodnjega grelnika .

Pri peki s 3D vročim zrakom  za pribor uporabljajte naslednje nivoje vstavitve:

- Kolači v modelih: Višina 2
- Kolač na pekaču: Višina 3

### Peka na več ravneh

Uporabite 3D vroč zrak .

Nivo vstavitve pri peki na dveh nivojih:

- Univerzalen pekač: Višina 3
- Pekač: Višina 1

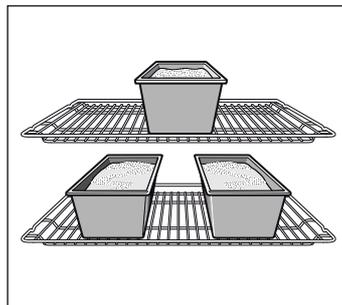
Nivo vstavitve pri peki na treh nivojih:

- Pekač: Višina 5
- Univerzalen pekač: Višina 3
- Pekač: Višina 1

Jedi na pekačih, ki jih vstavite v pečico ob istem času, niso vedno gotove istočasno.

V preglednicah so podani številni predlogi za vaše jedi.

Ko pečete s tremi podolgovatimi modeli istočasno, jih razporedite po rešetki, kot kaže slika.



## Modeli

Najbolj primerni so temni kovinski pekači.

Pri svetlih modelih iz tanke kovine ali iz stekla se podaljša čas peke in kolači ne porjavijo tako enakomerno.

Če želite uporabljati silikonske pekače, se ravnajte po navedbah in receptih proizvajalca. Silikonski pekači so pogosto manjši kot običajni. Količina testa in navedbe v receptih se lahko razlikujejo.

## Preglednice

V preglednicah najdete optimalni način segrevanja za različne vrste kolačev in peciva. Temperatura in trajanje peke sta odvisna od količine in sestave testa. Zato so v preglednicah navedena časovna območja. Najprej poskusite z najnižjo vrednostjo. Zaradi nizke temperature je porjavelost bolj enakomerna. Če je treba, naslednjič nastavite višjo temperaturo.

Če pečico vnaprej segrejete, skrajšajte čas peke za 5 do 10 minut.

Dodatne informacije najdete v poglavju *Nasveti za peko* v dodatku k preglednicam.

Peka v modelih	Model	Raven	Način gretja	Temperatura v °C	Čas priprave v minutah
Kolač iz umešanega testa, enostaven	Okrogel/podolgovat model	2		160-180	50-60
	3 podolgovati modeli	3+1		140-160	60-80
Kolač iz umešanega testa, fin	Okrogel/podolgovat model	2		150-170	60-70
Podloga za torto, umešano testo	Model za sadni kolač	3		160-180	20-30
Sadni kolač, fin, umešano testo	Model za šarkelj/tortni model	2		160-180	50-60
Biskvitno testo, 2 jajci (predgrevanje)	Model za sadni kolač	2		150-170	20-30
Biskvitna torta, 6 jajc (predgrevanje)	Tortni model	2		150-170	40-50
Podloga iz krhkega testa z robom	Tortni model	1		180-200	25-35
Sadna ali skutina torta, podloga iz krhkega testa*	Tortni model	1		160-180	70-90
Švicarska pita	Pekač za pico	1		220-240	35-45
Šarkelj	Model za šarkelj	2		150-170	60-70

\* Kolač pustite pribl. 20 minut v zaprti pečici, da se ohladi.

<b>Peka v modelih</b>	<b>Model</b>	<b>Raven</b>	<b>Način gretja</b>	<b>Temperatura v °C</b>	<b>Čas priprave v minutah</b>
Pica, tanko testo z malo nadeva (predgrevanje)	Pekač za pico	1		280-300	10-15
Pikantni kolački*	Tortni model	1		170-190	45-55

\* Kolač pustite pribl. 20 minut v zaprti pečici, da se ohladi.

<b>Kolač na pekaču</b>	<b>Pribor</b>	<b>Raven</b>	<b>Način gretja</b>	<b>Temperatura v °C</b>	<b>Čas priprave v minutah</b>
Umešano testo s suhim nadevom	Univerzalen pekač	2		170-190	20-30
	Univerzalen pekač + pekač	3+1		150-170	35-45
Umešano testo s sočnim nadevom, sadje	Univerzalen pekač	2		170-190	25-35
	Univerzalen pekač + pekač	3+1		140-160	40-50
Kvašeno testo s suhim nadevom	Univerzalen pekač	3		170-180	25-35
	Univerzalen pekač + pekač	3+1		150-170	35-45
Kvašeno testo s sočnim nadevom, sadje	Univerzalen pekač	3		160-180	40-50
	Univerzalen pekač + pekač	3+1		150-160	50-60
Krhko testo s suhim nadevom	Univerzalen pekač	1		180-200	20-30
Krhko testo s sočnim nadevom, sadje	Univerzalen pekač	2		160-180	60-70
Švicarska pita	Univerzalen pekač	1		210-230	40-50
Biskvitna rolada (predgrevanje)	Univerzalen pekač	2		170-190	15-20
Pletenica s 500 g moke	Univerzalen pekač	2		170-190	25-35
Božični kolač s 500 g moke	Univerzalen pekač	3		160-180	60-70
Božični kolač z 1 g moke	Univerzalen pekač	3		150-170	90-100
Zavitek, sladek	Univerzalen pekač	2		190-210	55-65
Pica	Univerzalen pekač	2		200-220	25-35
	Univerzalen pekač + pekač	3+1		180-200	40-50
Francoska pica (predgrevanje)	Univerzalen pekač	2		280-300	10-12
Burek	Univerzalen pekač	2		180-200	40-50

<b>Drobno pecivo</b>	<b>Pribor</b>	<b>Raven</b>	<b>Način gretja</b>	<b>Temperatura v °C</b>	<b>Čas priprave v minutah</b>
Piškoti	Univerzalen pekač	3		140-160	15-25
	Univerzalen pekač + pekač	3+1		130-150	25-35
	2 pekača + univerzalen pekač	5+3+1		130-150	30-40
Brizgano pecivo (pregrevanje)	Univerzalen pekač	3		140-150	30-40
	Univerzalen pekač	3		140-150	25-35
	Univerzalen pekač + pekač	3+1		140-150	30-45
	2 pekača + univerzalen pekač	5+3+1		130-140	35-50
Makroni	Univerzalen pekač	2		110-130	30-40
	Univerzalen pekač + pekač	3+1		100-120	35-45
	2 pekača + univerzalen pekač	5+3+1		100-120	40-50
Španski vetrci	Univerzalen pekač	3		80-100	100-150
Mafini	Rešetka s pekačem za mafine	3		180-200	20-25
	2 rešetki s pekačem za mafine	3+1		160-180	25-30
Pecivo iz kuhanega testa	Univerzalen pekač	2		210-230	30-40
Pecivo iz listnatega testa	Univerzalen pekač	3		180-200	20-30
	Univerzalen pekač + pekač	3+1		180-200	25-35
	2 pekača + univerzalen pekač	5+3+1		170-190	35-45
Pecivo iz kvašenega testa	Univerzalen pekač	2		190-210	20-30
	Univerzalen pekač + pekač	3+1		160-180	25-35

## Kruh in žemljice

Za peko kruha pečico vnaprej segrejte, če ni drugače navedeno.

Nikoli ne vlivajte vode v vročo pečico.

Kruh in žemljice	Pribor	Raven	Način gretja	Temperatura v °C	Čas priprave v minutah
Kvašen kruh iz 1,2 kg moke	Univerzalen pekač	2		300	5
				200	30-40
Kruh iz kislega testa iz 1,2 kg moke	Univerzalen pekač	2		300	8
				200	35-45
Nekvašen kruh	Univerzalen pekač	2		300	10-15
Žemljice (brez predgrevanja)	Univerzalen pekač	3		200	20-30
Štručke iz kvašenega testa, sladke	Univerzalen pekač	3		180-200	15-20
	Univerzalen pekač + pekač	3+1		150-170	20-30

## Nasveti za peko

Peči želite po svojem receptu.	V preglednici za peko se orientirajte po podobnem pecivu.
Tako boste ugotovili, ali je kolač iz umešanega testa pečen.	Približno 10 minut pred koncem v receptu navedenega časa peke z zobotrebcom zabodite v mesto, kjer je kolač najdebelejši. Če na zobotrebцу ni zalepljenega testa, je kolač pečen.
Kolač se sesede.	Naslednjič uporabite manj tekočine ali izberite za 10 stopinj nižjo temperaturo pečice. Upoštevajte v receptu navedeni čas mešanja.
Kolač je na sredi visoko vzhajal, ob robu pa manj.	Roba tortnega modela ne namastite. Po peki kolač previdno odstranite z nožem.
Kolač je spodaj pretemen.	Potisnite kolač globlje v pečico, izberite nižjo temperaturo in ga pecite malo dlje.
Kolač je presuh.	Z zobotrebcom naredite majhne luknjice v že pečen kolač. Nato čezenj nakapljajte sadni sok ali kaj alkoholnega. Naslednjič izberite za 10 stopinj višjo temperaturo in skrajšajte čas peke.
Kruh ali kolač (npr. sirov kolač) je videti lepo, vendar je njegova notranjost lepljiva (prepreden s sledmi vode).	Naslednjič uporabite manj tekočine in pecite malo dlje, vendar na nižji temperaturi. Pri kolačih s sočnim nadevom najprej specite dno. Posujte ga z mandeljni ali belimi drobtinami in ga nato obložite z nadevom. Pri tem upoštevajte recept in čas peke.
Pecivo je neenakomerno porjavelo.	Nastavite nekoliko nižjo temperaturo, da bo pecivo bolj enakomerno porjavelo. Občutljivo pecivo pecite z zgornjim/spodnjim grelnikom  na enem nivoju. Tudi preveč papirja za peko lahko ovira kroženje zraka. Papir za peko vedno obrežite po robu pekača.
Sadni kolač je spodaj presvetel.	Naslednjič vstavite pecivo en nivo nižje.
Sadni sok teče čez rob.	Naslednjič raje uporabite univerzalen pekač, če je na voljo.
Drobno pecivo iz kvašenega testa se pri peki sprime skupaj.	Okoli vsakega kosa peciva mora biti približno 2 cm prostora. Tako je dovolj prostora, da lahko pecivo lepo vzhaja in enakomerno porjavi.
Pekli ste na več nivojih. Na zgornjem pekaču je pecivo temnejše kot na spodnjem.	Za peko na več nivojih vedno uporabljajte 3D vroč zrak . Jedi na pekačih, ki jih vstavite v pečico ob istem času, niso vedno gotove istočasno.
Pri peki sočnega peciva izhaja kondenzirana voda.	Pri peki lahko nastaja vodna para, ki izstopa skozi vrata. Vodna para se lahko nabira na upravljalni plošči ali na bližnjih kosih pohištva in kaplja kot kondenzat. Razlogi za to so fizikalni.

## Meso, perutnina, ribe

### Posoda

Uporabljajte lahko vsako temperaturno obstojno posodo. Za velike pečenke je primeren tudi univerzalen pekač.

Najprimernejša je steklena posoda. Pokrov se mora prilegati pekaču in se dobro zapirati.

Če uporabljate emajlirane pekače, dodajte nekoliko več tekočine.

Pri pekačih iz legiranega jekla je lahko meso nekoliko manj pečeno in manj porjavi. Podaljšajte čas priprave jedi.

Podatki v preglednicah:

Posoda brez pokrovke = odprto

Posoda s pokrovko = zaprto

Posodo postavite na sredo rešetke.

Vročo stekleno posodo odložite na suho podlago. Če je podlaga vlažna ali mrzla, lahko steklo poči.

### Peka

Pustemu mesu dodajte nekaj tekočine. Na dnu posode mora biti pribl. 1/2 cm tekočine.

Za pripravo dušene pečenke dodajte malo več tekočine. Na dnu posode mora biti pribl. 1-2 cm tekočine.

Količina tekočine je odvisna od vrste mesa in materiala posode. Ko pripravljate meso v emajliranem pekaču, dodajte malo več tekočine kot pri stekleni posodi.

Pekači iz nerjavnega jekla so uporabni samo omejeno. Meso se peče počasneje in manj porjavi. Nastavite na višjo temperaturo in/ali daljši čas priprave.

### Peka na žaru

Žar predhodno segrevajte pribl. 3 minute, preden v aparat položite kose hrane.

Na žaru vedno pecite v zaprti pečici.

Na žaru pecite čim bolj enako debele kose. Tako enakomerno porjavijo in ostanejo lepo sočni.

Jedi na žaru obrnite po 2/3 navedenem času priprave.

Zrezke posolite šele po peki na žaru.

Kose položite neposredno na rešetko. Kosi so najbolje pripravljene na osrednjem delu rešetke.

Vstavite dodaten univerzalen pekač na višino 1. Ponev prestreza sokove mesa in pečica ostane bolj čista.

Med peko na žaru pekača ali univerzalnega pekača ne vstavljajte na višini 4 ali 5. Zaradi močne vročine se skrivi in lahko pri izvlečenju poškoduje notranjost aparata.

Grelnik žara se neprestano vklaplja in izklaplja. To je običajno. Kolikokrat se to zgodi, je odvisno od nastavljene stopnje žara.

## Meso

Po polovici peke kose mesa obrnite.

Ko je pečenka pripravljena, jo pustite še 10 minut počivati v izklopljeni in zaprti pečici. Sok mesa se lahko v tem času bolje porazdeli.

Po peki zavijte rostbif v aluminijasto folijo in ga pustite počivati v pečici 10 minut.

Pri svinjski pečenki s kožo, kožo najprej navzkrižno zarezite in položite meso s kožo na spodnji strani v posodo.

Meso	Teža	Pribor in posoda	Raven	Način gretja	Temperatura v °C, stopnja za žar	Čas priprave v minutah
<b>Govedina</b>						
Goveja dušena pečenka	1,0 kg	zaprto	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2,0 kg		2		180-200	140
Goveji file, srednje pečen	1,0 kg	odprto	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Rostbif, srednje pečen	1,0 kg	odprto	1		220-240	60
Zrezki, debeline 3 cm, srednje pečeni		Rešetka + univerzalen pekač	5+1		3	15
<b>Teletina</b>						
Telečja pečenka	1,0 kg	odprto	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Telečja krača	1,5 kg	odprto	2		210-230	140
<b>Svinjina</b>						
Pečenka brez kože (npr. vrato-vina)	1,0 kg	odprto	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Pečenka s kožo (npr. pleče)	1,0 kg	odprto	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Svinjski file	500 g	Rešetka + univerzalen pekač	3+1		230-240	30
Svinjska pečenka, pusta	1,0 kg	odprto	2		190-210	120
	1,5 kg		2		180-200	140
	2,0 kg		2		170-190	160
Prekajena rebrca s kostmi	1,0 kg	zaprto	2		210-230	70
Zrezki, debeline 2 cm		Rešetka + univerzalen pekač	5+1		3	15
Svinjski medaljoni, debeline 3 cm		Rešetka + univerzalen pekač	5+1		3	10
<b>Jagnjetina</b>						
Jagnječji hrbet s kostmi	1,5 kg	odprto	2		190-210	60
Jagnječje stegno brez kosti, srednje pečeno	1,5 kg	odprto	1		160-180	120
<b>Divjačina</b>						
Srnin hrbet s kostmi	1,5 kg	odprto	2		200-220	50
Srnje stegno brez kosti	1,5 kg	zaprto	2		210-230	100
Pečenka divjega prašiča	1,5 kg	zaprto	2		180-200	140
Jelenova pečenka	1,5 kg	zaprto	2		180-200	130
Zajec	2,0 kg	zaprto	2		220-240	60
<b>Mleto meso</b>						
Pečenka iz mletega mesa	iz 500 g mesa	odprto	1		180-200	80

Meso	Teža	Pribor in posoda	Raven	Način gretja	Temperatura v °C, stopnja za žar	Čas priprave v minutah
<b>Klobasice</b>						
Klobasice		Rešetka + univerzalni pekač	4+1	☐	3	15

### Perutnina

Teže v tabeli veljajo za nepolnjeno perutnino, pripravljeno za peko.

Perutnino položite najprej tako, da bodo prsi obrnjene navzdol. Meso obrnite po  $\frac{2}{3}$  časa priprave.

Kose mesa, puranjo zvito pečenko ali puranje prsi obrnite po polovici navedenega časa. Kose perutnine obrnite po  $\frac{2}{3}$  časa priprave.

Pri raci in gosi zarezite v kožo pod krili. Tako bo lahko odtekala maščoba.

Perutnina bo še posebej hrustljava in rjava, če jo ob koncu peke namažete z maslom, slano vodo ali pomarančnim sokom.

Perutnina	Teža	Pribor in posoda	Raven	Način gretja	Temperatura v °C, stopnja za žar	Čas priprave v minutah
Piščanec, cel	1,2 kg	Rešetka	2	☒	220-240	60-70
Kokoš, cela	1,6 kg	Rešetka	2	☒	210-230	80-90
Piščanec, polovici	po 500 g	Rešetka	2	☒	220-240	40-50
Deli piščanca	po 150 g	Rešetka	3	☒	210-230	30-40
Deli piščanca	po 300 g	Rešetka	3	☒	210-230	35-45
Piščančje prsi	po 200 g	Rešetka	3	☐	3	30-40
Raca, cela	2,0 kg	Rešetka	2	☒	190-210	100-110
Račje prsi	po 300 g	Rešetka	3	☒	240-260	30-40
Gos, cela	3,5–4,0 kg	Rešetka	2	☒	170-190	120-140
Gosja bedra	po 400 g	Rešetka	3	☒	220-240	40-50
Mlad puran, cel	3,0 kg	Rešetka	2	☒	180-200	80-100
Puranja zvita pečenka	1,5 kg	odprto	1	☒	200-220	110-130
Puranje prsi	1,0 kg	zaprto	2	☐	180-200	90
Zgornji deli puranjih beder	1,0 kg	Rešetka	2	☒	180-200	90-100

### Riba

Kose ribe obrnite po  $\frac{2}{3}$  časa.

Cele ribe ni treba obračati. Celotno ribo dajte v "položaju plavanja", s hrbtno plavutjo navzgor, v pečico. Da bi trdno

ostala v tem položaju, ji v trebušno odprtino položite nekaj narezanega krompirja ali ognjevarno posodico.

Pri ribjih filejih dodajte nekaj žlic vode za dušenje.

Riba	Teža	Pribor in posoda	Raven	Način gretja	Temperatura v °C, stopnja za žar	Čas priprave v minutah
Riba, cela	po pribl. 300 g	Rešetka	2	☐	2	20-25
	1,0 kg	Rešetka	2	☒	200-220	45-55
	1,5 kg	Rešetka	2	☒	190-210	60-70
	2,0 kg	zaprto	2	☐	190-210	70-80
Ribji kotleti, debelina 3 cm		Rešetka	3	☐	2	20-25
Ribji file		zaprto	2	☐	210-230	25-30

## Nasveti v zvezi s peko in žarom

V tabeli ni podatka za težo pečenke.	Izberite naslednjo nižjo težo in podaljšajte čas.
Preveriti želite, ali je pečenka pečena.	Uporabite termometer za meso (dobite ga v specializiranih trgovinah) ali pa napravite "poskus z žlico". Z žlico pritisnite na pečenko. Če čutite, da je pečenka trda, pomeni, da je gotova. Če se pogreza, potrebuje še nekaj časa.
Pečenka je pretemna in skorja ponekod zažgana.	Preverite nivo vstavitve in temperaturo.
Pečenka sicer izgleda dobro, omaka pa je zažgana.	Naslednjič uporabite manjšo posodo ali pa dodajte več tekočine.
Pečenka zgleda dobro, omaka pa je presvetla in vodena.	Naslednjič uporabite večjo posodo in dodajte manj tekočine.
Pri polivanju pečenke nastaja vodna para.	To je fizikalno pogojeno in običajno. Večji del vodne pare se dviguje skozi izpust sopare. Lahko se nabira na hladnejšem delu upravljalne plošče ali na bližnjih kosih pohištva in kaplja kot kondenzat.

## Narastki, gratinirane jedi, toast

Posodo vedno postavite na rešetko.

Če pečete neposredno na rešetki brez posode, dodatno vstavite univerzalen pekač na raven 1. Pečica tako ostane bolj čista.

Čas priprave narastka je odvisen od velikosti posode in višine narastka. Vrednosti v preglednici so zgolj orientacijske.

Jed	Pribor in posoda	Raven	Način gretja	Temperatura v °C, stopnja za žar	Čas priprave v minutah
<b>Narastki</b>					
Narastek, sladek	Model za narastke	2		180-200	50-60
Sufle	Model za narastke	2		180-200	35-45
	Porcijski modelčki	2		200-220	25-30
Testeninski narastek	Model za narastke	2		200-220	40-50
Lazanja	Model za narastke	2		180-200	40-50
<b>Gratinirane jedi</b>					
Gratiniran krompir iz surovega krompirja, višina največ 4 cm	1 model za narastke	2		160-180	60-80
	2 modela za narastke	3+1		150-170	60-80
<b>Toast</b>					
4 kosi, popekanje	Rešetka + univerzalen pekač	3+1		160-170	10-15
12 kosov, popekanje	Rešetka + univerzalen pekač	3+1		160-170	15-20

## Gotove jedi

Prosimo, upoštevajte proizvajalčeva navodila na embalaži.

Če pribor obložite s papirjem za peko, bodite pozorni, da je papir za peko odporen na izbrano temperaturo. Velikost papirja prilagodite jedi.

Rezultat peke je močno odvisen od živil. Porjavelost in neenakomerna barva je lahko prisotna že pri surovih izdelkih.

Jed	Pribor	Raven	Način gretja	Temperatura v °C	Čas priprave v minutah
<b>Pica, globoko zamrznjena</b>					
Pica s tankim testom	Univerzalen pekač	2		200-220	15-25
	Univerzalen pekač + rešetka	3+1		180-200	20-30
Pica z debelim testom	Univerzalen pekač	2		170-190	20-30
	Univerzalen pekač + rešetka	3+1		170-190	25-35
Obložena bageta	Univerzalen pekač	3		170-190	20-30
Mini pica	Univerzalen pekač	3		190-210	10-20
<b>Pica, ohlajena</b>					
Pica (predgrevanje)	Univerzalen pekač	1		180-200	10-15
<b>Izdelki iz krompirja, globoko zamrznjeni</b>					
Pomfrit	Univerzalen pekač	3		190-210	20-30
	Univerzalen pekač + pekač	3+1		180-200	30-40
Kroketi	Univerzalen pekač	3		190-210	20-25
Krompirjeve polpete, polnjeni krompirjevi žepki	Univerzalen pekač	3		200-220	15-25
<b>Pekarski izdelki, globoko zamrznjeni</b>					
Žemljice, bageta	Univerzalen pekač	3		180-200	10-20
Preste (izdelki iz testa)	Univerzalen pekač	3		200-220	10-20
<b>Pekarski izdelki, predpečeni</b>					
Zamrznjene žemljice, zamrznjena bageta	Univerzalen pekač	2		190-210	10-20
	Univerzalen pekač + rešetka	3+1		160-180	20-25

Jed	Pribor	Raven	Način gretja	Temperatura v °C	Čas priprave v minutah
<b>Vegetarijanski burgerji, globoko zamrznjeni</b>					
Ribje palčke	Univerzalen pekač	2		220-240	10-20
Piščancje palčke, medaljončki	Univerzalen pekač	3		200-220	15-25
<b>Zavitek, globoko zamrznjen</b>					
Zavitek	Univerzalen pekač	3		190-210	30-35

## Posebne jedi

Pri nižjih temperaturah s 3D vročim zrakom vam kremni jogurt lahko uspe tako dobro kot rahlo kvašeno testo.

Najprej iz notranjosti aparata odstranite pribor, vstavno rešetko ali teleskopski izvlek.

### Priprava jogurta

1. Skuhajte 1 liter mleka (3,5 % maščobe) in pustite, da se ohladi na 40 °C.
2. Vmešajte 150 g jogurta (temperatura hladilnika).
3. Nalijte v skodelice ali majhne kozarce z navojnim pokrovom in jih pokrijte s folijo za živila.

4. Notranjost pečice segrejte vnaprej, kot je navedeno.

5. Skodelice ali kozarce postavite na dno aparata in jih pripravite, kot piše v navodilih.

### Vzhajanje kvašenega testa

1. Pripravite kvašeno testo kot običajno, dajte ga v toplotno obstojno keramično posodo in ga pokrijte.
2. Notranjost pečice segrejte vnaprej, kot je navedeno.
3. Izklopite pečico in pustite testo v njej vzhajati.

Jed	Posoda		Način gretja	Temperatura	Čas priprave
Jogurt	Skodelice ali kozarce z navojnim pokrovom	postavite na dno notranjosti aparata		Predgrevanje na 50 °C 50 °C	5 min 8 ur
Vzhajanje kvašenega testa	Toplotno obstojno posodo	postavite na dno notranjosti aparata		Predgrevanje na 50 °C Izklopite aparat in vanj postavite kvašeno testo	5-10 min 20-30 min

## Odtajanje

Čas odtajanja je odvisen od vrste in količine živila.

Prosimo, upoštevajte proizvajalčeva navodila na embalaži.

Vzemite zamrznjeno živilo iz embalaže in ga dajte v primerno posodo na rešetko.

Perutnino položite na krožnik, pri čemer naj bodo prsi obrnjene navzdol.

**Opomba:** Pri temperaturah do 60 °C se lučka v pečici ne prižge. To omogoča optimalno fino nastavitvev. Če temperaturnega regulatorja ne vključite, ventilator ne deluje.

Jed	Pribor	Raven	Način gretja	Temperatura
<b>Občutljivi zamrznjeni izdelki</b> npr. smetanove torte, torte z masleno kremo, torte s čokoladno ali sladkorno glazuro, sadje itd.	Rešetka	1		temperaturni regulator ostane izključen
<b>Drugi globokozamrznjeni izdelki</b> Piščanec, klobase in meso, kruh in žemljice, kolači in drugo pecivo	Rešetka	1		50 °C

## Presuševanje

S 3D vročim zrakom lahko odlično presušujete.

Za presuševanje uporabljajte samo nepoškodovano sadje in zelenjavo ter ga/jo temeljito operite.

Počakajte, da se odcedi in dobro posušite.

Obložite univerzalni pekač in rešetko s papirjem za peko ali pergamentnim papirjem.

Zelo sočno sadje oziroma zelenjavo večkrat obrnite.

Posušen izdelek po sušenju takoj vzemite s papirja.

Sadje in zelišča	Pribor	Nivo	Način gretja	Temperatura	Čas priprave
600 g jabolčnih kolobarjev	Univerzalen pekač + rešetka	3+1		80 °C	pribl. 5 ur
800g hruškovih krhljev	Univerzalen pekač + rešetka	3+1		80 °C	pribl. 8 ur
1,5 kg češpelj ali sliv	Univerzalen pekač + rešetka	3+1		80 °C	pribl. 8-10 ur
200 g očiščenih kuhinjskih zelišč	Univerzalen pekač + rešetka	3+1		80 °C	pribl. 1½ ur

## Vkuhanje

Za vkuhanje morajo biti kozarci in gumice čisti in v brezhibnem stanju. Po možnosti uporabljajte enako velike kozarce. Podatki v preglednici veljajo za okrogle enolitrske kozarce.

### Pozor!

Ne uporabljajte večjih ali višjih kozarcev. Pokrovi lahko počijo.

Uporabljajte samo nepoškodovano sadje in zelenjavo. Sadje in zelenjavo temeljito operite.

Navedbe časa v preglednicah služijo le kot informativna vrednost. Nanje lahko vpliva temperatura v prostoru, število kozarcev ter količina in toplota vsebine kozarca. Preden preklopite na nižjo temperaturo oz. izklopite aparat, se prepričajte, da vsebina v kozarcih res kipi.

### Priprava

1. Napolnite kozarce, vendar pazite, da ne bodo prepolni.
2. Obrišite robove kozarcev, saj morajo biti čisti.

3. Na vsak kozarec položite mokro gumico in pokrov.

4. Kozarce zaprite s sponkami.

V aparat ne dajajte več kot 6 kozarcev.

### Nastavitve

1. Vstavite univerzalen pekač na višino 2. Kozarce postavite tako, da se med seboj ne dotikajo.
2. V univerzalen pekač vlijte ½ litra vroče vode (pribl. 80 °C).
3. Zaprite vratca pečice.
4. Nastavite spodnji grelnik .
5. Temperaturo nastavite na 170 do 180 °C.

### Vkuhanje

#### Sadje

Po približno 40 do 50 minutah se začnejo pogosto dvigati mehurčki. Izklopite pečico.

Po 25 do 35 minutah dogrevanja vzemite kozarce iz aparata. Pri daljšem hlajenju v aparatu se lahko začnejo razvijati mikroorganizmi, ki pospešujejo kisanje vkuhanega sadja.

Sadje v enolitrskih kozarcih	ob kipu	Dogrevanje
Jabolka, ribez, jagode	izklop	pribl. 25 minut
Češnje, marelice, breskve, kosmulje	izklop	pribl. 30 minut
Jabolčna čežana, hruške, slive	izklop	pribl. 35 minut

### Zelenjava

Takoj ko se začnejo v kozarcih dvigati mehurčki, nastavite temperaturo na približno 120 do 140 °C. Glede na vrsto

zelenjave pribl. 35 do 70 minut. Nato izklopite pečico in izkoristite preostalo toploto.

Zelenjava s hladnim prevretkom v enolitrskih kozarcih	ob kipu	Dogrevanje
Kumare	-	pribl. 35 minut
Rdeča pesa	pribl. 35 minut	pribl. 30 minut
Brstični ohrovt	pribl. 45 minut	pribl. 30 minut
Fižol, koleraba, rdeče zelje	pribl. 60 minut	pribl. 30 minut
Grah	pribl. 70 minut	pribl. 30 minut

### Jemanje kozarcev iz pečice

Kozarce po vkuhanju vzemite iz notranjosti aparata.

### Pozor!

Vročih kozarcev ne odlagajte na hladno ali mokro podlago. Sicer lahko počijo.

## Akrilamid v živilih

Akrilamid nastane predvsem pri žitnih in krompirjevih izdelkih, ki se pripravljajo pri visoki temperaturi, kot so npr. čips, pomfrit,

popečeni kruh, žemljice, kruh in fini pekarski izdelki iz krhkega testa (keksi, medenjaki).

### Nasveti za pripravo jedi z majhno vsebnostjo akrilamida

<b>Splošno</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Čas priprave naj bo čim krajši.</li><li>■ Jedi popecite zlato rumeno, ne smejo preveč porjaveti.</li><li>■ Večja in debelejša je jed, manjša je vsebnost akrilamida.</li></ul>
<b>Peka</b>	Pecite s spodnjim/zgornjim gretjem pri največ 200 °C. S 3D vročim zrakom ali vročim zrakom pecite pri največ 180 °C.
Piškoti	Pecite s spodnjim/zgornjim gretjem pri največ 190 °C. S 3D vročim zrakom ali vročim zrakom pecite pri največ 170 °C. Jajce ali jajčni rumenjaki zmanjšata nastanek akrilamida.
Pomfrit v pečici	Po pekaču porazdelite enakomerno in enoplastno. Pecite vsaj 400 g na pekač, da se pomfrit ne izsuši.

# Priporočljivi sistem priprave jedi

Te preglednice so bile sestavljene za preizkuševalne inštitute, da bi jim olajšale preskušanje različnih aparatov.

V skladu z EN 50304/EN 60350 (2009) oz. IEC 60350.

## Peka

Peka na 2 nivojih:

Univerzalen pekač vedno vstavite nad pekač.

Peka na 3 nivojih:

Univerzalen pekač vedno vstavite v sredino.

Brizgano pecivo:

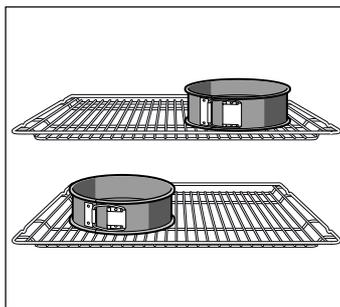
Jedi na pekačih, ki jih vstavite v pečico ob istem času, niso vedno gotove istočasno.

Jabolčna pita na eni ravni:

Temna tortna modela postavite enega poleg drugega.

Jabolčna pita na dveh ravneh:

Temne tortne modele zamaknjeno postavite enega poleg drugega, glejte sliko.



Kolači v tortnih modelih iz bele pločevine:

Pecite s spodnjim/zgornjim grelnikom  na nivoju 1. Namesto rešetke uporabite univerzalen pekač in nanj postavite tortni model.

**Opomba:** Pri prvem poizkusu uporabljajte nižje temperature ob navedenih.

Jed	Pribor in pekači	Raven	Način gretja	Temperatura v °C	Čas priprave v minutah
Brizgano pecivo (pregrevanje*)	Pekač	3		140-150	30-40
	Univerzalen pekač + pekač	3+1		140-150	30-45
	2 pekača + univerzalen pekač	5+3+1		130-140	35-50
Brizgano pecivo	Pekač	3	 / 	140-150	30-45
Drobno pecivo (pregrevanje*)	Pekač	3		150-170	20-30
	Pekač	3		150-160	20-30
	Univerzalen pekač + pekač	3+1		140-160	25-40
	2 pekača + univerzalen pekač	5+3+1		130-150	35-55
Biskvit z vodo (predgrevanje*)	Tortni model na rešetki	2		150-160	30-40
Biskvit z vodo	Tortni model na rešetki	2	 / 	160-180	30-40
Jabolčna pita	Rešetka + 2 tortna modela Ø 20 cm	1		180-200	70-90
	2 rešetki + 2 tortna modela Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90

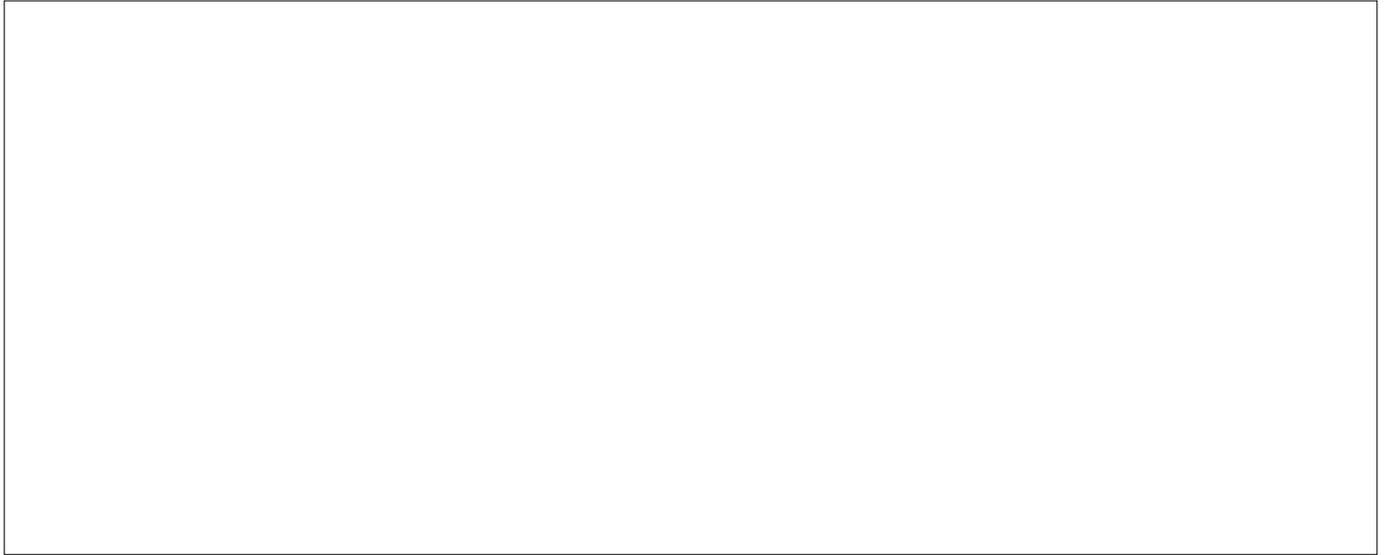
\* Za predgrevanje ne uporabljajte načina za hitro segrevanje.

## Peka na žaru

Če živila položite neposredno na rešetko, dodatno vstavite univerzalen pekač na višino 1. Pekač prestreže tekočino in pečica ostane bolj čista.

Jed	Dodatni pribor	Nivo	Način gretja	Stopnja žara	Čas priprave v minutah
Peka toasta 10 minut predgrevanja	Rešetka	5		3	1/2-2
Goveji hamburger, 12 kosov* ne predgrevajte	Univerzalni pekač + rešetka	4+1		3	25-30

\* Po 2/3 časa obrnite



**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



9000928430