



Vgradna pečica HB.74R..., HB.74S...



**BOSCH**

[sl] Navodila za uporabo

<b>Pomembna varnostna navodila .....</b>	<b>2</b>	Demontaža in montaža vrat pečice.....	12
Vzroki poškodb .....	4	Demontaža pokrova vratc .....	13
<b>Vaša nova pečica .....</b>	<b>4</b>	Demontaža in montaža stekel vratc .....	13
Upravljalno polje .....	4	<b>Kako ravnati ob motnjah .....</b>	<b>14</b>
Izbirno stikalo.....	5	Pregled mogočih motenj .....	14
Prikazovalnik in tipke.....	5	Menjava žarnice v pečici .....	14
Tipkam za spreminjanje nastavljenih stopenj.....	5	Steklen pokrov.....	14
Prostor za kuhanje.....	5	<b>Servisna služba.....</b>	<b>15</b>
<b>Vaš pribor .....</b>	<b>6</b>	E-Nummer und FD-Nummer .....	15
Čiščenje pribora.....	6	<b>Nasveti za varčevanje energije in varovanje okolja .....</b>	<b>15</b>
Dodatni pribor.....	6	Recikliranje prijazno okolju .....	15
<b>Pred prvo uporabo.....</b>	<b>7</b>	Varčevanje z energijo.....	15
Nastavitev ure .....	7	Funkcija Vroč zrak eco .....	15
Segrevanje pečice .....	7	<b>Preverjeno v našem studiu za kuhanje .....</b>	<b>17</b>
Čiščenje pribora.....	7	Kolači in pecivo.....	17
<b>Programiranje pečice .....</b>	<b>7</b>	Nasveti in praktična navodila za peko .....	19
Način gretja in temperatura .....	7	Meso, perutnina, ribe .....	19
Hitro segrevanje .....	7	Nasveti za peko in žar .....	22
<b>Programiranje časovnih funkcij .....</b>	<b>8</b>	Narastki, sufleji, toast .....	22
Programska ura.....	8	Gotove jedi .....	22
Čas priprave .....	8	Posebne jedi .....	23
Čas izklopa .....	8	Odmrzovanje .....	23
Trenutni čas .....	9	Sušenje .....	24
<b>Spreminjanje osnovnih nastavitev .....</b>	<b>9</b>	Vkuhavanje marmelade .....	24
<b>Avtomatika za izklop .....</b>	<b>10</b>	<b>Akrilamid v jedeh .....</b>	<b>25</b>
<b>Samodejno čiščenje .....</b>	<b>10</b>	<b>Priporočljivi sistem priprave jedi .....</b>	<b>25</b>
Pomembni napotki.....	10	Peka .....	25
Pred samodejnim čiščenjem .....	10	Peka na žaru.....	26
Nastavitev .....	10		
Po samodejnem čiščenju .....	11		
<b>Nega in čiščenje .....</b>	<b>11</b>		
Čistilna sredstva.....	11		
Osvetlitev .....	11		
Montaža in demontaža ogrodja ali vodil levo in desno.....	12		

Dodatne informacije o izdelkih, priboru, nadomestnih delih in servisih najdete na spletni strani [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) in v spletni trgovini [www.bosch-eshop.com](http://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 priklapljamte.

Samo pooblaščeni 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 aparata nadzorujte. Aparat uporabljajte samo v zaprtih prostorih.

Ta aparat lahko uporabljajo otroci nad osmimi 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 notranosti aparata vnamejo. V pečici nikoli ne hranite vnetljivih predmetov. Nikoli ne odpirajte vrata aparata, če je v notranosti dim. Izklopite aparat in izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami.
- Ko odprete vrata 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 opeklín!**

- 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 posoda iz aparata vedno jemljite s prijemalko.
- Hlap alkohola se lahko v vroči notranosti aparata vnamejo. V aparatu nikoli ne pripravljajte jedi z velikim deležem visokoodstotnega alkohola. Uporabite le majhne količine visokoodstotnega alkohola. Vrata aparata odpirajte previdno.

### **Nevarnost opeklín!**

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

### **Nevarnost poškodb!**

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

### **Nevarnost električnega udara!**

- Nastrokovna 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 uporablajte visokotlačnega čistilnika ali parnega čistilnika.
- Pri menjavi žarnice v notranosti 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 vžejo. Pred vsakim samodejnim čiščenjem odstranite grobo umazanijo iz notranosti 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 opeklín!**

- Med samodejnim čiščenjem se notranost 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. Toplotna zastaja. Čas peke se spremeni in poškoduje se emajl.
- Voda v vroči pečici: Nikoli ne vlivajte vode v vročo pečico. Nastane para. Zaradi temperturnih razlik se lahko emajl poškoduje.

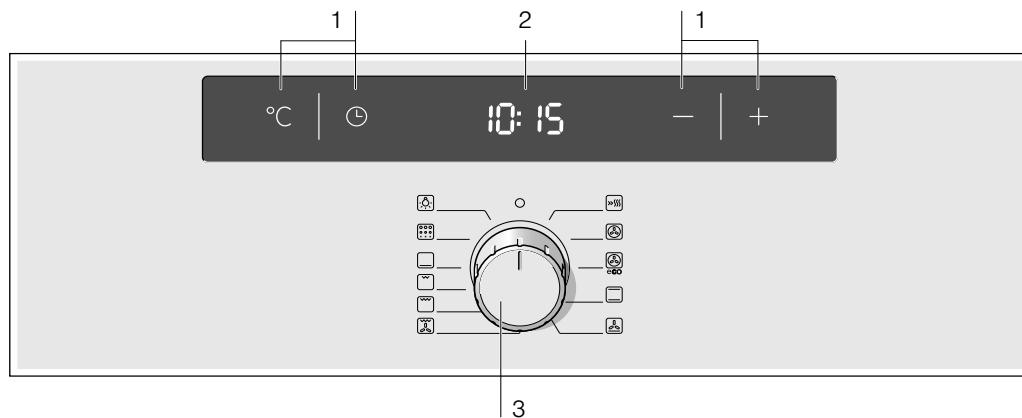
- Vlažna živila: Vlažnih živil ne shranujte dlje časa v zaprti pečici. Emajl se lahko poškoduje.
- Sadni sok: Pri zelo sočnem sadnem pecivu pekača ne oblagajte preobilno. Sadni sok, ki kaplja s pekača, pušča madeže, ki jih ni mogoče odstraniti. Če je mogoče, uporabite globljo univerzalno ponev.
- Hlajenje 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 prislonja.
- 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 nadaljevanju je opisana vaša nova pečica. V tem poglavju je pojasnjeno delovanje upravljalnega polja in posameznih upravljalnih elementov. Tukaj prav tako najdete informacije o priboru in komponentah v notranjosti pečice.

## Upravljalno polje

Tukaj je na voljo pregled upravljalnega polja. Na prikazovalniku hkrati ni mogoče prikazati vseh simbolov. Glede na vrsto aparata so možna odstopanja.



### Uporaba

1	Tipke
2	Prikazovalno polje
3	Izbirno stikalo

### Ugreden vrtljivi izbirni gumb

Pri nekaterih modelih pečic so vrtljivi izbirni gumbi ugrezni. Pritisnite na vrtljivi izbirni gumb, ko je ta v ničelnem položaju, če ga želite ugreniti ali če želite, da izskoči.

### Tipke

Tipk ne pritiskajte premočno. Pritisnite samo na ustrezni simbol.

## Izbirno stikalo

Z izbirnim stikalom nastavite način gretja.

Položaj	Uporaba
○ Ničelni položaj	Pečica je izključena.
▣ Hitro segrevanje	Pečica zelo hitro doseže nastavljenou temperaturo.
▢ 3D-vroč zrak*	Za kolače in pecivo. Mogoča je peka na treh ravneh. Ventilator v zadnji steni pečice enakomerno razporeja toplo po pečici.
▢ Vroč zrak eco*	Za kolače in pecivo, globokozamrzljene izdelke, pečenke in ribe na eni ravni brez predgrevanja. Energijsko varčen način gretja, pri katerem ventilator enakomerno razporeja toplo.
▢ Zgornji/spodnji grelnik*	Za kolače, narastke in puste pečenke, npr. telečjo ali divjačinsko, na eni ravni. Spodnji in zgornji grelnik delujeta enakomerno.
▢ Stopnja za pico	Za hitro pripravo globokozamrzljivih izdelkov brez predgrevanja, npr. pice, pomfrita ali peciva iz listnatega testa. Delujeta spodnji grelnik in ventilator v zadnji steni pečice.
▢ Žar s kroženjem zraka	Peča mesa, perutnine in celih rib. Izmenično se vklaplja in izklaplja žar in ventilator. Ventilator toplo enakomerno razporeja okrog jedi.
▢ Žar, velika površina	Za peko zrezkov, klobas opečenca in rib na žaru. Segreje se celotna površina pod grelnikom za žar.
▢ Žar, majhna površina	Peča majhnih količin zrezkov, klobasic, toasta in kosov rib na žaru. Segreje se notranji del grelnika žara.
▢ Spodnji grelnik	Vkuhanje, pečenje in popekanje. Deluje spodnji grelnik.
▢▢ Samodejno čiščenje	Samodejno čiščenje notranjosti aparata. Pečica se segreva, dokler umazanija ne razpade.
▢ Lučka	Vključite žarnico v pečici.

\* Način gretja, s katerim je bil določen razred energetske učinkovitosti po EN 60350.

Ob izbiri načina gretja se na prikazovalniku prižge simbol ---.

## Prikazovalnik in tipke

Tipke so namenjene nastavitev različnih funkcij. Na prikazovalniku se prikažejo nastavljene vrednosti.

Tipka	Funkcija tipke
°C Temperatura	Izberite temperaturo in stopnjo žara ali čiščenja.
🕒 Časovne funkcije	Izberite programsko uro □, čas priprave ↗, čas izklopa ➔ in čas ⓘ.
- Minus	Zmanjšanje nastavljenih stopenj.
+	Povečanje nastavljenih stopenj.

Na prikazovalniku zasveti simbol aktivne časovne funkcije.

## Tipkam za spreminjanje nastavljenih stopenj

S tipkama + ali - lahko spremenite vse vnaprej nastavljene in priporočene stopnje.

+ = povečanje nastavljenih stopenj.

- = zmanjšanje nastavljenih stopenj.

## Območja

30-270	Temperaturno območje	Temperatura v aparatu v °C.
1-3	Stopnje žara	Stopnje za žar z malo ☒ in veliko površino ☐. 1 = 1. stopnja, nizka 2 = 2. stopnja, srednja 3 = 3. stopnja, visoka
	Stopnje čiščenja	Stopnje čiščenja za samodejno čiščenje ☓. 1 = 1. stopnja, nizka 2 = 2. stopnja, srednja 3 = 3. stopnja, visoka
1 s – 23:59 h		Čas priprave.
1 s – 23:59 h		Čas programske ure.

Med segrevanjem pečice na prikazovalniku sveti simbol ☰. Med prekinitvami segrevanja ugasne. Pri stopnjah za žar in čiščenje simbol ne sveti.

## Simbol za segrevanje

Med segrevanjem pečice na prikazovalniku sveti simbol ☰. Ko pečica doseže optimalno temperaturo, da vstavite jed, in je temperatura konstantna, simbol ☰ ugasne.

Pri stopnjah za žar in čiščenje simbol ☰ nikoli ne sveti.

## Prostor za kuhanje

V notranjosti aparata je lučka. Ventilator preprečuje, da bi se pečica prekomerno segrela.

## Žarnica v pečici

Med delovanjem pečice sveti lučka v notranjosti. Lučka v pečici ugasne, če nastavite temperaturo pod 60 °C ter med samodejnim čiščenjem. Tako je mogoča optimalna in natančna nastavitev.

Če izbirno stikalo obrnete v položaj ☷, lahko vključite lučko, tudi če je pečica izključena.

## Ventilator

Ventilator se vklaplja in izklaplja po potrebi. Vroč zrak izhaja nad zgornjim delom vrat. Pozor! Prezračevalne reže ne prekrijte. Pečica se bo sicer pregrela.

Ventilator po izklopu pečice deluje še nekaj časa, da se pečica hitreje ohladi.

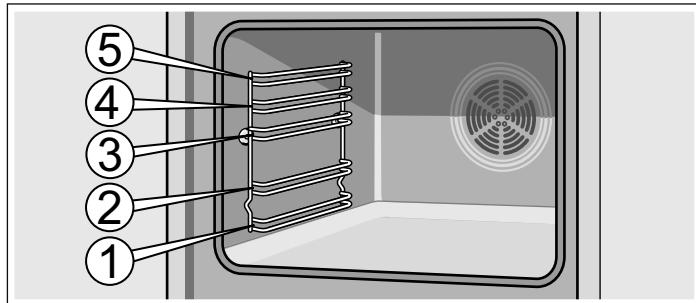
# Vaš pribor

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 bolje uspela ali da bo uporaba pečice še bolj udobna, vam je na voljo dodatni pribor.

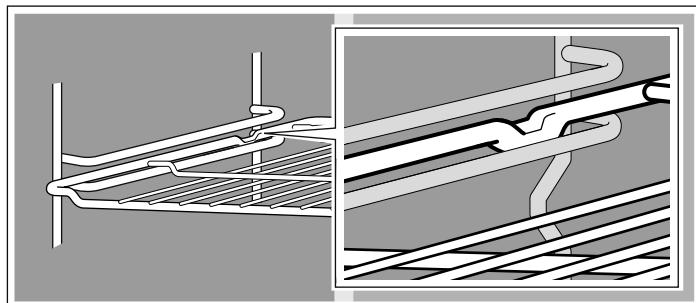
## Čiščenje pribora

Pribor lahko vstavite v pečico na 5 različnih nivojov. Pribor vedno potisnite čim bolj v pečico, da se ne bo dotikal stekla vrat pečice.



Pribor lahko izvlečete do polovice, da je še vedno fiksno nameščen. Tako lahko jedi preprosto vzamete iz aparata.

Ko vstavljate pribor v aparat, bodite pozorni, da je ukrivljeni del obrnjen nazaj. Samo tako se bo povsem prilegal.



Aparat je glede na izvedbo opremljen z izvlečnimi vodili, ki se narahlo zaskočijo, ko jih povsem izvlečete. Tako lahko pribor preprosto vstavite. Izvlečna vodila sprostite tako, da jih z nekoliko dodatnega pritiska potisnete nazaj v pečico.

**Opomba:** Ko se pribor segreje, se lahko deformira. Ko se ohladi, deformacija izgine. To ne vpliva na delovanje.

Vaša pečica je opremljena zgolj z nekaterim od spodaj naštetega pribora.

Pribor je na voljo pri servisni službi, v specializiranih trgovinah ali prek spleta. Pri naročilu navedite številko HEZ.



### Rešetka

Za posodo, pekače, pečenke, jedi za žar in globokozamrznjene jedi.

Rešetko vstavite tako, da je obrnjena z odprtvo stranjo proti vratom pečice in z ukrivljenim delom navzdol —.



### Emajliran pekač

Za kolače, testenine in piškote.

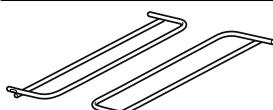
Pekač potisnite v pečico tako, da je zaobljeni rob obrnjen proti vratom pečice.



### Univerzalen pekač

Za sočne kolače, pecivo, globokozamrznjene jedi in velike pečenke. Pekač lahko uporabite tudi kot posodo za prestrezanje masti, če pečete neposredno na rešetki.

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



### Nosilec za pribor

Pri samodejnem čiščenju je mogoče čistiti tudi univerzalno ponev ali emajliran pekač.

V ta namen levo in desno vstavite nosilce pribora.

## Dodatni pribor

Dodataen pribor je na voljo pri servisni službi ali v specializiranih trgovinah. Obsežno ponudbo pribora za svojo pečico najdete tudi v naših prospektih in na internetu. Razpoložljivost in možnost naročanja dodatnega pribora prek spleta sta odvisni od posamezne države. Prosimo, preverite v prodajni dokumentaciji.

Vsak dodaten pribor ni primeren za vsak aparat. Prosimo, da pri nakupu vedno navedete točno oznako (št. E) svojega aparata.

Dodatni pribor	Številka HEZ	Uporaba
Ploski emajliran pekač	HEZ361000	Za kolače, testenine in piškote.
Globok emajliran univerzalni pekač	HEZ362000	Za sočne kolače, pekarske izdelke, globokozamrznjene jedi in velike pečenke. Pekač lahko uporabite tudi kot posodo za prestrezanje masti, če pečete neposredno na rešetki.
Rešetka	HEZ364000	Za posode, pekače, pečenke, jedi za žar in globokozamrznjene jedi.
Pekač za pico	HEZ317000	Idealen za pico, globokozamrznjene izdelke ali velike okrogle kolače. Pekač za pico lahko uporabljate namesto globokega univerzalnega pekača. Postavite pekač na rešetko in upoštevajte podatke v preglednicah.
Steklen pekač	HEZ915001	Steklen pekač je primeren za dušene jedi in narastke, ki jih pripravljate v pečici. Posebej primeren je za programsko avtomatiko in avtomatiko za peko.
Trojna, povsem izvlečna vodila	HEZ368301	Z izvlečnimi vodili na ravneh 1, 2 in 3 lahko pribor povsem izvlečete, ne da bi se prevrnil.

# 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 ali izpadu električnega toka na prikazovalniku utripajo simbol in **0:00**. Nastavite čas.

1. Pritisnite tipko .

Na prikazovalniku se pojavi čas **12:00**.

2. Čas spremenite s tipkama **+** ali **-**.

3. Čas potrdite s tipko .

Po nekaj sekundah se prikaže programiran čas.

## Segrevanje pečice

Segrevajte zaprto in prazno pečico, da odpravite vonj po novem. Idealno je enourno segrevanje z zgornjim/spodnjim grelnikom pri temperaturi 240 °C. Bodite pozorni, da v napravi ni ostankov embalaže.

1. Z izbirnim stikalom nastavite zgornji/spodnji grelnik .

2. Držite tipko **+**, dokler se na prikazovalniku ne prikaže 240 °C.

Po eni uri pečico izključite. In sicer tako, da izbirno stikalo obrnete v nični položaj.

## Čiščenje pribora

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

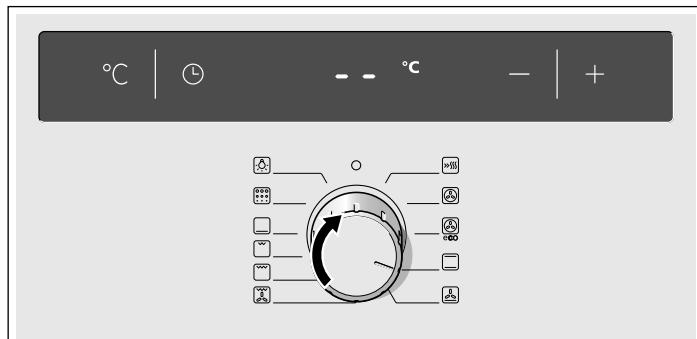
# Programiranje pečice

Za programiranje pečice je na voljo več možnosti. V nadaljevanju je opisano programiranje načina gretja in temperature oz. stopnje žara. S pečico je mogoče programirati čas priprave (trajanje) in čas izklopa za vsako jed. Več informacij najdete v poglavju *Programiranje časovnih funkcij*.

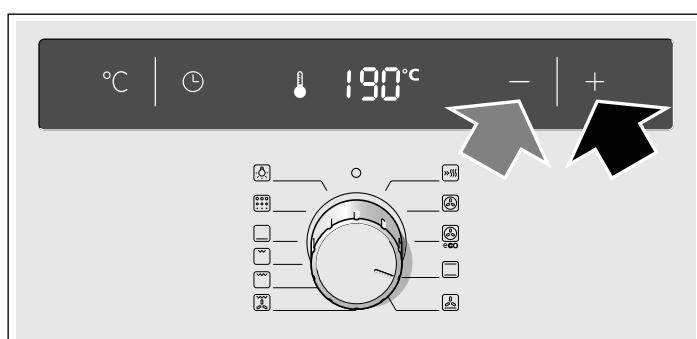
## Način gretja in temperatura

Primer na sliki: zgornje/spodnje gretje pri 190 °C.

1. Z izbirnim stikalom nastavite način gretja.



2. Želeno temperaturo ali stopnjo žara nastavite s tipkama **+** ali **-**.



Pečica začne greti.

## Izklop pečice

Izbirno stikalo obrnite v nični položaj.

## Sprememba nastavitev

Način gretja in temperaturo in temperaturo ali stopnjo žara lahko kadar koli spremenite.

## Hitro segrevanje

S hitrim segrevanjem pečica posebej hitro doseže nastavljeno temperaturo.

Hitro segrevanje uporabite pri nastavitevah temperature nad 100 °C.

Da bo jed pripravljena enakomerno, jo vstavite v aparat šele, ko je hitro segrevanje končano.

1. Z izbirnim stikalom izberite funkcijo samodejnega čiščenja .

2. Želeno temperaturo izberite s tipkama **+** in **-**.

Na prikazovalniku sveti simbol . Pečica začne greti.

## Konec hitrega segrevanja

Oglasi se zvočni signal in simbol ugasne. Jedi postavite v pečico ter izberite želeno funkcijo in temperaturo.

## Prekinitev hitrega segrevanja

Izbirno stikalo obrnite v nični položaj. Pečica se izključi.

**Opomba:** Pri funkciji hitrega segrevanja ni mogoče nastaviti časa priprave.

# Programiranje časovnih funkcij

Vaš štedilnik ima različne časovne funkcije. S tipko aktivirajte meni in funkcije boste lahko spremenjali. Med nastavljanjem svetijo simboli za čas. Že programirano časovno funkcijo lahko spremenite s tipkama **+** ali **-**.

## Programska ura

Programska ura deluje neodvisno od pečice. Programska ura ima svoj zvočni signal. Tako je mogoče razločiti, ali je potekla programska ura ali izklopna avtomatika (čas priprave).

### 1. Pritisnite tipko .

Na prikazovalniku sveti simbol .

### 2. Čas, nastavljen na programski uri, nastavite s tipkama **+** ali **-**.

Predlagana vrednost tipke **+** = 10 minut

Predlagana vrednost tipke **-** = 5 minut

Nastavljeni čas se prikaže po nekaj sekundah. Čas, nastavljen na programski uri, se začne odštevati. Na prikazovalniku zasveti simbol in prikaže se potek nastavljenega časa.

### Čas, nastavljen na programski uri, je potekel

Zasliši se zvočni signal. Na prikazovalniku se prikaže **00:00**.

Izklučite programsko uro s tipko .

### Spreminjanje časovnih nastavitev na programski uri

Čas, nastavljen na programski uri, spremenite s tipkama **+** ali **-**. Spremenjen čas se prikaže po nekaj sekundah.

### Brisanje časovnih nastavitev na programski uri

Tudi če je aparat izključen, programska ura deluje še naprej. Čas priprave na programski uri ponastavite na **00:00** s tipko **-**. Programska ura se izključi.

### Priklic časovnih nastavitev

Če je nastavljenih več časovnih funkcij, na prikazovalniku svetijo ustrezni simboli.

Za priklic programske ure , časa priprave , časa izklopa ali ure večkrat pritisnite tipko , dokler se ne prikaže želeni simbol. Na prikazovalniku se za nekaj sekund prikaže ustrezni podatek o času.

### Čas priprave

Pečica omogoča, da za vsako jed programirate čas priprave. Ko nastavljeni čas poteče, se pečica samodejno izključi. Tako vam ni treba prekiniti drugih opravil, da bi izključili pečico, prav tako časa priprave ni mogoče nehote prekoračiti.

Primer na sliki: čas priprave 45 minut.

#### 1. Z izbirnim stikalom nastavite način gretja.

#### 2. Dvakrat pritisnite tipko .

Na prikazovalniku se pojavi **00:00** im simbol za čas priprave .

### 3. Trajanje priprave nastavite s tipkama **+** ali **-**.

Predlagana vrednost tipke **+** = 30 minut

Predlagana vrednost tipke **-** = 10 minut



### 4. Pritisnite tipko .

Želeno temperaturo ali stopnjo žara nastavite s tipkama **+** ali **-**.

Pečica se vključi po nekaj sekundah. Na prikazovalniku sta prikazana nastavljena temperatura in prižge se simbol .

### Čas priprave je potekel

Zasliši se zvočni signal. Pečica preneha greti. Na prikazovalniku se prikaže **00:00**. Dvakrat pritisnite tipko . S tipkama **+** ali **-** nastavite nov čas priprave ali pritisnite tipko in obrnite izbirno stikalo v položaj 0. Pečica je izključena.

### Spreminjanje časa priprave

Dvakrat pritisnite tipko . Nastavite čas priprave s tipkama **+** ali **-**.

### Brisanje časa priprave

Dvakrat pritisnite tipko . Čas priprave ponastavite na **00:00** s tipko **-**. Čas je bil izbrisani.

### Priklic časovnih nastavitev

Če je nastavljenih več časovnih funkcij, na prikazovalniku svetijo ustrezni simboli.

Za priklic programske ure , časa priprave , časa izklopa ali ure večkrat pritisnite tipko , dokler se ne prikaže želeni simbol. Na prikazovalniku se za nekaj sekund prikaže ustrezni podatek o času.

### Čas izklopa

Pečica omogoča, da programirate čas, ob katerem je jed gotova. V tem primeru se pečica samodejno vključi in se izkluči ob želenem času. Tako lahko jed npr. zjutraj postavite v aparat in pečico programirate tako, da bo jed gotova opoldne.

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

Primer na sliki: ura je 10.30, čas priprave znaša 45 minut in pečica se naj izključi ob 12.30.

#### 1. Nastavite izbirno stikalo.

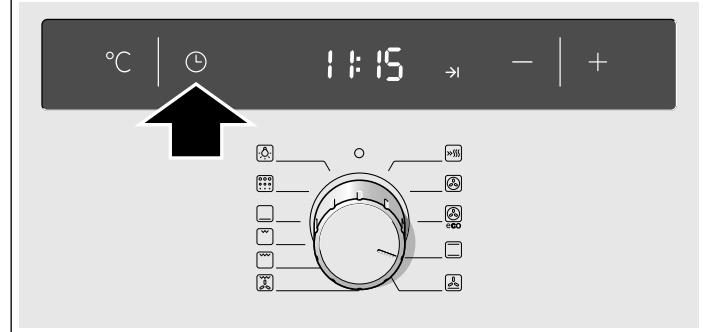
#### 2. Dvakrat pritisnite tipko .

#### 3. Trajanje priprave nastavite s tipkama **+** ali **-**.

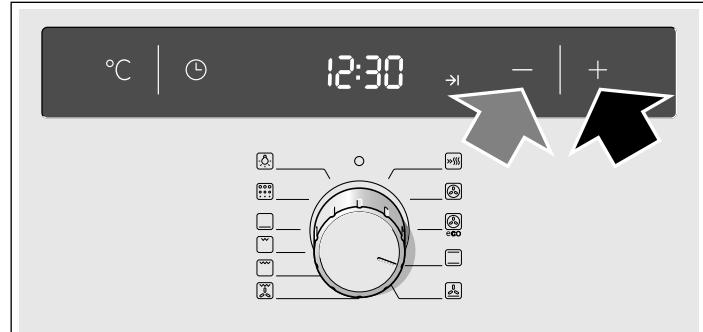


#### 4. Pritisnite tipko .

Na prikazovalniku sta prikazana čas, ob katerem bo jed gotova, in simbol za čas izklopa .



#### 5. Čas izklopa spremenite s tipkama + ali -.



#### 6. Pritisnite tipko °C.

Želeno temperaturo ali stopnjo žara nastavite s tipkama + ali -.

Na prikazovalniku sta prikazana nastavljena temperatura in simbol , pečica je v stanju pripravljenosti. Ob vklopu pečice se prikažeta nastavljena temperatura in simbol . Simbol  ugasne.

#### Čas priprave je potekel

Zasliši se zvočni signal. Pečica preneha greti. Na prikazovalniku se prikaže **00:00**. Dvakrat pritisnite tipko . S tipkama + ali - nastavite nov čas priprave ali pritisnite tipko  in obrnite izbirno stikalo v položaj 0. Pečica je izključena.

## Spreminjanje osnovnih nastavitev

Na pečici so na voljo določene osnovne nastavitev. Te nastavitev lahko prilagodite svojim potrebam.

#### Osnovna nastavitev

	Izbira 0	Izbira 1	Izbira 2	Izbira 3
  Trajanja zvočnega signala po koncu časa priprave ali časa, nastavljenega na programske ure	-	pribl. 10 s	pribl. 2 min*	pribl. 5 min
  Prikaz časa	Ne	Da*	-	-
  Čas za prevzem nastavitev	-	pribl. 2 s	pribl. 4 s*	pribl. 10 s
  Izvlečna vodila so bila dokupljena	Ne*	Da	-	-
  Izbira tovarniške nastavitev za vse stopnje	Ne*	Da	-	-

\* Tovarniška nastavitev

Pečica mora biti izključena.

#### 1. Tipko držite pritisnjeno pribl. 4 sekunde.

Na prikazovalniku se pojavi trenutna osnovna nastavitev za trajanje signala, npr.  izbira .

#### 2. Osnovne nastavitev spremenite s tipko + ali -.

#### Spreminjanje časa izklopa

Trikrat pritisnite tipko  . Čas izklopa nastavite s tipkama + ali -. Spremenjen čas se prikaže po nekaj sekundah. Če čas priprave že teče, časa izklopa ne spremenijajte. To bi lahko vplivalo na rezultat priprave.

#### Brisanje časa izklopa

Trikrat pritisnite tipko  in ponastavite čas izklopa na trenuten čas s tipko -. Pečica se izključi.

#### Priklic časovnih nastavitev

Če je nastavljenih več časovnih funkcij, na prikazovalniku svetijo ustreznji simboli.

Za priklic programske ure , časa priprave , časa izklopa  ali ure  večkrat pritisnite tipko , dokler se ne prikaže zeleni simbol. Na prikazovalniku se za nekaj sekund prikaže ustrezen podatek o času.

#### Trenutni čas

Po priklopu ali izpadu električnega toka na prikazovalniku utripajo simbol  in **0:00**. Nastavite čas.

#### 1. Pritisnite tipko .

Prikaže se čas **12:00**.

#### 2. Čas spremenite s tipkama + ali -.

#### 3. Čas potrdite s tipko .

Po nekaj sekundah se prikaže programiran čas.

#### Spreminjanje časa

Dodatnih časovnih funkcij ni mogoče nastaviti, štedilnik mora biti izključen.

#### 1. Dvakrat pritisnite tipko .

Na prikazovalniku sveti simbol .

#### 2. Čas spremenite s tipkama + ali -.

#### 3. Čas potrdite s tipko .

Po nekaj sekundah se prikaže programiran čas.

#### Umik ure s prikazovalnika

Prikaz časa je mogoče izključiti. Več o tem si lahko preberete v poglavju *Sprememba osnovnih nastavitev*.

# Avtomatika za izklop

Če nastavite aparata več ur niso bile spremenjene, se aktivira samodejen izklop. Pečica preneha greti. To je odvisno od izbrane temperature ali stopnje žara.

## Aktivira se avtomatika za izklop

Zasliši se zvočni signal. Na prikazovalniku se pojavi **F8**. Pečica preneha greti.

Obrnite izbirno stikalo v ničelni položaj. Pečica se izključi.

## Deaktivacija avtomatike za izklop

Da se avtomatika za izklop ne bi nehote aktivirala, je treba izbrati čas priprave. Pečica se bo segrevala do poteka tega časa.

# Samodejno čiščenje

Pečica se med samodejnim čiščenjem segreje na približno 500 °C. Tako se zažgejo ostanki pečenja, nakar je treba iz notranjosti odstraniti zgolj še pepel.

Na voljo so tri stopnje čiščenja.

Stopnja	Intenzivnost čiščenja	Trajanje
1	manj umazano	pribl. 1 ura, 15 minut
2	srednje	pribl. 1 ura, 30 minut
3	intenzivno	pribl. 2 ur

Trdovratnejša in starejša kot je umazanija, višo stopnjo čiščenja izberite. Zadostuje, če pečico očistite na vsaka dva do tri mesece. Za čiščenje je potrebne zgolj 2,5–4,7 kW/h energije.

## 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 opeklín!

- Notranjost pečice se med samodejnim čiščenjem zelo ogreje. Nikoli ne odpirajte vrat naprave ali pa prestavljajte zaklepni mehanizem z roko. Počakajte, da se naprava ohladi. Otrokom ne dovolite v bližino.
- Med samodejnim čiščenjem je naprava na zunani 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 zunani strani zelo vroča. Na ročaj vrat 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 aparata odstranite pribor, posodo, rešetke ali vodila na levi in desni strani. V poglavju *Nega in čiščenje* najdete navodila za odstranitev rešetk ali vodil na levi ali desni strani.

Očistite vratca pečice in stranske dele notranje površine v bližini tesnil.

### ⚠ Nevarnost požara!

Ostanki hrane in maščobe se lahko vnamejo. Notranjost aparata in pribor, ki ga želite očistiti v aparatu, obrišite z vlažno krpo.

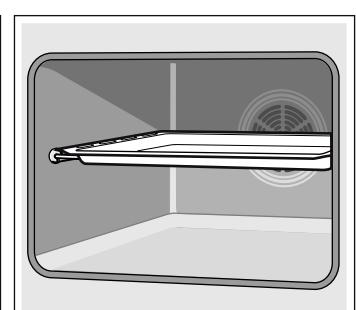
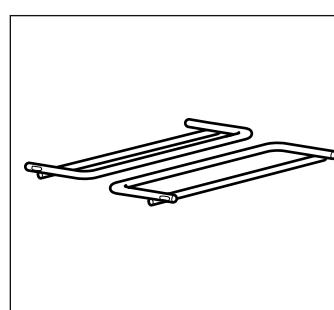
## Samodejno čiščenje s priborom

Ogrode ali vodila na levi in desni strani niso primerni za samodejno čiščenje. Treba jih je odstraniti iz aparata.

Za optimalno čiščenje notranjosti aparata priporočamo, da pri funkciji samodejnega čiščenja ne vstavite pekačev. Ne glede na to je mogoče s pomočjo držala za pribor med funkcijo samodejnega čiščenja očistiti globok emajliran univerzalen pekač ali plitek emajliran pekač. Hkrati čistite le en kos pribora.

Rešetk ne čistite s funkcijo samodejnega čiščenja.

Če vaša pečica ni opremljena s tem držali, jih lahko naročite pri naši servisni službi, na spletu ali na telefonski številki 466546. Držala pribora vstavite na levi in desni strani.



Pribor očistite z vodo in odstranite ostanke hrane, maščobo in sok od pečenja.

Na držala namestite globok univerzalen pekač ali plitek pekač.

### ⚠ Resne nevarnosti za zdravje!

Med čiščenjem v aparatu ne sme biti pekačev ali modelov s prevleko proti sprijemanju. Vročina uniči prevleko proti sprijemanju, pri tem pa nastajajo strupeni plini.

## Nastavitev

Po izbiri stopnje čiščenja nastavite pečico.

1. Z izbirnim gumbom izberite funkcijo samodejnega čiščenja .

2. Želeno stopnjo čiščenja nastavite s tipkama + ali -.

Na prikazovalniku se prikaže stopnja čiščenja in simbol . Samodejno čiščenje se začne po nekaj sekundah.

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

## Samodejno čiščenje je končano

Na prikazovalniku se prikaže **00:00**. Pečica preneha greti. Obrnite izbirno stikalo v ničelni položaj. Pečica se izključi. Pečico je mogoče ponovno odpreti, ko ugasne simbol na prikazovalniku.

## Spreminjanje stopnje čiščenja

Po zagonu stopnje čiščenja ni več mogoče spremeniti.

## Prekinitev samodejnega čiščenja

Obrnite izbirno stikalo v ničelni položaj. Pečica se izključi. Pečico je mogoče ponovno odpreti, ko ugasne simbol na prikazovalniku.

## Zamik časa izklopa

Pečica omogoča nastavitev časa, ob katerem se naj samodejno čiščenje konča. Tako je na primer mogoče samodejno čiščenje nastaviti ponoči, da bo pečica čez dan na voljo za uporabo.

Nastavite, kot je opisano v točkah 1 in 2. Pred začetkom samodejnega čiščenja trikrat pritisnite tipko in zamaknite čas izklopa s tipkama **+** ali **-**.

Pečica je zdaj v stanju pripravljenosti. Na prikazovalniku se prikažeta stopnja čiščenja in simbol . Po začetku samodejnega čiščenja se prikažeta stopnja čiščenja in simbol . Simbol ugasne.

## Priklic časovnih nastavitev

Za priklic trajanja za stopnji čiščenja ali časa izklopa samodejnega čiščenja večkrat pritisnite tipko , dokler se ne prikaže želeni simbol. Na prikazovalniku se za nekaj sekund prikaže ustrezен podatek o času.

## Po samodejnem čiščenju

Ko se notranjost aparata ohladi, preostali pepel pobrišite z vlažno krpo.

# Nega in čiščenje

Vaša pečica bo dlje videti brezhibno in bo nemoteno delovala, če jo boste pravilno čistili in vzdrževali. V nadaljevanju sta opisana pravilno čiščenje in nega pečice.

## Opombe

- Majhne barvne razlike na čelnih strani pečice se pojavijo zaradi različnih materialov, kot so na primer steklo, plastika ali kovina.
- Sence na steklu vrat, ki delujejo kot madeži, so svetlobni odsevi žarnice v pečici.
- Emajl se pri zelo visokih temperaturah prezge. Zaradi tega lahko nastanejo minimalne razlike v barvi. To je normalno in ne vpliva na delovanje pečice. Robov tankih pekačev ni mogoče v celoti emajlirati. Zato so lahko na otip grobi, kar pa ne omejuje zaščite pred korozijo.

## Čistilna sredstva

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

- agresivnih ali abrazivnih čistil,
- agresivnih sredstev z alkoholom,
- trdih pripomočkov za čiščenje loncev ali čistilnih gobic,
- visokotlačnih ali parnih čistilnikov.

Nove krpe za pomivanje pred uporabo temeljito sperite.

Območje	Čistilna sredstva
Čelni del pečice	Vroča milnica: Očistite s krpo za pomivanje in pobrišite do suhega z mehko krpo. Ne uporabljajte čistila ali stregala za steklo.
Nerjavno jeklo	Vroča milnica: Očistite s krpo za pomivanje in pobrišite do suhega z mehko krpo. Ostanke vode, maščobe, koruzne moke in beljakovin takoj odstranite, saj se lahko pod njimi pojavi korozija.  Pri servisni službi ali v specializiranih trgovinah so na voljo posebna negovalna čistila za nerjavno jeklo, ki so primerna za čiščenje topih površin. Z mehko krpo nanesite nekaj kapljic čistila.

Območje	Čistilna sredstva
Steklo	Čistilo za steklo: Obrišite z mehko krpo. Ne uporabljajte stregala za steklo.
Prikazovalnik	Čistilo za steklo: Obrišite z mehko krpo. Ne uporabljajte alkohola za čiščenje, kisa ali drugih abrazivnih oziroma kislih čistil.
Steklo vrat	Čistilo za steklo: Obrišite z mehko krpo. Ne uporabljajte stregala za steklo.
Steklo vrat	Posebna čistila za nerjavno jeklo (na voljo pri pooblaščenem servisu ali v specializiranih trgovinah). Upoštevajte proizvajalčeva navodila.
Notranjost aparata	Topla, blaga milnica ali voda s kisom: Očistite z vlažno krpo.  Pri trdovratni umazaniji uporabite gobico iz nerjavnega jekla ali čistilo za pečice. Čistite samo, ko je notranjost aparata hladna.  Priporočamo funkcijo samodejnega čiščenja. V ta namen preberite poglavje Samodejno čiščenje.
Stekleni pokrov žarnice v pečici	Vroča milnica: Očistite z vlažno krpo.
Rešetke ali vodila	Vroča milnica: Namočite in očistite z vlažno krpo ali ščetko.
Vodila	Vroča milnica: Očistite z vlažno krpo ali ščetko. Ne namakajte in ne pomivanjajte v pomivalnem stroju.
Pribor	Vroča milnica: Namočite in očistite z vlažno krpo ali ščetko.

## Osvetlitev

Za lažje čiščenje je mogoče vključiti lučko v pečici.

## Vklop luči v pečici

Izbirno stikalo nastavite v položaj .

Lučka se vključi.

## Izklop žarnice v pečici

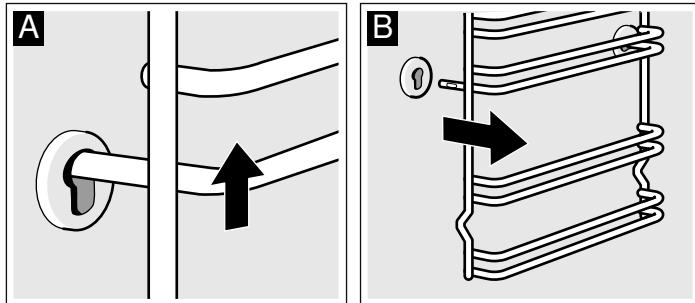
Izbirno stikalo nastavite v položaj O.

## Montaža in demontaža ogrodja ali vodil levo in desno

Ogrodje ali vodila levo in desno je mogoče za čiščenje odstraniti. Pečica mora pri tem biti hladna.

### Demontaža ogrodja ali vodil

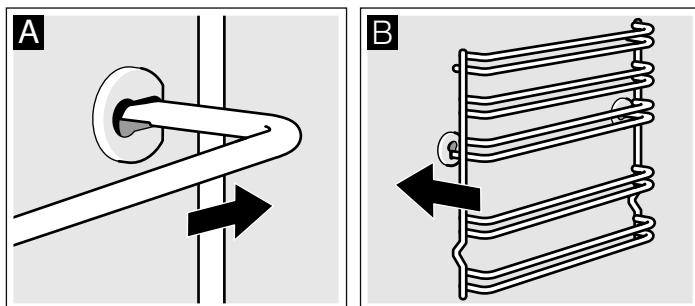
1. Ogrodje ali vodilo spredaj dvignite in odstranite (sl. A).
2. Nato ogrodje ali vodilo povlecite povsem naprej in izvlecite (sl. B).



Očistite ogrodje ali vodila s čistilom in gobico. Za trdovratno umazanijo uporabite ščetko..

### Namestitev ogrodja ali vodil

1. Ogrodje ali vodilo najprej vstavite v zadnji utor in ga nekoliko potisnite nazaj (sl. A)
2. ter ga nato pritrдite še v sprednji utor (sl. B).

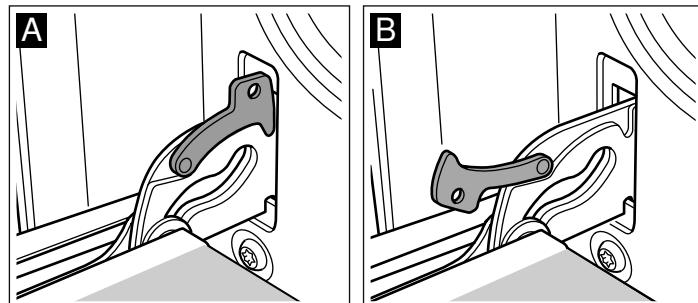


Ogrodje ali vodila je treba vstaviti na levi in desni strani. Izboklina mora biti vedno obrnjena navzdol.

## Demontaža in montaža vrat pečice

Vrata pečice lahko za demontažo in čiščenje stekel vrat demontirate.

Tečaja vrat pečice sta opremljena s po enim zapornim vzvodom. Ko je zaporni vzvod v zaprtem položaju (sl. A), vrat ni mogoče demontirati. Ko je zaporni vzvod odprt, da lahko demontirate vrata (sl. B), sta tečaja zavarovana. Tako se ne moreta nenadzorovano zapreti.

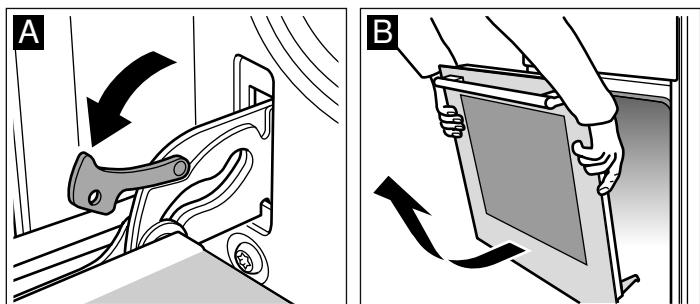


### ⚠ Nevarnost poškodb!

Če tečaja nista zavarovana, se lahko nenadoma zapreta. Bodite pozorni, da sta zaporna vzvoda vedno povsem zaprta oz. odprta, če želite demontirati vrata pečice.

## Demontaža vrat

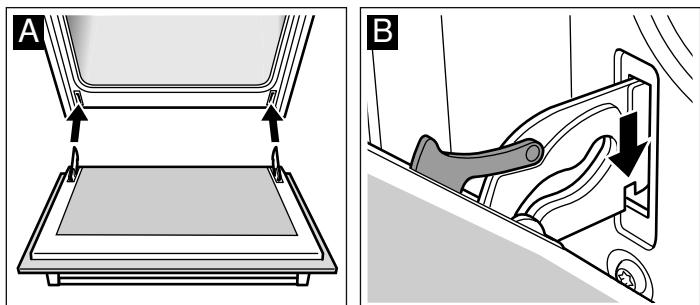
1. Vrata pečice popolnoma odprite.
2. Zaporna vzvoda na levi in desni strani povsem odprite (sl. A).
3. Odprite vrata pečice do prislonja (sl. B). Z obema rokami jih primite na levi in desni strani. Še nekoliko jih zaprite in izvlecite.



### Namestitev vrat

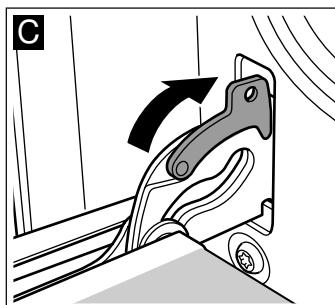
Vrata pečice ponovno namestite v obratnem vrstnem redu.

1. Pri nameščanju vrat pečice bodite pozorni, da oba tečaja v luknji vstavite ravno (sl. A).
2. Utor na tečaju se mora zaskočiti na obeh straneh (sl. B).



Če tečaja nista pravilno nameščena, so lahko vrata zamknjena.

3. Ponovno zaprite zaporna vzvoda (sl. C). Zaprite vrata pečice.



### ⚠ Nevarnost poškodb!

Če vrata pečice nenadzorovano padejo s tečajev ali eden od tečajev ne zagrabi, ne segajte v tečaj. Obvestite servisno službo.

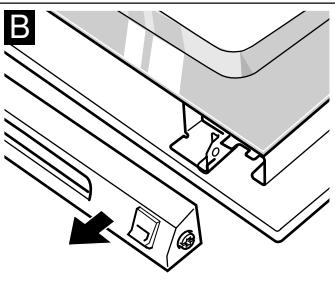
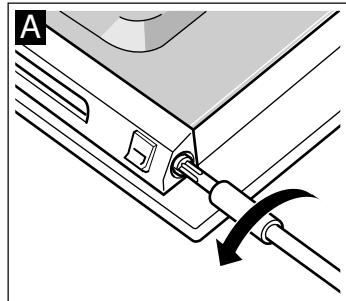
## Demontaža pokrova vratc

Pokrov vratc se lahko sčasoma obarva. Za temeljito čiščenje priporočamo, da pokrov demontirate.

1. Vrata pečice popolnoma odprite.

2. Odvijte pokrov vratc pečice. V ta namen odvijte vijke levo in desno (slika A).

3. Snemite pokrov (slika B).



Bodite pozorni, da vratc pečice ni mogoče zapreti, dokler pokrov ni nameščen. Notranje steklo se lahko poškoduje.

Pokrov očistite s čistilom za nerjavno jeklo.

4. Nato ga ponovno namestite in privijte.

5. Zaprite vrata pečice.

## Demontaža in montaža stekel vratc

Stekla na vratcih pečice lahko zaradi boljšega čiščenja demontirate.

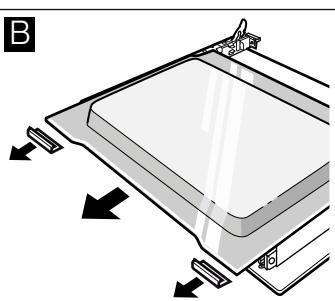
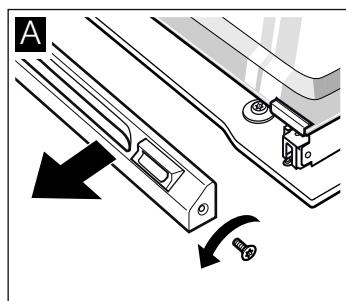
Pri demontaži notranjih stekel pazite na vrstni red snemanja stekel. Da boste stekla ponovno namestili v pravilnem vrstnem redu, upoštevajte številke na posameznih steklih.

### Demontaža

1. Snemite vratca pečice in jih položite na krpou tako, da je ročaj obrnjen navzdol.

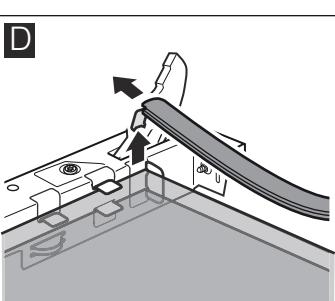
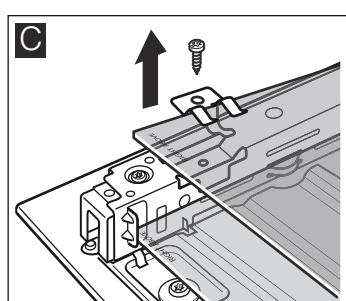
2. Odstranite pokrov zgoraj na vratcih pečice. V ta namen odvijte vijke levo in desno (slika A).

3. Dvignite zgornje steklo, ga izvlecite in odstranite majhni tesnilni (slika B).



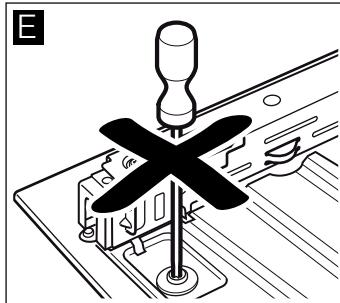
4. Odvijte držali na levi in desni strani. Privzdignite steklo in povlecite držala s stekla (slika C).

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 vijke levo in desno na pločevini (slika E).



Očistite steklo s čistilom za steklo in mehko krpou.

### Nevarnost poškodb!

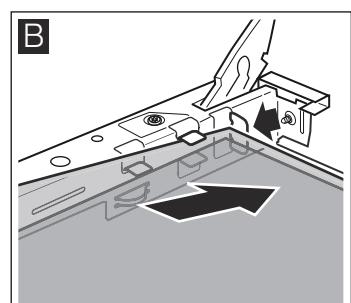
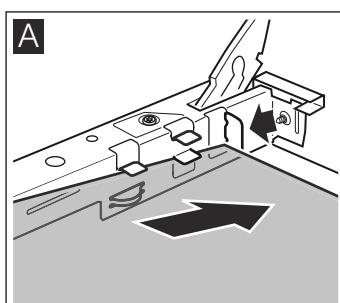
Spraskano steklo na vratcih aparata lahko poči. Ne uporabljajte strgala za steklo, agresivnih in abrazivnih čistilnih sredstev.

### Vgradnja

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

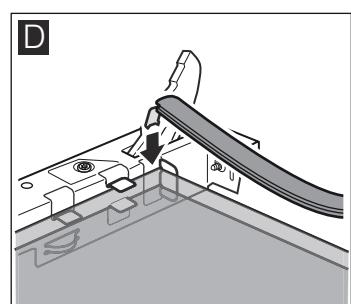
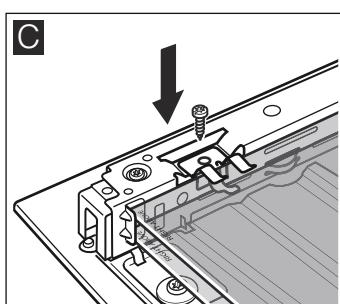
1. Spodnje steklo vstavite poševno nazaj (slika A).

2. Vstavite srednje steklo (slika B).



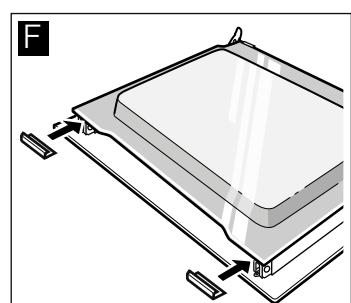
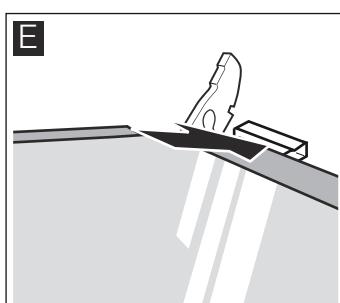
3. Držalo levo in desno nataknite na steklo, poravnajte, da so vzmeti nad izvrtino za pritrditev in privijte (slika C).

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 tesnilni levo in desno ponovno nataknite na steklo (slika F).



7. Namestite pokrov in ga privijte.

8. Namestite vratca pečice.

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

# Kako ravnati ob motnjah

Če se pojavi motnja, je pogosto vzrok za njo zgolj malenkosti, ki jo lahko preprosto odpravite. Preden pokličete servisno službo, poskusite sami odpraviti motnjo, pri čemer si pomagajte s preglednico.

## Pregled mogočih motenj

Motnja	Možni vzroki	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 se prikaže simbol  in ničle.	Izpad električnega toka	Nastavite uro.
Pečica ne greje.	Na stikih se je nabral prah.	Vrtljivi izbirni gumb večkrat obrnite v obe smeri.
Vratc pečice ni mogoče odpreti. Na prikazovalniku zasveti simbol  .	Vratca pečice so zaklenjena zaradi samodejnega čiščenja	Počakajte, dokler se pečica ne ohladi in simbol  ne ugasne.
Na prikazovalniku se pojavi  .	Aktivirala se je avtomatika za izklop.	Obrnite izbirno stikalovničelnini položaj.

## Sporočila o napakah

Če se na prikazovalniku pojavi sporočilo o napaki s simbolom , pritisnite tipko . Sporočilo izgine. Nastavljena časovna funkcija se izbriše. Če sporočilo o napaki ne izgine, pokličite servisno službo.

Naslednje napaka lahko odpravi uporabnik sam.

Sporočilo o napaki	Možni vzroki	Ukrep/navodilo
	Predolgo ste držali eno od tipk ali pa se je tipka zataknila.	Eno za drugo pritisnite na vse tipke. Preverite, ali se je katera tipka zataknila, je zakrita ali umazana.
	Blokada vrat se je aktivirala pri odprtih vratih.	Pritisnite tipko  . Zdaj se lahko ponovno lotite programiranja.
	Temperatura v aparatu je previšoka.	Vrata pečice so blokirana in segrevanje je bilo prekinjeno. Počakajte, dokler se pečica ne ohladi. Pritisnite tipko  in ponovno nastavite čas.

## Nevarnost električnega udara!!

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

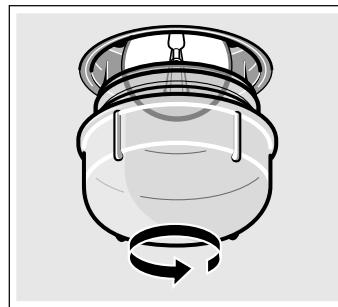
## Menjava žarnice v pečici

Če je žarnica v pečici v okvari, jo je treba zamenjati. Nadomestne žarnice, obstojne do temperature 300 °C (220-240 V, grlo E14, 25 W) lahko naročite pri servisni službi ali kupite v specializiranih trgovinah. Uporabljajte samo takšne žarnice.

### Nevarnost udara električnega toka!!

Odklopite aparat z električnega omrežja. Zagotovite pravilen odklop z omrežja.

- Da preprečite škodo, položite krpo za posodo v hladno pečico.
- Odstranite zaščitno steklo, tako da ga obrnete v levo.



- Zamenjajte žarnico z žarnico istega tipa.
- Ponovno privijte zaščitno steklo.
- Odstranite krpo za posodo in ponovno priklopite aparat na električno omrežje.

## Steklen pokrov

Poškodovan steklen pokrov je treba zamenjati. Ustrezni stekleni pokrovi so na voljo pri servisni službi. 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 ustreznim rešitvijo in preprečili nepotrebne obiske serviserja.

## E-Nummer und FD-Nummer

Geben Sie beim Anruf bitte die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) an, damit wir Sie qualifiziert betreuen können. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie rechts, seitlich an der Backofentür. Damit Sie bei Bedarf nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes eintragen.

E-Nr.

FD-Nr.

## Kundendienst

Beachten Sie, dass der Besuch des Servicetechnikers im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

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

Zaupajte pristojnosti proizvajalca. Tako boste lahko prepričani, da popravila opravljajo izšolani servisni tehniki z originalnimi nadomestnimi deli za vaš aparat.

# Nasveti za varčevanje energije in varovanje okolja

Tukaj so na voljo nasveti za varčevanje energije pri peki in kako odsluženi aparat odstranite.

## Recikliranje prijazno okolju

Embalažo odstranite na okolju prijazen način.



Ta aparat je označen v skladu z Direktivo o ravnanju z odpadno električno in elektronsko opremo (WEEE 2002/96/ES). Direktiva ureja predajo in recikliranje dotrajanih aparatov ter velja v vsej Evropi.

## Varčevanje z energijo

- Predhodno segrete le, če je tako navedeno v receptu ali preglednici.
- Uporabljajte temne, črno lakirane ali emajlirane pekače, saj boljše sprejemajo toploto.
- Vrata pečice naj bodo med pripravo jedi zaprta.
- Priporočamo, da več kolačev pečete enega za drugim. Pečica ostane topla. Zaradi tega se skrajša čas peke za drugi kolač. Hkrati lahko enega poleg drugega vstavite tudi 2 podolgovata modela.

- Pri daljšem času priprave lahko pečico izključite 10 minut pred koncem časa priprave in izkoristite preostalo toploto, da jed spečete do konca.

## Funkcija Vroč zrak eco

S funkcijo Vroč zrak eco  lahko posebej varčno pripravite številne jedi na eni ravni. Priprava jedi vam bo uspela brez predgrevanja.

### Opombe

- Varčevanje z energijo je učinkovite le, če jed vstavite v hladno in prazno notranjost aparata.
- Med pripravo jedi odpirajte vrata pečice samo, če je potrebno, npr. pri obračanju pečenke. Upoštevajte tudi številne nasvete in navodila za peko v poglavju „Preglednice in nasveti“.

### Tabela

V nadaljevanju je podan izbor jedi, ki so najbolj primerne za funkcijo varčevanja z energijo. Navedeni so podatki o nastavitevih temperature, primernem priboru in ravni.

Temperatura in čas priprave sta odvisna od količine, sestave in kakovosti živil. Zato so v tabeli navedena območja. Poskusite najprej z najnižjo vrednostjo. Z nižjo temperaturo boste dosegli bolj enakomerno poravitev. Če je potrebno, jo naslednjič nastavite višje.

Način gretja =  vroč zrak Eco

Pribor	Nivo	Temperatura v °C	Čas priprave v minutah
<b>Kolači in pecivo</b>			
Preprost kolač iz umešanega testa	Rešetka + podolgovat model	2	170-180
Masleni biskvit	Rešetka + podolgovat model	2	150-160
Podlaga za torto	Emajliran pekač	3	180-200
Sadna torta (npr. češnjev kolač)	Kovinski tortni model, Ø 26 cm	2	160-180
Kvašen kolač	Emajliran pekač	3	160-170
Marmoriran kolač	Rešetka + podolgovat model	2	160-170
Savojski biskvit	Rešetka + model za podlago za sadni kolač	2	150-160
Rolada	Rešetka + torni model	2	165-175
Biskvit, 3 jajca	Rešetka + torni model	1	160-170
Jabolčni kolač	Univerzalen pekač	3	170-180
Pecivo in piškoti	Emajliran pekač	3	130-140
			20-30

	Pribor	Nivo	Temperatura v °C	Čas priprave v minutah
Lešnikovi trikotniki	Emailjiran pekač	3	185-195	35-45
Masleni brioši (12 kosov)	Emailjiran pekač	3	170-180	20-25
Biskvitna rolada	Emailjiran pekač	3	160-170	15-20
Muffini	Emailjiran pekač	3	150-160	30-40
Jabolčni kolač, okrogel pekač	Kovinski tortni model, Ø 31 cm	3	230-250	30-40
Kiš	Kovinski tortni model, Ø 31 cm	3	200-220	55-65
Biskvit s sadjem	Pravokoten pekač	2	180-200	50-60
Marellice v listnatem testu	Emailjiran pekač	3	190-200	30-40
Piškoti z drobci čokolade	Emailjiran pekač	3	140-150	35-45
Masleni piškoti	Emailjiran pekač	3	140-150	30-45
Pecivo, polnjeno s kremon	Univerzalen pekač	3	210-220	40-50
Zvitki iz listnatega testa	Emailjiran pekač	3	210-230	35-45
Kruh (1 kg)	Emailjiran pekač	3	200-210	55-65
<b>Meso</b>				
Telečja pečenka (1,5 kg teleče paštete)	Rešetka + zaprta posoda	2	200-210	110-120
Svinjska pečenka (1 kg)	Rešetka + odprta posoda	2	180-190	110-120
Telečji file/rostbif, angleško pečen (1 kg)	Rešetka + odprta posoda	2	240-250	35-45
Telečji file/rostbif, srednje pečen (1 kg)	Rešetka + odprta posoda	2	250-260	45-55
<b>Riba</b>				
Zobatec/ostrž, pečen (2 kosa po 350 g)	Univerzalen pekač	2	180-190	30-40
Zobatec v skorji iz soli (2 kosa po 450 g)	Emailjiran pekač	3	180-190	40-50
Trska (1 kos teže 1 kg)	Emailjiran pekač	2	180-190	50-60
Postrvi (2 kosa po 300 g)	Emailjiran pekač	2	180-190	25-35
Morska spaka (2 kosa po 400 g)	Emailjiran pekač	2	180-190	30-40
<b>Globoko zamrznjene, vnaprej pečene jedi</b>				
Globokozamrznjena pica s tankim testom	Rešetka	2	210-220	15-20
Pica s debelim testom	Rešetka	2	180-190	25-35
Polpečen pomfrit	Emailjiran pekač	3	210-220	20-30
Piščančje perutničke	Emailjiran pekač	3	200-210	15-25
Ribje palčke	Emailjiran pekač	3	210-220	20-30
Polpečen kruh	Univerzalen pekač	3	180-200	10-20
Majhni poljeni izdelki iz listnatega testa	Emailjiran pekač	3	180-190	15-25
Globokozamrznjena lazanja (450 g)	Rešetka	2	210-230	45-55
Lazanja (2 kosa po 450 g)	Rešetka	2	210-230	45-55
Mocarelino palčke	Emailjiran pekač	2	230-240	15-25
Jalapeñosi	Emailjiran pekač	3	200-210	15-25
<b>Drugo</b>				
Krompirjev narastek	Rešetka + odprt model	2	155-165	75-85
Sveža lazanja	Rešetka + odprt model	2	175-180	50-60

# Preverjeno v našem studiu za kuhanje

Tukaj lahko najdete izbiro jedi in ustrezne nastavitev. Pokazali vam bomo, kateri načini gretja in temperatura so najprimernejši za vašo jed. Našli boste navedbe o primerenem priboru in višini, na kateri bi morali peči. Prav tako so podani nasveti za primerno posodo in pripravo.

## Opombe

- Vrednosti v preglednici vedno veljajo pri vstavitvi v mrzlo pečico.
- Predhodno segrejte le, če je tako navedeno v preglednici. Dodatni pribor šele po segrevanju obložite s papirjem za peko.
- Časovne navedbe v preglednici so orientacijske vrednosti. Odvisne so od kakovosti in strukture živil.
- Uporabljajte le priložen pribor. Dodaten pribor najdete kot dodaten pribor v specializiranih trgovinah ali pri službi za stranke. Pred uporabo iz aparata odstranite posodo in pribor, ki ju ne boste potrebovali.
- Pri odstranjevanju vročega pribora ali posode iz aparata vedno uporabite kuhinjsko krpo.

## Kolači in pecivo

### Peka na eni ravni

Kolač vam bo najbolje uspel, če ga boste pekli na eni ravni z vključenima zgornjimi in spodnjimi grelnikom ☒.

Če za peko uporabite 3D-vroč zrak ☃, priporočamo peko na naslednjih ravneh:

- Kolač v modelu: raven 2
- Kolač na pekaču: raven 3

### Peka na več ravneh

Uporabite način za 3D-vroč zrak ☃.

Peka na 2 ravneh:

- Univerzalen pekač: raven 3.

■ Pekač: raven 1.

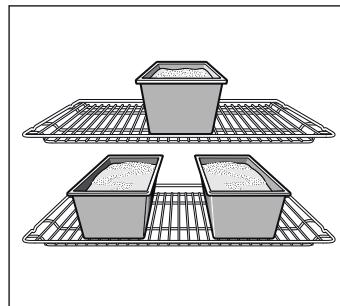
Peka na 3 ravneh:

- Univerzalen pekač: raven 5.
- Pekač: raven 3.
- Pekač: raven 1.

Ni nujno, da bodo jedi na pekačih, ki ste jih hkrati vstavili v pečico, pečene istočasno.

V preglednicah najdete številne nasvete za pripravo jedi.

Če želite hkrati uporabiti 3 podolgovate modele, jih namestite na rešetko, kot je prikazano na sliki.



### 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 preglednici najdete optimalen način gretja za vse kolače in sladice. Temperatura in čas priprave sta odvisna od količine in konsistence testa. Zato je v preglednicah vedno naveden časovni okvir. Vedno najprej začnite z nižjo vrednostjo. Nižja temperatura zagotavlja enakomernejšo porjavitev. Po potrebi jo lahko naslednjič zvišate.

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

*Dodate informacije najdete v poglavju Nasveti za peko v dodatu k preglednicam.*

Če želite speci z golj en kolač na eni ravni, postavite model na emajliran pekač.

Če želite hkrati peči več kolačev, lahko modele skupaj vstavite na rešetko.

Kolač v modelu	Model	Nivo	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje, minute
Preprost kolač iz umešanega testa	Okrogel/podolgovat model	2	☒	160-180	60-75
	3 podolgovati modeli	3+1	☒	140-160	70-90
Kolač iz umešanega testa, fin	Okrogel/podolgovat model	2	☒	150-170	60-70
Podloga za torto, umešano testo	Model za torto	3	☒	160-180	20-30
Nežno sadno pecivo, umešano testo	Okrogel model/tortni model	2	☒	160-180	50-60
Biskvitno testo, 2 jajci (predgrevanje)	Model za torto	2	☒	150-170	20-30
Biskvitno testo, 6 jajci (predgrevanje)	Tortni model	2	☒	150-170	40-50
Dno in rob iz krhkega testa	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	Pekač za šarkelj	2	☒	150-170	60-70
Pica, tanko testo z malo nadeva (predgrevanje)	Pekač za pico	1	☒	270	10-20
Slani kolači in pecivo*	Tortni model	1	☒	170-190	45-55

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

<b>Kolači, pripravljeni na pekaču</b>	<b>Pribor</b>	<b>Nivo</b>	<b>Način gretja</b>	<b>Temperatura v °C</b>	<b>Trajanje, minute</b>
Umešano testo s suhim nadevom	Univerzalen pekač	2		170-190	20-30
	Univerzalen pekač + pekač	3+1		160-170	30-40
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
Kvašeno pecivo iz 500 g moke	Univerzalen pekač	3		160-180	60-70
Kvašeno pecivo iz 1 kg moke	Univerzalen pekač	3		150-170	90-100
Pecivo iz listnatega testa, sladko	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		270	15-20
Burek	Univerzalen pekač	2		190-200	40-55

<b>Drobno pecivo</b>	<b>Pribor</b>	<b>Nivo</b>	<b>Način gretja</b>	<b>Temperatura v °C</b>	<b>Trajanje, minute</b>
Pecivo in 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	25-40
Brizgano pecivo (predgrevanje)	Univerzalen pekač	3		140-150	30-40
	Univerzalen pekač	3		140-150	20-30
	Univerzalen pekač + pekač	3+1		140-150	25-35
	2 pekača + univerzalen pekač	5+3+1		140-150	25-35
Testenine	Univerzalen pekač	2		110-130	30-40
	Univerzalen pekač + pekač	3+1		110-120	35-45
	2 pekača + univerzalen pekač	5+3+1		110-120	35-45
Tortice z jajčnim snegom	Univerzalen pekač	3		80-100	100-150
Tartalete	Rešetka s pekačem z vdolbinami za tartalete	3		180-200	20-25
	2 rešetki s pekačem z vdolbinami za tartalete	3+1		160-180	25-30
Pecivo iz kuhanega testa	Univerzalen pekač	2		210-230	30-40
Pecivo iz listnatega testa	Univerzalen pekač	3		190-200	25-35
	Univerzalen pekač + pekač	3+1		190-200	30-40
	2 pekača + univerzalen pekač	5+3+1		170-180	35-45
Izdelki 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 navedeno drugače.

Nikoli ne vlivajte vode v vročo pečico.

Kruh in žemljice	Pribor	Nivo	Način gretja	Temperatura v °C	Čas v minutah
Kvašen kruh iz 1,2 kg moke	Univerzalen pekač	2		270	8
				200	35-45
Kruh iz kislega testa z 1,2 kg moke	Univerzalen pekač	2		270	8
				200	40-50
Nekvašen kruh	Univerzalen pekač	2		270	15-20
Žemljice (brez predgrevanja)	Univerzalen pekač	3		200	20-30
Žemljice iz kvašenega testa, sladke	Univerzalen pekač	3		180-200	15-20
	Univerzalen pekač + pekač	3+1		150-170	20-30

## Nasveti in praktična navodila za peko

Če želite uporabiti lasten recept.	Ravnate se lahko po receptu v preglednici, ki je podoben vašemu receptu.
Če je kolač iz umešanega testa pečen, preverite na naslednji način:	Približno 10 minut pred koncem navedenega časa peke zapičite leseno palčko v najvišji del kolača. Če se testo ne prime na palčko, je kolač pripravljen.
Kolač ni narastel ali se je sesedel.	Naslednjič uporabite manj tekočine ali za peko izberite 10 stopinj nižjo temperaturo. Upoštevajte tudi čas gnetenja, naveden v receptu.
Kolač je lepo narastel na sredini, ne pa tudi ob robovih.	Ne namestite modela. Ko je kolač pečen, ga od modela previdno ločite z nožem.
Zgornja stran kolača je zelo rjava.	Vstavite kolač na nižjo raven, izberite nižjo temperaturo za peko in pecite kolač dlje časa.
Kolač je presuh.	Pečen kolač večkrat zborite s fino leseno palčko. Pokapljajte ga z nekaj kapljicami sadnega soka ali alkohola. Naslednjič povišajte temperaturo peke za 10 stopinj in skrajšajte čas peke.
Kruh ali pekarski izdelek (na primer skutni kolač) je od zunaj videti dobro, vendar je v notranjosti lepljiv (vlažen z bolj mokrimi mestimi).	Naslednjič uporabite manj tekočine in pustite izdelek dlje časa v pečici pri nižji temperaturi. Pri tortah s sočnim nadevom najprej specite tortno dno. Nato tortno dno potresite z nasekljanimi mandlijami ali belimi drobtinami, preden ga obložite z nadevom. Upoštevajte navodila v receptu in čas peke.
Pecivo je neenakomerno porjavelo.	Nastavite nižjo temperaturo in pecivo se bo speklo bolj enakomerno. Občutljivo pecivo pecite z zgornjim in spodnjim grelnikom  na eni ravni. Štrleč papir za peko lahko vpliva na kroženje zraka. Vedno ga obrežite, tako da bo ustrezal velikosti pekača.
Spodnja stran kolača je presvetla.	Kolač naslednjič vstavite za eno raven nižje.
Izteka sok sadja.	Naslednjič uporabite univerzalen pekač, če ga imate.
Majhno pecivo iz kvašenega testa se lahko med pečenjem zlepi.	Poskusite zagotoviti približno 2 cm razmaka. Tako bo na voljo dovolj prostora, da bo lahko narastlo in porjavelo z vseh strani.
Pekli ste na različnih ravneh. Pecivo na zgornjem pekaču je temnejše kot na spodnjem.	Pri peki na več ravneh vedno vključite 3D-vroč zrak  . Če vstavite več pekačev, ni nujno, da bodo izdelki na njih pečeni istočasno.
Pri peki sočnih kolačev nastaja kondenzat.	Pri peki lahko nastaja vodna para. Del vodne pare se odvaja z ventilacijo pečice, zaradi česar se lahko na upravljanem polju ali na čelnih površinah sosednjega pohištva pojavi kapljice vode. To predstavlja normalno fizikalno reakcijo.

## Meso, perutnina, ribe

### Posoda

Uporabite lahko katero koli topotno obstojno posodo. Za velike pečenke lahko uporabite tudi emajliran pekač.

Najprimernejši so stekleni pekači. Prepričajte se, da pokrovka prilega pekaču in da se dobro zapre.

Če uporabljate emajlirano posodo, dodajte več tekočine.

Če uporabite pekač iz nerjavnega jekla, meso ne bo tako porjavelo in lahko ostane krvavo. V tem primeru ustrezno podaljšajte čas priprave.

Podatki v preglednicah:

posoda brez pokrova = odprto

Posoda s pokrovom = zaprto

Posodo vedno postavite na sredino rešetke.

Vroč posodo vedno odložite na suho kuhinjsko krpo. Vroče steklo lahko poči, če ga postavite na vlažno ali hladno površino.

### Peka

K pustemu mesu dodajte nekaj tekočine. Dno posode more biti prekrito do višine pribl. ½ cm.

Pri pripravi dušene pečenke doljite večjo količino tekočine. Dno posode more biti prekrito do višine 1–2 cm.

Količina tekočine je odvisna od vrste mesa in materiala posode. Če meso pripravljate v emajliranem pekaču, je potrebne nekoliko več tekočine kot pri peki v steklenem pekaču.

Pekači iz nerjavnega jekla niso najprimernejši. Mesu se peče dlje časa in manj poravi. Uporabite višjo temperaturo in/ali daljši čas priprave.

## Peka na žaru

Med peko na žaru mora biti pečica vedno zaprta.  
Za peko na žaru pečico vnaprej segrevajte 3 minute, preden vstavite jed.  
Kose položite neposredno na rešetko. Če želite pripraviti zgolj en kos, bo rezultat priprave boljše, če ga položite na sredino rešetke.

Vstavite emajliran pekač na raven 1. Tako boste prestregli sok mesa in pečica bo dlje časa ostala čista.

Pečač ali univerzalnega pekača na vstavljamte na raven 4 ali 5. Posoda bi se lahko zaradi velike vročine deformirala in poškodovala notranjost aparata, ko jo poskušate izvleči.

Po možnosti uporabite enako velike kose. Tako bodo enakomerno porjaveli in ostali sočni. Fileje posolite po peki na žaru.

Kose obrnite po 2/3 časa priprave.

Žar se samodejno vklaplja in izklaplja. To je običajno. Pogostost vklapljanja in izklapljanja je odvisna od nastavljene stopnje žara.

## Meso

Kose mesa na polovici peke obrnite.

Ko je pečenka gotova, naj še približno 10 minut počiva v izključeni, zaprti pečici. Tako se sok mesa lahko bolje porazdeli.

Po dušenju jo zavijte v aluminijasto folijo in pustite v pečici počivati 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	Nivo	Način gretja	Temperatura v °C, Čas v minutah	stopnja za žar
<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	odprt	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Rostbif, srednje pečen	1,0 kg	odprt	1		220-240	60
Zrezek, srednje pečen (debeline 3 cm)	Univerzalen pekač + rešetka		5+1		3	15
<b>Teletina</b>						
Telečja pečenka	1,0 kg	odprt	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Telečja krača	1,5 kg	odprt	2		210-230	140
<b>Svinjina</b>						
Pečenka brez kože (npr. vratovina)	1,0 kg	odprt	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	odprt	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Svinjski file	500 g	Univerzalen pekač + rešetka	3+1		230-240	30
Svinjska pečenka, pusta	1,0 kg	odprt	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)	Univerzalen pekač + rešetka		5+1		3	15
Svinjski medaljoni, debeline 3 cm	Univerzalen pekač + rešetka		5+1		3	10
<b>Jagnjetina</b>						
Jagnječji hrbet s kostmi	1,5 kg	odprt	2		190-210	60
Jagnječe stegno brez kosti, srednje pečeno	1,5 kg	odprt	1		160-180	120
<b>Divjačina</b>						
Srnin hrbet s kostmi	1,5 kg	odprt	2		200-220	50
Srnje stegno brez kosti	1,5 kg	zaprto	2		210-230	100

Meso	Teža	Pribor in posoda	Nivo	Način gretja	Temperatura v °C, stopnja za žar	Čas v minutah
Pečenka divjega prašiča	1,5 kg	zaprto	2	<input type="checkbox"/>	180-200	140
Jelenova pečenka	1,5 kg	zaprto	2	<input type="checkbox"/>	180-200	130
Zajec	2,0 kg	zaprto	2	<input type="checkbox"/>	220-240	60
<b>Mleto meso</b>						
Pečenka iz mletega mesa	s 500 g mesa	odprto	1	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	80
<b>Klobasice</b>						
Klobasice		Univerzalen pekač + rešetka	4+1	<input type="checkbox"/>	3	15

### Perutnina

Navedena teža v preglednici velja za perutnino brez polnjenja, ki je bilo pripravljeno za peko.

Perutnino v najprej položite na rešetko, pri čemer naj bodo prsi obrnjene navzdol. Po  $\frac{2}{3}$  ocjenjenega časa obrnjite.

Jed, puranjo rolado ali puranje prsi obrnite po polovici časa priprave. Kose perutnine obrnite po  $\frac{2}{3}$  časa priprave.

Pri pripravi race ali gosi prebodite kožo pod perutnicami, da bo maščoba lahko iztekala.

Perutnina lepo porjaviti in je hrustljiva, če jo proti koncu pečenja premažete z maslom, s slano vodo ali pomarančnim sokom.

Če jed pečete na žaru neposredno na rešetki, vstavite emajliran pekač na raven 1.

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

### Riba

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

Celih rib ni treba obračati. Celotno ribo dajte v "položaju plavjanja", s hrbtno plavutjo navzgor, v pečico. V trebuh ribe dajte polovico krompirja ali majhno toplotno obstojno posodo, da se riba ne bo prevrnila.

Če želite ribje fileje dušiti, dodajte nekaj žlic vode za dušenje.

Če jed pečete na žaru neposredno na rešetki, vstavite emajliran pekač na raven 1.

Riba	Teža	Pribor in posoda	Nivo	Način gretja	Temperatura v °C, stopnja za žar	Čas v minutah
Riba, cela	pribl. 300 g	Rešetka	2	<input type="checkbox"/>	2	20-25
	1,0 kg	Rešetka	2	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	45-55
	1,5 kg	Rešetka	2	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	60-70
	2,0 kg	zaprto	2	<input type="checkbox"/>	190-210	70-80
Ribji kotleti, debelina 3 cm		Rešetka	3	<input type="checkbox"/>	2	20-25
Ribji file		zaprto	2	<input type="checkbox"/>	210-230	25-30

## Nasveti za peko in žar

V preglednici ni podatka za težo pečenke.	Izberite najbližjo nižjo težo v skladu s podatki in podaljšajte čas priprave.
Preveriti želite, če je pečenka pečena.	Uporabite termometer za meso (kupite ga lahko v specializiranih trgovinah) ali naredite „preizkus z žlico“. Z žlico pritisnite na pečenko. Če je trdna, je gotova. Če je še mehka, potrebuje še nekaj časa.
Pečenka je pretemna in skorja je deloma začgana.	Preverite nivo in temperaturo.
Pečenka je v redu, omaka pa je prismojena.	Naslednjič izberite manjšo posodo za pečenje ali dodajte več tekočine.
Pečenka je v redu, omaka pa je presvetla in vodenata.	Naslednjič izberite večjo posodo za pečenje ali dodajte manj tekočine.
Pri zalivanju pečenke nastaja vodna para.	Razlog za to je fizikalni in pojav je običajen. Velik delež vodne pare uhaja skozi izpustno odprtino za paro. Na hladnejšem upravljalnem polju ali sosednjih čelnih površinah pohištva se lahko pozna v obliki kapljic.

## Narastki, sufleji, toast

Posodo vedno postavite na rešetko.

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

Rezultat priprave narastka je odvisen od oblike in višine narastka. Navedbe v preglednici služijo le kot informativna vrednost.

Jed	Pribor in posoda	Nivo	Način gretja	Temperatura v °C, stopnja za žar	Čas v minutah
<b>Narastki</b>					
Narastek, sladek	Model za narastke	2		180-200	50-60
Sufle	Model za narastke	2		180-200	35-45
	Modelčki za oblikovanje porcij	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>Narastek</b>					
Krompirjev narastek iz surovih sestavin, visok 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	Univerzalen pekač + rešetka	3+1		160-170	10-15
12 kosi, popekanje	Univerzalen pekač + rešetka	3+1		160-170	15-20

## Gotove jedi

Prosimo, upoštevajte navodila proizvajalca na embalaži.

Rezultat peke je močno odvisen od živil. Pri surovih izdelkih se lahko pojavijo neenakomernosti in razlike v barvi.

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

Jed	Pribor	Nivo	Način gretja	Temperatura v °C	Čas 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	25-35
Pica s debelim testom	Univerzalen pekač	2		170-190	20-30
	Univerzalen pekač + rešetka	3+1		170-190	30-40
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>Krompirjeve jedi, globoko zamrznjene</b>					
Pomfrit	Univerzalen pekač	3		190-210	20-30
	Univerzalen pekač + pekač	3+1		190-200	35-45

Jed	Pribor	Nivo	Način gretja	Temperatura v °C	Čas v minutah
Kroketi	Univerzalen pekač	3		190-210	20-25
Krompirjevi polpeti, polnjen krompir	Univerzalen pekač	3		200-220	15-25
<b>Pekarski izdelki, globoko zamrzni</b>					
Žemljice, bagete	Univerzalen pekač	3		180-200	10-20
Preste (izdelki iz testa)	Univerzalen pekač	3		200-220	10-20
<b>Pekarski izdelki, predpečeni</b>					
Žemljice, bagete	Univerzalen pekač	2		190-210	10-20
	Univerzalen pekač + rešetka	3+1		160-180	20-25
<b>Globokozamrzni polpečeni izdelki</b>					
Ribje palčke	Univerzalen pekač	2		220-240	10-20
Piščanče palčke, medaljončki	Univerzalen pekač	3		200-220	15-25
<b>Pecivo iz listnatega testa, globokozamrzno</b>					
Pecivo iz listnatega testa	Univerzalen pekač	3		190-210	30-35

## Posebne jedi

Nizke temperature so primerne za pripravo okusnega kremnega jogurta in rahlega kvašenega testa.

Najprej iz aparata odstranite pribor, rešetke ali vodila na levi in desni strani.

### Priprava jogurta

1. Skuhajte 1 liter mleka (3,5 % maščobe) in ga pustite, da se ohladi na 40 °C.
2. Vmešajte 150 g jogurta (hladen iz hladilnika).

3. Nadevajte v skodelice ali kozarce in pokrijte s folijo za živila.

4. Vnaprej segrejte pečico, kot je navedeno.

5. Nato skodelice ali kozarce postavite na dno pečice ter pripravite v skladu z navodili.

### Vzhajanje kvašenega testa

1. Kvašeno testo pripravite po običajnem postopku. Testo dajte v topotno obstojno keramično posodo in ga pokrijte.
2. Vnaprej segrejte pečico, kot je navedeno.
3. Izklopite aparat in pustite testo vzhajati v aparatu.

Jed	Posoda	Nivo	Način gretja	Temperatura	Čas
Jogurt	Skodelice ali kozarci	Postavite na dno aparata		Predgrejte na 50 °C 50 °C	5 min 8 h
Vzhajanje kvašenega testa	Toplotno obstojna posoda	Postavite na dno aparata		Predgrejte na 50 °C Izklopite aparat in vanj vstavite kvašeno testo.	5–10 min 20–30 min

## Odmrzovanje

Čas odtajanja je odvisen od vrste in količine živila.

Prosimo, upoštevajte proizvajalčeva navodila na embalaži.

Zamrznjene sestavine vzemite iz embalaže in jih dajte v ustrezno posodo.

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

**Opomba:** Žarnica v pečici se vključi šele, ko je dosežena temperatura 60 °C. Tako je mogoča optimalna in natančna nastavitev.

Jed	Pribor	Nivo	Način gretja	Temperatura
<b>Občutljive globokozamrznjene jedi</b> npr. smetanove torte, kremne torte, torte s čokolado ali sladkorno glazuro, sadjem itd.	Rešetka	1		30 °C
<b>Druge globokozamrznjene jedi</b> Piščanec, klobase, meso, ribe, kruh in žemljice, kolači in drugo pecivo	Rešetka	1		50 °C

## Sušenje

Uporabljajte le sveže sadje in zelenjavo v brezhibnem stanju ter ju temeljito umijte.

Po pranju povsem posušite.

Vstavite univerzalen pekač na raven 3 in rešetko na raven 1.

Univerzalen pekač in rešetko prekrijte s papirjem za peko.

Jed	Nivo	Način gretja	Temperatura v °C	Čas priprave v minutah
600 g jabolk, narezanih na kolute	1+3		80	pribl. 5 h
800 g hrušk, narezanih na kose	1+3		80	pribl. 8 h
1,5 kg sliv	1+3		80	pribl. 8–10 h
200 g kuhinjskih zelišč, očiščenih	1+3		80	pribl. 1½ h

**Opomba:** Če sadje ali zelenjava vsebuje veliko soka ali vode, ga/jo pogosto obračajte. Posušeno sadje ali zelenjavo takoj odstranite s papirja.

## Vkuhanje marmelade

Za vkuhanje morajo biti kozarci in gumice za vlaganje čisti in nepoškodovani. Po možnosti uporabite enako velike kozarce. Vrednost v preglednici veljajo za okrogle litrske kozarce.

### Pozor!

Ne uporabljajte večjih ali višjih kozarcev. Pokrovi bi lahko počili.

Uporabljajte le sveže sadje in zelenjavo v brezhibnem stanju. Temeljito operite.

Časovne navedbe v preglednici so orientacijske vrednosti. Razlikujejo se lahko glede na temperaturo okolice, število kozarcev, količino in temperaturo vsebine kozarca. Pred izkllopom aparata se prepričajte, da so v kozarcih nastali mehurčki.

### Priprava

1. Sadje ali zelenjavo dajte v kozarce, vendar jih ne napolnite povsem do roba.

2. Robove kozarcev očistite, saj morajo biti čisti.

3. Na vsak kozarec položite gumico za vlaganje in pokrov.

4. Kozarce za vlaganje zaprite z zapirali.

V aparatu hkrati postavite največ šest kozarcev.

### Programiranje

1. Univerzalen pekač vstavite na raven 2. Kozarce postavite na pekač, tako da se ne bodo dotikali.
2. V univerzalen pekač vlijte pol litra vroče vode (pribl. 80 °C).
3. Zaprite vrata pečice.
4. Izbirno stikalo nastavite na spodnji grelnik .
5. Nastavite temperaturo med 170 in 180 °C.

## Vkuhanje marmelade

Po pribl. 40–50 minutah se začnejo pojavljati prvi mehurčki. Izklopite pečico.

Po pribl. 25–35 minutah vzemite kozarce za vlaganje iz pečice (v tem času izkoristite preostalo toploto pečice). Če jih v pečici pustite dlje časa, da se ohladijo, lahko nastanejo klice, ki povečajo možnost, da bo marmelada prekisla.

### Sadje v kozarcih za vlaganje

Jabolka, ribez, jagode

### Ko začnejo nastajati mehurčki

### Preostala toplota

Izklop

približno 25 minut

Češnje, marelice, breskve, kosmulje

Izklop

približno 30 minut

Jabolčna, hruškova ali slivova čežana

Izklop

približno 35 minut

### Vkuhanje zelenjave

Takoj ko v kozarcih za vlaganje več ne nastajajo mehurčki,

temperaturo ponovno nastavite na približno 120–140 °C.

Približno 35–70 minut glede na vrsto zelenjave. Nato izključite pečico in izkoristite preostalo toploto.

### Zelenjava s hladnim prevretkom v kozarcih za vlaganje

### Ko začnejo nastajati mehurčki 120–140 °C Preostala toplota

Kumare

-

približno 35 minut

Rdeča pesa

-

približno 30 minut

Brstični ohrov

-

približno 30 minut

Fižol, koleraba, rdeče zelje

-

približno 30 minut

Zeleni grah

-

približno 30 minut

### Kozarce za vlaganje vzemite iz pečice

Kozarce za vlaganje po koncu časa priprave vzemite iz pečice.

### Pozor!

Vročih kozarcev za vlaganje na postavite na hladno ali mokro površino, sicer lahko kozarci počijo.

# Akrilamid v jedeh

Akrilamid nastane predvsem pri žitnih in krompirjevih izdelkih, ki so pripravljeni pri visoki temperaturi, kot so npr. pomfrit, popečeni kruh, žemljice, kruh, fini pekarski izdelki (keksi, drobno pecivo).

## Priporočila za pripravo jedi z nizko vsebnostjo akrilamida

### Slošno

- Čas priprave naj bo čim krajši.
- Jed specite tako, da bo zlatorjava, vendar je ne zapecite preveč.
- Velike jedi, ki so bolj grobe, vsebujejo manj akrilamida.

### Peka

Pri zgornjem/spodnjem grelniku maks. 200 °C

Pri 3D-vročem zraku maks. 180 °C.

### Pecivo in piškoti

Pri zgornjem/spodnjem grelniku maks. 190 °C.

Pri 3D-vročem zraku maks. 170 °C.

Vsebnost jajca ali rumenjaka zmanjša nastajanje akrilamida.

### Pomfrit v pečici

Po pekaču enakomerno razporedite zgolj en sloj. Po pekaču razporedite vsaj 400 g krompirja, da se med peko ne bo izsušil

# Priporočljivi sistem priprave jedi

Preglednice so namenjene institutom za preizkušanje, da olajšajo preizkušanje in preverjanje različnih aparatov.

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

### Peka

Peka na 2 ravneh:

Univerzalen pekač vedno vstavite nad pekač.

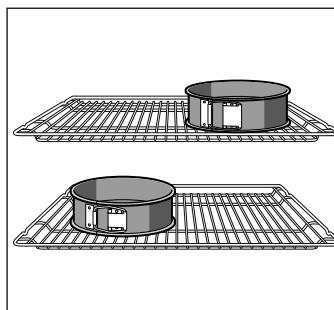
Peka na 3 ravneh:

Univerzalen pekač vstavite na sredino.

Brizgano pecivo:

Ni nujno, da bodo jedi na pekačih, ki ste jih hkrati vstavili v pečico, pečene istočasno.

Jabolčni kolač, prekrit s testom, na 1 ravni:  
Poskrbite za zadosten razmak med temnimi tortnimi modeli.  
Jabolčni kolač, prekrit s testom, na 2 ravneh:  
Temna tortna modela postavite enega nad drugega z zamikom.



Kolači v tornih modelih iz bele pločevine:  
Pecite z zgornjim in spodnjim grelnikom ☐ na 1 ravni. Tortnih modelov ne postavite na rešetko, temveč na univerzalen pekač.

Jed	Pribor in modeli za peko	Nivo	Način gretja	Temperatura v °C	Čas priprave v minutah
Brizgano pecivo (predgrevanje*)	Univerzalen pekač	3	☐	150-160	20-30
	Univerzalen pekač + pekač	3+1	☒	140-150	25-35
	2 pekača + univerzalen pekač	5+3+1	☒	140-150	25-35
Brizgano pecivo	Univerzalen pekač	3	☒ eco	140-150	30-45
Drobno pecivo (predgrevanje*)	Univerzalen pekač	3	☐	150-170	20-30
	Univerzalen pekač + pekač	3+1	☒	140-160	25-35
	Univerzalen pekač	3	☒	150-160	25-30
	2 pekača + univerzalen pekač	5+3+1	☒	140-150	25-30
Biskvit z vodo (predgrevanje*)	Tortni model na rešetki	2	☐	170-180	30-40
Rolada	Tortni model na rešetki	2	☒ eco	165-175	35-45
Kvašen kolač	Univerzalen pekač	3	☐	160-180	30-40
	Univerzalen pekač	3	☒	150-170	30-45
	Univerzalen pekač + pekač	3+1	☒	160-170	30-40

\* Za predgrevanje ne uporabljajte načina za hitro segrevanje

Rešetke in pekači so na voljo v specializiranih trgovinah kot dodaten.

Jed	Pribor in modeli za peko	Nivo	Način gretja	Temperatura v °C	Čas priprave v minutah
Jabolčna pita	Rešetka + 2 tortna modela Ø 20 cm.	1	<input type="checkbox"/>	190-210	70-90
	2 rešetki + 2 torna modela Ø 20 cm.	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	60-80

\* Za predgrevanje ne uporabljajte načina za hitro segrevanje  
Rešetke in pekači so na voljo v specializiranih trgovinah kot dodaten.

## Peka na žaru

Če jed položite neposredno na rešetko, vstavite emajliran pekač na raven 1. Tako boste prestregli sok mesa in pečica bo dlje časa ostala čista.

Jed	Pribor	Nivo	Način gretja	Stopnja žara	Čas v minutah
Popekanje toasta (10 min predgrevanja)	Rešetka	5	<input type="checkbox"/>	3	1/2-2
Telečji hamburgerji 12 kosov* (brez predgrevanja)	Rešetka + emajliran pekač	4+1	<input type="checkbox"/>	3	25-30

\* Po 2/3 časa obrnite.



**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
Germany  
**www.bosch-home.com**



9000969231

00  
940210