



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



Pečica s funkcijo udara pare
HRG6753.1



BOSCH

[sl] Navodila za uporabo

Vsebina

 Namembna uporaba	4	 Varovalo za otroke	21
 Pomembna varnostna navodila	5	Aktiviranje in deaktiviranje	21
Splošno	5	 Osnovne nastavitve	21
Para	5	Spreminjanje osnovnih nastavitev	21
Funkcija čiščenja	6	Seznam osnovnih nastavitev	21
 Vzroki poškodb	6	Izpad električnega toka	22
Splošno	6	Spreminjanje časa	22
Para	7	 Nastavitev za sabat	22
 Varstvo okolja	7	Zagon nastavitve za sabat	22
Varčevanje z energijo	7	 Čistilna sredstva	23
Okolju prijazno odstranjevanje	7	Primerna čistilna sredstva	23
 Spoznajte svoj aparat	8	Čiščenje aparata	24
Upravljalno polje	8	 Funkcija čiščenja	24
Upravljalni elementi	8	Odstranjevanje vodnega kamna	24
Zaslon	9	Piroliza	25
Načini delovanja	9	 Ogrodje	26
Načini gretja	9	Montaža in demontaža ogrodja	26
Dodatne informacije	10	 Vratca aparata	27
Funkcije notranjega prostora	11	Demontaža in montaža vratc aparata	27
Posoda za vodo	11	Demontaža pokrova vratc	27
 Pribor	11	Demontaža in montaža stekel vratc	28
Priložen pribor	11	 Motnja, kaj storiti?	29
Vstavljanje pribora	11	Samostojno odpravljanje motenj	29
Dodatni pribor	12	Maksimalno trajanje delovanja	30
 Pred prvo uporabo	13	Osvetlitev v notranjosti pečice	30
Pred prvo uporabo	13	 Servisna služba	31
Prvi zagon	13	Številka E in številka FD	31
Čiščenje notranjosti pečice in pribora	14	 Jedi	31
 Upravljanje naprave	14	Napotki za programe	31
Vklop in izklop aparata	14	Nastavitev jedi z načinom delovanja "AutoPilot"	31
Vklop delovanja	14		
Nastavitev načina delovanja	14		
Nastavitev načina gretja in temperature	15		
Hitro segrevanje	15		
 Časovne funkcije	16		
Nastavitev trajanja	16		
Nastavitev konca	16		
Nastavitev alarma	17		
 Para	18		
Zvoki	18		
Peka v sopari – priprava jedi s pomočjo pare	18		
Pogrevanje	18		
Funkcija vzhajanja testa	19		
Polnjenje posode za vodo	19		
Po vsakem delovanju s paro	20		

	Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu	32
	Silikonski modeli	32
	Pecivo in drobno pecivo.	32
	Kruh in žemljice	36
	Pice, kiš in pikantna peciva	38
	Narastki in sufleji	40
	Perutnina	41
	Meso	42
	Ribe	45
	Zelenjava in priloge	47
	Jogurt.	48
	Varčevanje energije z načini gretja Eco	48
	Akrlamid v živilih	50
	Počasna peka	50
	Sušenje	51
	Vkuhavanje.	52
	Vzhajanje testa s funkcijo vzhajanja testa.	53
	Odmrzovanje	54
	Pogrevanje	54
	Hranjenje jedi toplih	55
	Priporočljiv sistem priprave jedi	56

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**

Namembna uporaba

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 je namenjen uporabi na območjih do maksimalno 2000 metrov nadmorske višine.

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 potisnite v notranjost vedno tako, da bo pravilno obrnjen. → "Pribor" na strani 11

Pomembna varnostna navodila

Splošno

Opozorilo – 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.

Opozorilo – 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 posoda 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.

Opozorilo – Nevarnost opeklin!

- Dostopni deli so med uporabo vroči. Nikoli se ne dotikajte vročih delov. Otrok ne puščajte blizu.
- Če so vratca aparata odprta, lahko iz njega uhaja vroča para. Para je glede na temperaturo nevidna. Pri odpiranju vratc, ne stojte preblizu aparata. Vratca aparata odprite previdno. Otrokom ne dovolite v bližino.
- Zaradi vode lahko v vroči notranjosti aparata nastaja vroča vodna para. Nikoli ne vlivajte vode v vročo pečico.

Opozorilo – Nevarnost poškodb!

- Spraskano steklo na vratcih aparata lahko poči. Ne uporabljajte strgala za steklo, agresivnih in abrazivnih čistilnih sredstev.
- Tečaji vrat aparata se pri odpiranju in zapiranju premikajo, zato se lahko ukleščite. Ne dotikajte se predela s tečaji.

Opozorilo – Nevarnost električnega udara!

- Nestrokovna popravila so nevarna. Popravila sme izvajati samo servisni tehnik, izšolan pri proizvajalcu. Tudi poškodovan priključni kabel lahko zamenja samo servisni tehnik. 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.
- 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.

Opozorilo – Nevarnost zaradi magnetnih polj!

Na upravljalnem polju ali med upravljalnimi elementi so nameščeni trajni magneti. Ti lahko vplivajo na elektronske vsadke, kot so npr. srčni spodbujevalniki ali inzulinske črpalke. Če nosite elektronske vsadke se upravljalnemu polju ne približajte za več kot 10 cm.

Para

Opozorilo – Nevarnost opeklin!

- Voda v posodi za vodo se lahko pri nadaljnjem delovanju aparata močno segreje. Posodo za vodo izpraznite po vsakem programu s paro.
- V notranjosti aparata nastane vroča para. Ko aparat deluje s paro, ne segajte v notranjost.
- Ko izvzimate pribor, lahko vroča voda kipi iz njega. Vroč pribor previdno izvzemite z rokavicami za peko.

⚠️ Opozorilo – Nevarnost poškodbe in požara!

Vnetljive tekočine se lahko v vroči notranjosti aparata vnamejo (izgorevanje). V posodo za vodo ne vlivajte gorljivih tekočin (npr. alkoholnih pijač). Posodo za vodo polnite le z vodo ali raztopino za odstranjevanje vodnega kamna, ki jo priporočamo mi.

Funkcija čiščenja

⚠️ Opozorilo – Nevarnost požara!

- Večji ostanki hrane, masti in sokov od pečenja se lahko med funkcijo čiščenja vnamejo. Pred vsako uporabo funkcije čiščenja iz notranjosti in pribora odstranite večjo umazanijo.
- Med čiščenjem postane aparat na zunanji strani zelo vroč. Na ročaj vratc nikoli ne obešajte gorljivih predmetov, npr. krp za posodo. Sprednja stran aparata mora biti prosta. Otrokom ne dovolite v bližino.

⚠️ Opozorilo – Resna nevarnost za zdravje!

Med čiščenjem se aparat zelo segreje. Prevlaka proti sprijetanju na pekačih in modelih se uniči, zaradi česar lahko nastanejo strupeni plini. S funkcijo čiščenja nikdar ne čistite tudi pekačev ali modelov, ki so prevlečeni s prevleko proti prijemanju. S funkcijo čiščenja lahko čistite le emajliran pribor.

⚠️ Opozorilo – Nevarnost opeklin!

- Notranjost pečice se med funkcijo čiščenja zelo segreje. Nikdar ne odpirajte vrat aparata. Počakajte, da se aparat ohladi. Otrokom ne dovolite v bližino.
- ⚠️ Med čiščenjem postane aparat na zunanji strani zelo vroč. Ne dotikajte se vrat aparata. Počakajte, da se aparat ohladi. Otrokom ne dovolite v bližino.

Vzroki poškodb

Splošno

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.
- Aluminijasta folija: aluminijasta folija v pečici ne sme priti v stik s steklom v vratcih. Tako lahko namreč na steklu vratc nastanejo trajna obarvanja.
- Voda v vroči pečici: Nikoli ne vlivajte vode v vročo pečico. Nastane para. Zaradi temperaturnih razlik se lahko emajl poškoduje.
- Vlaga v notranjosti aparata: daljša prisotnost vlage v notranjosti aparata lahko vodi do korozije. Po uporabi je treba notranjost aparata posušiti. Vlažnih živil ne shranjujte dlje časa v zaprtem aparatu. V notranjosti aparata ne shranjujte živil.
- Ohlajevanje z odprtimi vrati aparata: po obratovanju z visokimi temperaturami se naj notranji prostor ohlajuje samo z zaprtimi vrati. Med vrata aparata ne ukleščite predmetov. Tudi če so vrata odprta samo za špranjo, se lahko sosednje sprednje plošče pohištva poškodujejo. Notranji prostor pustite, da se suši odprt samo, če je bilo med obratovanjem prisotno veliko vlage.
- 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.
- Močno umazano tesnilo: če je tesnilo močno umazano, se vrata aparata pri delovanju ne zaprejo več pravilno. Lahko se poškodujejo sprednje strani pohištva v bližini. Tesnilo mora biti vedno čisto.
- 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.

Para

Pozor!

- Modeli za peko: posoda mora biti odporna na vročino in paro. Modeli iz silikona niso primerni za kombinirano delovanje s paro.
- Rjasta posoda: ne uporabljajte rjaste posode. Že majhne rjaste površine lahko privedejo do korozije v notranjosti aparata.
- Tekočine, ki kapljajo od jedi: ko kuhate s soparo in s pladnjem za kuhanje s soparo z luknjicami vedno pod pladenj vstavite še pekač, univerzalni pekač ali pladenj za kuhanje s paro brez luknjic. Tekočina, ki kaplja od priprave, se bo nabrala v njih.
- Vroča voda v posodi za vodo: vroča voda lahko poškoduje črpalko. Posodo za vodo polnite izključno z mrzlo vodo.
- Škoda na emajlu: če na dnu notranjosti aparata stoji voda, ne zaženite pečice. Pred zagonom pobrišite vodo na dnu pečice.
- Raztopina za odstranjevanje vodnega kamna: raztopina ne sme priti v stik z upravljalnim poljem ali drugimi občutljivimi površinami. Tako lahko poškodujete površine. Če do tega vseeno pride, raztopino za odstranjevanje vodnega kamna takoj odstranite z vodo.
- Čiščenje posode za vodo: posode za vodo ne čistite v pomivalnem stroju. Tako se lahko posoda za vodo poškoduje. Posodo za vodo očistite z mehko krpo in s čistilnim sredstvom, ki ga lahko kupite v trgovini.

Varstvo okolja

Vaš novi aparat je še posebej varčen. Tu izveste, kako lahko pri uporabi aparata prihranite še več elektrike in kako aparat na pravilen način odstranite.

Varčevanje z energijo

- Aparat predgrejte le takrat, ko je to navedeno v tabelah ali navodilih za uporabo.
- Uporabljajte temne, črno lakirane ali emajlirane modele. Taki modeli posebej dobro sprejemajo toploto.
- Vratca med delovanjem odpirajte kar se da poredko.
- Priporočamo, da več kolačev pečete enega za drugim. Notranjost pečice je še topla. Zaradi tega se skrajša čas peke za drugi kolač. Obenem lahko enega poleg drugega vstavite tudi 2 podolgovata modela.
- Pri daljšem času priprave lahko aparat izklopite 10 minut pred koncem časa priprave in izkoristite preostalo toploto, da jed spečete do konca.

Okolju prijazno odstranjevanje

Embalažo odstranite na okolju prijazen način.



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

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

Spoznajte svoj aparat

V tem poglavju vam bomo razložili prikaze in upravljalne elemente. Poleg tega boste spoznali različne funkcije svojega aparata.

Opomba: Glede na vrsto aparata so možni odkloni pri barvah in podrobnostih.

Upravljalno polje

S tipkami, polji na dotik in upravljalnim obročem lahko na upravljalnem polju nastavite najrazličnejše funkcije. Zaslona prikazuje trenutne nastavitve.

Pregled prikazuje upravljalno polje, ko je aparat vključen in izbran način gretja.



1 Tipke

Tipki levo in desno od vrtljivega izbirnega gumba na upravljalnem polju lahko pritisnete. Pritisnite tipko za aktivacijo.

Pri aparatih, ki nimajo sprednje plošče iz nerjavnega jekla, sta tudi ti dve tipki polji na dotik brez pritiska.

2 Polja na dotik

Pod temi polji na dotik so nameščeni senzorji. Pritisnite samo na posamezni simbol za izbiro funkcije.

3 Upravljalni obroč

Upravljalni obroč je nameščen tako, da ga lahko neomejeno obračate v levo ali desno. Narahlo pritisnite in ga s prstom prestavite v zeleno smer.

4 Prikazovalnik

Na prikazovalniku si lahko ogledate trenutne nastavljene vrednosti, možnosti izbire ali pa opozorilna besedila.

Upravljalni elementi

Posamezni upravljalni elementi so prilagojeni na posamezne funkcije vašega aparata. Tako lahko vaš aparat preprosto in neposredno nastavite.

Tipke in polja na dotik

Pomen različnih tipk in polj na dotik so na kratko razloženi tukaj.

Simbol	Pomen
Tipke	
⓪	on/off
▶	start/stop

Zunanja polja na dotik

⌚	Alarm	Izbira alarma
🔒	Otroško varovalo	Vklop in izklop otroškega varovala z dolgim pritiskom (pribl. 4 sek.)
ℹ️	Informacije	Prikaz opomb Z dolgim pritiskom (pribl. 3 sek.) priključete osnovne nastavitve
🏠	Odpiranje upravljalne plošče	Polnjenje ali praznjenje posode za vodo

Notranja polja na dotik

📄	Načini gretja	Izbira načina delovanja "Načini gretja"
🌡️	Temperatura	Izbira temperature za notranost pečice
👤	Način delovanja "AutoPilot"	Izbira načina delovanja "Jedi" s programi za žar
🍷	Teža	Izbira teže v načinu delovanja "Jedi"
🌫️	Para	Izberite način delovanja "Para" z dovajanjem pare
🕒	Časovne funkcije	Izbira časovnih funkcij
🧼	Čiščenje	Izberite način delovanja "funkcija čiščenja"
🔥	Hitro segrevanje	Zagon ali prekinitve hitrega segrevanja notranjosti pečice

Polje na dotik, katerega vrednost lahko spremenite na prikazovalniku ali pa je prikazana v ospredju, sveti rdeče.

Upravljalni obroč

Z upravljalnim obročem spremenite nastavitvene vrednosti, ki se prikazujejo na zaslonu.

Pri večini izbirnih seznamov, npr. pri temperaturi, morate upravljalni obroč zavrteti nazaj, ko je dosežena minimalna ali maksimalna vrednost. Pri načinih gretja, na primer, se za zadnjo točko ponovno začne prva.

Zaslon

Zaslon je razdeljen tako, da lahko naenkrat preberete vse informacije, ne glede na situacijo.

Vrednost, ki jo lahko v tem trenutku nastavite, je v ospredju. Prikazana je v beli pisavi, pod njo pa je bela linija. Vrednost v ozadju je prikazana v sivi barvi.

Ospredje	Vrednost v ospredju lahko neposredno izberete, ne da bi jo prej označili. Po zagonu delovanja je v ospredju vedno temperatura ali stopnja. Bela linija je obenem tudi linija segrevanja, ki se polni z rdečo barvo.
Povečava	Dokler z upravljalnim obročem spreminjate vrednost v ospredju, bo prikazana le ta vrednost.



Linija kroga

Na zunanem robu zaslona je nameščena linija kroga. Če boste spremenili eno vrednost, boste lahko na liniji kroga odčitali, kje znotraj izbirnega seznama se nahajate. Glede na nastavitveno območje je linija kroga neprekinjena ali pa razdeljena v segmente, odvisno od dolžine izbirnega seznama.

Načini gretja

Da boste vedno izbrali pravi način gretja za vašo jed, so vam tu na voljo informacije o razlikah in področjih uporabe.

Simboli pri posameznih načinih gretja pomagajo pri prepoznavanju.

Način gretja	Temperatura	Uporaba
 4D vroč zrak *	30–275 °C	Za peko in pečenje na eni ali več ravneh. Ventilator enakomerno razporeja toploto okroglega grelnika, ki je nameščen na zadnji steni.
 Zgornji/spodnji grelnik *	30–300 °C	Za tradicionalno peko in pečenje na eni ravni. Posebno primerno za pecivo s sočnim nadevom. Spodnji in zgornji grelnik delujeta enakomerno.

Med delovanjem se linija kroga polni z rdečo barvo v presledkih po eno sekundo. Po vsaki polni minuti se segmenti polnijo od začetka. Pri trajanju, ki se odšteva, vsako sekundo ugasne en segment.

Prikaz temperature

Po vklopu načina delovanja se bo na zaslonu grafično prikazala trenutna temperatura v pečici.

Linija segrevanja	Bela linija pod temperaturo se rdeče polni od leve proti desni, in sicer skladno s segrevanjem pečice. Če ste uporabili predgrevanje, je najbolje, da vstavite jed v pečico, ko je linija v celoti obarvana rdeče. Pri nastavitvenih stopnjah, npr. stopnjah žara, se linija segrevanja takoj obarva rdeče.
Prikaz preostale toplote	Ko je aparat izključen, prikazuje linija kroga preostalo toploto v pečici. Nižja kot je preostala toplota v pečici, temnejša postane linija kroga, na določeni točki pa popolnoma izgine.

Opomba: Zaradi toplotne vztrajnosti se lahko prikazana temperatura razlikuje od dejanske temperature v pečici.

Načini delovanja

Aparat nudi najrazličnejše načine delovanja, ki vam olajšajo upravljanje aparata.

Natančnejši opisi so vam na voljo v ustreznih poglavjih.

Način delovanja	Uporaba
Načini gretja → "Upravljanje naprave" na strani 14	Različni, dovršeni načini gretja vam omogočajo optimalno pripravo jedi.
Način delovanja "AutoPilot" → "Jedi" na strani 31	Ustrezne nastavitvene vrednosti so za veliko jedi že nastavljen.
Para → "Para" na strani 18	Različni, dovršeni načini gretja s paro vam omogočajo optimalno pripravo jedi.
Čiščenje → "Funkcija čiščenja" na strani 24	Za čiščenje so na voljo različne čistilne funkcije: "odstranjevanje vodnega kamna" in "piroliza".

Pri visokih temperaturah aparat po daljšem obdobju zniža temperaturo.

	Vroči zrak Eco	30–275 °C	Za energijsko optimalno pripravo izbranih jedi na eni ravni in brez predgretja. Ventilator enakomerno razporeja energijsko optimirano toploto okroglega grelnika na zadnji strani pečice.
	Zgornje/spodnje gretje Eco	30–300 °C	Za energijsko optimalno pripravo izbranih jedi. Spodnji in zgornji grelnik delujeta enakomerno.
	Žar s kroženjem zraka *	30–300 °C	Za peko perutnine, celih rib in večjih kosov mesa. Izmenično se vklapljata in izklapljata grelnik za žar in ventilator. Ventilator vrtniči vroč zrak okrog jedi.
	Žar, velika površina	Stopnje žara: 1 = nizka 2 = srednja 3 = visoka	Za peko tankih živil (npr. zrezki, klobasice in toast) na žaru ter za gratiniranje. Segreje se celotna površina pod žarom.
	Žar, majhna površina	Stopnje žara: 1 = nizka 2 = srednja 3 = visoka	Za peko majhnih količin zrezkov, klobasic ali toasta na žaru in za gratiniranje. Segreje se srednja površina pod žarom.
	Stopnja za pico	30–275 °C	Za pripravo pic in jedi, ki jih je treba peči od spodaj. Delujeta spodnji grelnik in okrogli grelnik v zadnji steni.
	Počasna peka	70–120 °C	Primerna za pazljivo in počasno peko že popečenih, mehkih kosov mesa v odprti posodi. Spodnji in zgornji grelnik delujeta enakomerno pri nižji temperaturi.
	Spodnji grelnik	30–250 °C	Za pripravo v vodni kopeli in za naknadno peko. Deluje spodnji grelnik.
	Odmrzovanje	30–60 °C	Za pazljivo odmrzovanje zamrznjenih jedi.
	Hranjenje jedi toplih *	60–100 °C	Za hranjenje pripravljenih jedi na toplem.
	Predgretje posode	30–70 °C	Za segrevanje posode.
	Pogrevanje	80–180 °C	Za jedi in pekarske izdelke. Pripravljene jedi bodo skrbno pogrete. Zaradi dovedene pare se jedi ne posušijo.
	Funkcija vzhajanja testa	30–50 °C	Za kvašeno in kislo testo. Testno vzhaja veliko hitreje kot pri sobni temperaturi. Površina testa se ne izsuši.
	Sušenje	150 °C	Po vsaki uporabi z dovajanjem vlage osušite notranjost pečice, da v njej ne ostane vlaga.

* Dovajanje pare je mogoče pri tem načinu gretja (Uporaba le s polno posodo za vodo)

Predlagane vrednosti

Za vsak način gretja aparat predlaga temperaturo ali stopnjo. Te lahko prevzamete ali spremenite na posameznem območju.

Dodatne informacije

V večini primerov vam aparat nudi opombe in dodatne informacije o pravkar izvedenem dejanju.

Pritisnite na polje **i**. Opomba se za nekaj sekund prikaže na prikazovalniku. Pri daljših opombah lahko s pomočjo upravljalnega obroča prelistate do konca.

Nekatere opombe se prikažejo samodejno, npr. za potrditev, kot poziv ali opozorilo.

Funkcije notranjega prostora

Funkcije v notranjosti pečice olajšajo obratovanje aparata. Tako se npr. notranjost v celoti razsvetli, hladilni ventilator pa varuje aparat pred pregrevanjem.

Odpiranje vratc aparata

Če boste vratca aparata odprli med delovanjem, se bo to ustavilo. Ko zaprete vratca, aparat deluje naprej.

Osvetlitev notranjosti pečice

Če boste odprli vratca aparata, se bo vključila osvetlitev notranjost. Če so vratca odprta dlje kot pribl. 15 minut, se osvetlitev notranjosti spet izključi.

Pri večini načinov delovanja se osvetlitev notranjosti vključi takoj, ko zaženete obratovanje. Ko je delovanje zaključeno, se osvetlitev izključi.

Opomba: V osnovnih nastavitvah lahko določite, da se osvetlitev notranjosti pri delovanju ne vključi.

→ "Osnovne nastavitve" na strani 21

Hladilni ventilator

Hladilni ventilator se po potrebi vključi in izključi. Topel zrak odteka nad vratci.

Pozor!

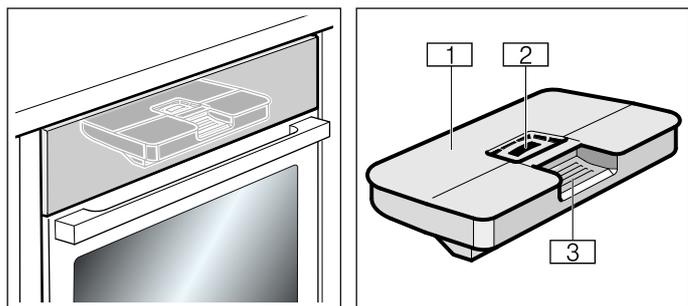
Ne prekrijte prezračevalne reže. Tako se namreč aparat lahko pregreje.

Da se po delovanju pečica čim hitreje ohladi, hladilni ventilator deluje naprej.

Opomba: V osnovnih nastavitvah lahko nastavite, koliko časa hladilni ventilator še deluje. → "Osnovne nastavitve" na strani 21

Posoda za vodo

Aparat je opremljen s posodo za vodo. Posoda za vodo je za upravljalno ploščo. Za programe s paro z vodo napolnite posodo za vodo. → "Para" na strani 18



- 1 Pokrov posode za vodo
- 2 Odprtina za polnjenje
- 3 Ročaj za izvzemanje in vstavljanje posode za vodo

Pribor

Vašemu aparatu je priložen raznolik pribor. Tukaj si lahko preberete informacije o priloženem priboru in njegovi pravilni uporabi.

Priložen pribor

Vaš aparat je opremljen z naslednjim priborom:

	<p>Rešetka</p> <p>Za posodo in pekače za peciva ter narastke.</p> <p>Za pečenke in hrano, ki jo pečete na žaru.</p>
	<p>Univerzalni pekač</p> <p>Za sočne kolače, pecivo, globoko zamrznjene jedi in večje pečenke.</p> <p>Uporablja ga lahko tudi kot posodo za prestrezanje maščobe, če pripravljate jedi neposredno na rešetki.</p>
	<p>Pekač</p> <p>Za peciva v pekaču in drobno pecivo.</p>

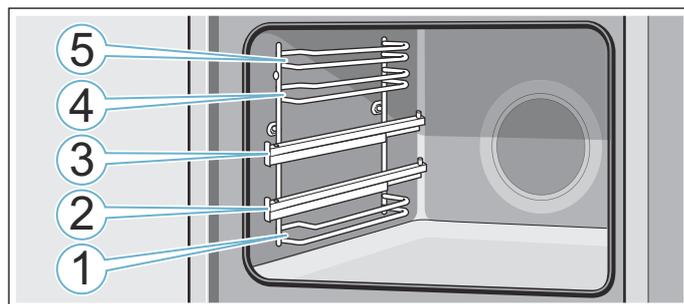
Uporablajte le originalni pribor. Ta je namreč posebej usklajen z vašim aparatom.

Pribor lahko dokupite pri servisni službi, v specializiranih trgovinah ter prek spleta.

Opomba: Ko se pribor segreje, lahko spremeni obliko. To ne vpliva na delovanje. Ko se ponovno ohladi, deformacija izgine.

Vstavljanje pribora

V notranjosti pečice je 5 višin za vstavljanje pribora. Višine za vstavljanje pribora se štejejo od spodaj navzgor.

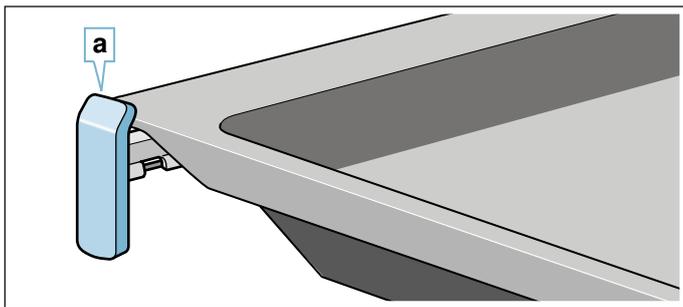


Na višinah za vstavljanje pribora 1, 4 in 5 vedno potisnite pribor med obe vodili določene višine.

Pribor je mogoče izvleči do približno polovice, ne da bi se pribor pri tem prevrnil. Pri izvlečnih vodilih na višinah 2 ali 3 lahko pribor dodatno izvlečete.

Pazite, da je pribor nameščen za spono **a** na izvlečnem vodilu.

Primer na sliki: univerzalni pekač



Izvlečna vodila se zaskočijo, ko so povsem izvlečena. Tako lahko pribor preprosto namestite. Izvlečna vodila sprostite tako, da jih z nekoliko dodatnega pritiska potisnete nazaj v aparat.

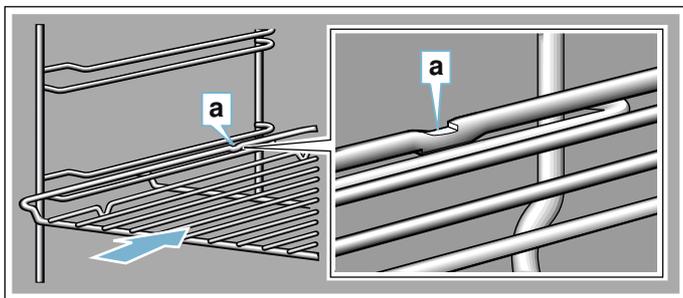
Opombe

- Pazite, da je pribor ob vstavljanju v notranjost aparata vedno pravilno obrnjen.
- Pribor vedno do konca potisnite v notranjost aparata, tako da se ne dotika vratc aparata.

Funkcija mirovanja

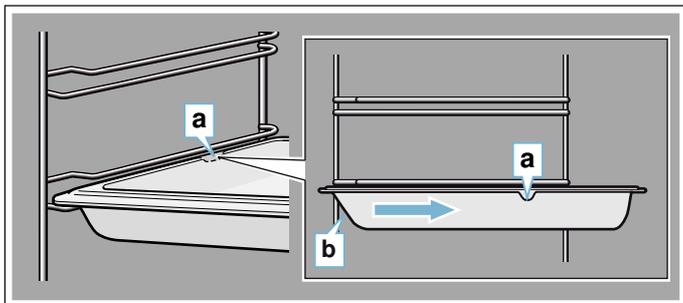
Pribor je mogoče izvleči približno do polovice, nato se zaskoči. Funkcija mirovanja prepreči, da se pribor pri tem, ko ga vlečete iz pečice, prevrže navzdol. Pribor mora biti pravilno vstavljen v notranjost pečice, tako da bo zaščita pred prevrženjem delovala.

Ko vstavljate rešetko, pazite, da je zatič **a** na zadnji strani in da je obrnjen v smeri nazaj. Odprta stran mora biti obrnjena v smeri proti vratcem, izboklina pa navzdol



Ko vstavljate pekač, pazite, da je zatič **a** na zadnji strani in da je obrnjen v smeri nazaj. Poševni del pribora **b** mora biti spredaj obrnjen proti vratcem aparata.

Primer na sliki: univerzalni pekač

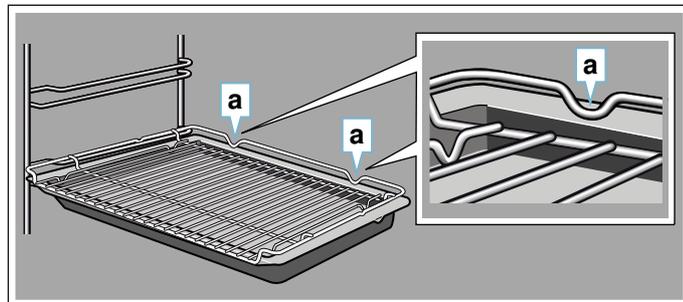


Kombiniranje pribora

Rešetko lahko vstavite istočasno z univerzalnim pekačem, da tako prestrežete tekočino, ki kaplja od jedi.

Pri vstavljanju rešetke pazite, da sta oba distančnika **a** na zadnjem robu. Ko vstavljate univerzalni pekač, naj bo rešetka nad zgornjim vodilom višine vstavljanja.

Primer na sliki: univerzalni pekač



Dodatni pribor

Dodatni pribor lahko kupite pri servisni službi ali na spletu. Obsežno ponudbo pribora za vaš aparat najdete tudi v naših prospektih in na internetu.

Razpoložljivost in možnost naročanja prek spleta se razlikujeta glede na državo. Prosimo, preverite v prodajni dokumentaciji.

Pri nakupu navedite točno številko naročila posebnega pribora.

Opomba: Vsak dodatni pribor ni primeren za vse aparate. Pri nakupu vedno sporočite točno oznako aparata (št. E). → "Servisna služba" na strani 31

Dodatni pribor	Kataloška številka
Rešetka Za posodo, modele za peciva in narastke ter za pečenke in meso za peko na žaru.	HEZ634000
Univerzalni pekač Za sočne kolače, pecivo, globoko zamrznjene jedi in večje pečenke. Uporablja ga lahko tudi kot posodo za prestrezanje maščobe, če pripravljate jedi neposredno na rešetki.	HEZ632070 Z možnostjo piro-lize
Pekač Za peciva v pekaču in drobno pecivo.	HEZ631070 Z možnostjo piro-lize
Rešetka Za meso, perutnino in ribe. Lahko ga vstavite v univerzalni pekač, da se zbira maščoba in sok mesa, ki odtekata pri peki.	HEZ324000
Ponev za profesionalce Za pripravo velikih količin.	HEZ633070
Pokrov za ponev za profesionalce S pokrovom postane ponev za profesionalce pekač za profesionalce.	HEZ633001

Pekač za pico Za pice in velika okrogla peciva.	HEZ617000
Pekač za žar Za peko na žaru namesto na rešetki ali kot zaščita proti brizganju. Uporabljajte le v univerzalnem pekaču.	HEZ625071 Z možnostjo piro-lize
Šamotna plošča za peko kruha Za domač kruh, žemljice in pico, ki se morajo na dnu hrustljivo zapeči. Šamotno ploščo za peko je treba vnaprej segreti na priporočeno temperaturo.	HEZ327000 Z možnostjo piro-lize
Steklen pekač (5,1 liter) Za pražene jedi in narastke. Posebno primeren za način delovanja "Jedi".	HEZ915001
Steklena posoda Za velike pečenke, sočne kolače in narastke.	HEZ864000
Steklena ponev Za narastke, zelenjavne jedi in pecivo.	HEZ636000
Izvlečni sistem, enkratni Z izvlečnimi vodili na ravni 2 lahko pribor dodatno izvlečete, ne da bi se prevrnil.	HEZ638170 Z možnostjo piro-lize
Izvlečni sistem, dvakratno Z izvlečnimi vodili na nivojih 2 in 3 lahko pribor izvlečete, ne da bi se prevrnil.	HEZ638270 Z možnostjo piro-lize
Izvlečni sistem, trikratni Z izvlečnimi vodili na ravneh 1, 2 in 3 lahko pribor dodatno izvlečete, ne da bi se prevrnil.	HEZ638370 Z možnostjo piro-lize
Okrasne letve Za prekritje polic pohištva in osnovne plošče aparata.	HEZ660060

Pred prvo uporabo

Preden boste lahko vaš nov aparat uporabili, morate določiti nekatere nastavitve. Poleg tega očistite notranjost aparata in pribor.

Pred prvo uporabo

Preden aparat prvič zaženete se pri oskrbovalcu z vodo pozanimajte o trdoti vodovodne vode.

Območje trdote vode morate pravilno nastaviti, da vas lahko aparat zanesljivo pozove k odstranjevanju vodnega kamna.

Pozor!

Neprimerne tekočine povzročijo poškodbe na aparatu. Ne uporabljajte destilirane vode, vodovodne vode z visoko vsebnostjo klora (> 40 mg/l) ali drugih tekočin. Uporabljajte le svežo, mrzlo vodovodno vodo, zmehčano vodo ali mineralno vodo brez ogljikove kisline.

Opombe

- Če vaša voda vsebuje veliko vodnega kamna, priporočamo, da uporabljate zmehčano vodo.
- Če uporabljate le zmehčano vodo, lahko nastavite območje trdote vode na "zmehčana".
- Če uporabljate mineralno vodo, nastavite območje trdote vode na "4 zelo trda".
- Če že uporabljate mineralno vodo, potem uporabljajte mineralno vodo brez ogljikove kisline.

Območje trdote vode	Nastavitev
0	00 zmehčana
1 (do 1,3 mmol/l)	01 mehka
2 (1,3–2,5 mmol/l)	02 srednja
3 (2,5–3,8 mmol/l)	03 trda
4 (več kot 3,8 mmol/l)	04 zelo trda

Prvi zagon

Po priključitvi na elektriko ali izpadu električne energije se na prikazovalniku prikažejo nastavitve za prvi zagon. Preden se bo poziv prikazal, lahko preteče nekaj sekund.

Opomba: Te nastavitve lahko vedno spremenite v osnovnih nastavitvah. → "Osnovne nastavitve" na strani 21

Nastavitev jezika

1. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite zelen jezik.
2. Za potrditev pritisnite na polje . Prikaže se naslednja nastavitvev.

Nastavitev ure

1. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite čas.
2. Za potrditev pritisnite na polje . Prikaže se naslednja nastavitvev.

Nastavitev trdote vode

1. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite trdoto vode.
 2. Za potrditev pritisnite na polje .
- Na zaslonu se prikaže sporočilo, da je prvi zagon aparata zaključen. Na zaslonu je prikazan trenutni čas.

Če aparata ne potrebujete, ga izklopite s tipko on/off .

Čiščenje notranjosti pečice in pribora

Preden v aparatu prvič pripravljate jedi, očistite notranjost aparata in pribor.

Čiščenje notranjosti aparata

Da odstranite vonj po novem izdelku, segrejte prazno in zaprto pečico.

1. Iz pečice vzemite pribor.
2. Iz pečice odstranite ostanke embalaže, kot so npr. delčki stiropora.
3. Pred segrevanjem obrišite gladke površine v notranjosti z mehko, vlažno krpo.
4. Vključite aparat s tipko on/off .
5. Napolnite posodo za vodo.
6. Nastavite naveden način gretja, temperaturo in dovod pare ter vklopite pečico.

Nastavitve	
Način gretja	Zgornje/spodnje gretje  z dovodom pare na stopnji 01 ("nizka" intenziteta)
Temperatura	240 °C
Trajanje	1 ura

7. Dokler aparat greje, zračite kuhinjo.
8. Po izteku nastavljenega časa izklopite aparat s tipko on/off .
9. Počakajte, da se notranjost pečice ohladi.
10. Očistite gladke površine z milnico in vlažno krpo.
11. Izpraznite posodo za vodo in osušite notranjost pečice.

Čiščenje pribora

Temeljito očistite pribor z milnico in vlažno krpo ali mehko krtačo.



Upravljanje naprave

Upravljalne elemente in njihove načine delovanja ste že spoznali. Zdaj vam bomo razložili, kako lahko svoj aparat nastavite. Izvedeli boste, kaj se dogaja ob vklopu in izklopu in kako lahko nastavite načine delovanja.

Vklop in izklop aparata

Preden lahko na aparatu opravljate nastavitve, ga morate vklopiti.

Opomba: Otroško varovalo in alarm je mogoče nastaviti tudi, ko je aparat izključen. Določeni prikazi in napotki na zaslonu, npr. preostala toplota v pečici, ostanejo vidni tudi, ko je aparat izključen.

Če aparata ne potrebujete, ga izklopite. Če dalj časa ničesar ne nastavite, se aparat samodejno izključi.

Vklop aparata

S tipko on/off  boste aparat vklopili.

Vsa polja na dotik zasvetijo rdeče. Na zaslonu se prikaže Boschev logotip in nato prvi način gretja na izbirnem seznamu.

Opomba: V osnovnih nastavitvah lahko nastavite, kateri način delovanja se bo prikazal po vklopu aparata. → "Osnovne nastavitve" na strani 21

Izklop aparata

S tipko on/off  boste aparat izklopili.

Funkcija, ki je v teku, se bo prekinila.

Na prikazovalniku se prikaže čas ali po potrebi prikaz preostale toplote.

Opomba: Ali naj se čas prikaže tudi, kadar je aparat izklopljen, lahko nastavite v osnovnih nastavitvah. → "Osnovne nastavitve" na strani 21

Vklop delovanja

Vsako delovanje morate zagnati s tipko start/stop .

Po zagonu se na zaslonu poleg nastavitve prikaže prikaz časa. Prikazeta se tudi linija kroga in linija segrevanja.

Zaustavitev delovanja

S tipko start/stop  lahko delovanje prekinete in ponovno sprožite.

Če držite tipko start/stop  pritisnjeno pribl. 3 sekunde, se delovanje v celoti zaustavi, nastavitve pa se ponastavijo.

Opomba: Po prekinitvi ali preklicu delovanja lahko hladilni ventilator še naprej obratuje.

Nastavitev načina delovanja

Po vklopu aparata se prikaže nastavljen predlog za način delovanja. To nastavitve lahko takoj zaženete s tipko start/stop .

Natančnejše opise za nastavitve drugega načina delovanja si lahko preberete v ustreznih poglavjih.

V osnovi velja:

1. Pritisnite na ustrezno polje.
Simbol rdeče sveti.
2. Z upravljalnim obročem spremenite izbiro v ospredju.
3. Če je treba, opravite dodatne nastavitve.
To storite tako, da pritisnete na ustrezno polje in spremenite vrednost z upravljalnim obročem.
4. Zaženite s tipko start/stop ▷.
Aparat začne delovati.

Nastavitev načina gretja in temperature

Če ni izbran način delovanja "načini gretja", pritisnite na polje . Simbol sveti rdeče in na zaslonu se pojavi prvi način gretja s predlagano temperaturo.

Primer na sliki: vroč zrak Eco  pri 195 °C.

1. Z upravljalnim obročem nastavite način gretja.



2. Pritisnite na polje .
Na zaslonu je temperatura prikazana v beli barvi in v ospredju.
3. Z upravljalnim obročem nastavite temperaturo.



4. Vklonite s tipko start/stop ▷.
Čas na zaslonu kaže, koliko časa pečica že deluje.



Aparat začne greti.

Ko je jed pripravljena, izključite aparat s tipko on/off .

Opomba: Aparat omogoča tudi nastavitve trajanja in konca delovanja. → "Časovne funkcije" na strani 16

Spreminjanje

Po zagonu ostane temperatura v ospredju. Ko premaknete upravljalni obroč, bo temperatura neposredno spremenjena in prevzeta.

Če želite spremeniti način gretja, prej prekinite delovanje s tipko start/stop ▷ in pritisnite na polje . Prikaže se prvi način gretja s pripadajočo predlagano temperaturo. Z upravljalnim obročem spremenite način delovanja.

Opomba: Ko spremenite način delovanja, se ponastavijo tudi druge nastavitve.

Hitro segrevanje

Ko vključite hitro segrevanje, lahko pri nekaterih načinih gretja skrajšate čas segrevanja.

Primerni načini gretja za hitro segrevanje so:

-  4D-vroči zrak
-  Zgornje/spodnje gretje

Da boste dosegli enakomeren učinek kuhanja, vstavite jed v pečico šele, ko je hitro segrevanje zaključeno.

Nastavitev

Upošteвайте primeren način delovanja in nastavljeno temperaturo, ki naj znaša najmanj 100 °C. V nasprotnem primeru ni mogoče vključiti hitrega segrevanja.

1. Nastavite načina gretja in temperaturo.
2. Pritisnite na polje .

Simbol rdeče sveti. Na zaslonu se prikaže poziv za potrditev.

Ko je funkcija hitrega segrevanja končana, se zasliši signal, na zaslonu pa se prikaže navodilo. Simbol ne sveti več. Vstavite jed v pečico.

Opomba: Časovna funkcija "Trajanje" se zažene istočasno s hitrim segrevanjem. Trajanje nastavite šele, ko je funkcija hitrega segrevanja končana.

Prekinitev

Če želite prekiniti hitro segrevanje, ponovno pritisnite na polje . Simbol ne sveti več.

Časovne funkcije

Vaš aparat ima različne časovne funkcije.

Časovna funkcija	Uporaba
 Trajanje	Ko se nastavljeno trajanje izteče, aparat samodejno prekine delovanje.
 Konec	Vnesite trajanje in zelen čas konca priprave. Aparat se samodejno zažene, tako da je delovanje končano ob zelenem času.
 Alarm	Alarm deluje kot ura za kuhanje jajc. Deluje neodvisno od delovanja aparata in drugih časovnih funkcij. Po izteku nastavljenega časa se aparat ne vključi in izključi samodejno.

Funkciji "Trajanje" in "Konec" lahko po nastavitvi delovanja prikličete s pomočjo polja . Alarm ima lastno polje . Mogoče ga je nastaviti kadar koli.

Po izteku trajanja ali časa alarma se oglasi signal. Signal lahko predčasno izključite tako, da pritisnete na polje .

Opomba: V osnovnih nastavitvah lahko nastavite dolžino signala. → "Osnovne nastavitve" na strani 21

Nastavitev trajanja

Čas priprave za jed lahko nastavite na aparatu. Tako ne bo po pomoti prišlo do prekoračitve časa priprave. Prav tako vam ni treba prenehati s opravljanjem drugih nalog, da bi upravljali aparat.

Nastavitev

Glede na to, v katero smer najprej zavrtite upravljalni obroč, se trajanje prične pri predlagani vrednosti: levo 10 minut, desno 30 minut.

Trajanje do ene ure je mogoče nastaviti v korakih po eno minuto, zatem v korakih po 5 minut.

Najdaljše trajanje, ki ga je mogoče nastaviti, je 23 ur in 59 minut.

Primer na sliki: trajanje 45 minut.

1. Nastavite način delovanja in temperaturo ali stopnjo.
2. Pred zagonom pritisnite na polje . Na zaslonu je čas trajanja prikazan v beli barvi in v ospredju.
3. Z upravljalnim obročem nastavite čas trajanja.



Po nekaj sekundah bo vrednost prevzeta ali pa dvakrat pritisnite na polje . Na zaslonu je pod načinom delovanja in temperaturo ali stopnjo prikazano trajanje.

4. Vklopite s tipko start/stop . Na zaslonu se odšteva čas trajanja.



Aparat začne greti.

Ko se čas trajanja odšteje do konca, se oglasi zvočni signal. Aparat preneha greti. Na zaslonu je prikazano trajanje 00 min 00 s.

Na polju  lahko znova nastavite trajanje ali pa s tipko start/stop  znova sprožite delovanje brez nastavljenega trajanja.

Ko je jed pripravljena, izključite aparat s tipko on/off .

Spremembe in prekinitve

Za spremembo trajanja pritisnite na polje . Trajanje je prikazano v beli barvi v ospredju in ga lahko spremenite z upravljalnim obročem. S poljem  prevzamete nastavitve.

Če želite prekiniti trajanje, ga ponovno nastavite na nič. Po opravljeni spremembi lahko nadaljujete z delovanjem brez trajanja, in sicer s tipko start/stop .

Nastavitev konca

Čas, ob katerem se trajanje konča, lahko zamaknete. Tako lahko na primer jutraj vstavite jed v pečico, pri čemer nastavite trajanje tako, da je jed končana opoldne.

Opombe

- Pazite, da živila ne bodo predolgo v pečici, saj se lahko pokvarijo.
- Če se je delovanje že začelo, ne nastavljajte konca. Rezultat peke ne bi bil več ustrezen.

Nastavitev

Konec trajanja je mogoče zamakniti za največ 23 ur in 59 minut.

Primeri na sliki: nastavljena vrednost je 45 minut, jed pa naj bi bila pripravljena ob 12.00.

1. Nastavite način delovanja in temperaturo ali stopnjo.
2. Nastavite trajanje.

3. Pred zagonom ponovno pritisnite na polje . Na zaslonu je konec prikazan v beli barvi in v ospredju.
4. Z upravljalnim obročem zamaknite čas končnega časa.



Po nekaj sekundah bo vrednost prevzeta ali pa znova pritisnite na polje . Na zaslonu je pod načinom delovanja in temperaturo ali stopnjo prikazan končni čas.

5. Vključite s tipko start/stop . Na zaslonu je prikazan čas, ob katerem se aparat zažene.



Aparat je v stanju pripravljenosti. Ko aparat začne delovati, se na zaslonu odšteva čas trajanja.

Ko se čas trajanja odšteje do konca, se oglasi zvočni signal. Aparat preneha greti. Na zaslonu je prikazano trajanje 00 min 00 s.

Na polju  lahko znova nastavite trajanje ali pa s tipko start/stop  znova sprožite delovanje brez nastavljenega trajanja.

Ko je jed pripravljena, izključite aparat s tipko on/off .

Spremembe in prekinitve

Če želite spremeniti čas konca priprave, najprej prekinitve delovanj s tipko start/stop , nato dvakrat pritisnite na polje . Čas konca priprave je prikazan v beli barvi v ospredju in ga lahko spremenite z upravljalnim obročem. Delovanje ponovno sprožite s tipko start/stop .

Če želite zbrisati čas konca priprave, ponovno ponastavite čas konca priprave. S tipko start/stop  lahko neposredno zaženete nastavljenega trajanja.

Opomba: Spreminjanje časa konca priprave je mogoče le, če trajanje še ni poteklo. Rezultat peke ne bi bil več ustrezen.

Nastavitev alarma

Alarm deluje vzporedno z drugimi nastavitvami. Nastavite ga lahko vedno, tudi kadar je aparat izključen. Ima svoj zvočni signal, tako da boste slišali, ali je potekel čas trajanja ali pa se oglašja alarm.

Nastavitev

Čas alarma se vedno začne z nič minutami.

Višja kot je vrednost, večji so časovni koraki nastavljanja.

Nastavite lahko največ 24 ur.

1. Pritisnite na polje . Simbol sveti rdeče. Na zaslonu je čas alarma prikazan v beli barvi in v ospredju.
2. Z upravljalnim obročem nastavite čas alarma.
3. Zaženite s poljem . **Opomba:** Po nekaj sekundah se alarm samodejno zažene.

Čas alarma se odšteva.

Alarm ostane viden na zaslonu, ko je aparat izključen. Če aparat deluje, so nastavitve tega delovanja prikazane v ospredju. Če pritisnete na polje , se za nekaj sekund prikaže čas alarma.

Ko se čas alarma izteče, se zasliši signal, na zaslonu pa se prikaže navodilo. Simbol ne sveti več.

Nasvet: Če se nastavljen čas alarma navezuje na delovanje aparata, uporabite trajanje. Čas je viden v ospredju, aparat pa se samodejno izklopi.

Spremembe in prekinitve

Za spremembo časa alarma pritisnite na polje . Čas alarma je prikazan v beli barvi v ospredju in ga lahko spremenite z upravljalnim obročem.

Če želite alarm prekiniti, ponovno nastavite čas popolnoma na začetek. Po prevzemu spremembe simbol ne sveti več.



Nekateri načini gretja omogočajo pripravo jedi s paro. Poleg tega so vam na voljo še načini gretja "Stopnja priprave" in "Pogrevanje".

Opozorilo – Nevarnost opeklin!

Če so vratca aparata odprta, lahko iz njega uhaja vroča para. Para je glede na temperaturo nevidna. Pri odpiranju vratc, ne stojte preblizu aparata. Vratca aparata odprite previdno. Otrokom ne dovolite v bližino.

Zvoki

Črpalka

Med delovanjem in po izklopu je slišno brnenje. Zvok je posledica preverjanja delovanja črpalke. Gre za normalen zvok, ki je povezan z delovanjem.

Plošča

Med odpiranjem upravljalne plošče je slišati brnenje ali klikanje. Zvok nastaja zaradi premikanja upravljalne plošče navzven. Takšen zvok je normalen.

Peka v sopari – priprava jedi s pomočjo pare

Pri pripravi jedi s pomočjo pare se med delovanjem aparata v različnih razmikih in stopnjah v pečico dovaja para. Tako je dosežen boljši rezultat priprave.

Jed

- dobi hrustljivo skorjo
- dobi svetlečo površino
- je znotraj sočna in mehka
- se le minimalno skrči

Želena kombinacijo načina gretja in intenzitete pare nastavite sami. Za izbiro primerne načina gretja in intenzitete pare lahko uporabite razpredelnico ali izberete program.

Stopnje pare

Za dovod pare so vam na voljo različne stopnje:

Intenziteta	Stopnja
nizka	01
srednje	02
trda	03

Primerni načini gretja

Pri naslednjih načinih gretja lahko priključite paro:

- 4D-vroči zrak
- Zgornje/spodnje gretje
- Žar s kroženjem zraka
- Hranjenje jedi na toplem

Nastavitev

Pred vklopom nastavitve napolnite posodo za vodo.

1. Nastavite zeleni način gretja in temperaturo.
2. Pritisnite na polje . Na zaslonu je poleg temperature v beli barvi in v ospredju prikazana stopnja vlage.

3. Z upravljalnim obročem nastavite stopnjo vlažnosti.
4. Vključite s tipko start/stop . Aparat začne greti.

Opomba: Če v posodi za vodo med delovanjem z dovajanjem pare zmanjka vode, se na zaslonu pojavi poziv, da napolnite posodo za vodo. Delovanje se nadaljuje brez dovajanja pare.

Spremembe in prekinitve

Za spremembo stopnje dovajanja pare pritisnite na polje . Stopnja vlažnosti je prikazana v beli barvi v ospredju in jo lahko spremenite z upravljalnim obročem. Sprememba bo neposredno prevzeta.

Če želite dovajanje pare prekiniti, ponovno pritisnite na polje . Delovanje se nadaljuje brez dovajanja pare.

Pogrevanje

Z načinom gretja "Pogrevanje " lahko že pripravljene jedi skrbno pogrežete ali hrustljivo zapečete pekarske izdelke prejšnjega dne. Para se samodejno priključi.

Opomba: Če se posoda za vodo med delovanjem "Pogrevanje" izprazni, se delovanje prekine. Napolnite posodo za vodo.

Nastavitev

Z načine gretja z dovajanjem pare je vedno treba nastaviti trajanje.

Pred vklopom nastavitve napolnite posodo za vodo.

1. Nastavite način gretja.
2. Pritisnite na polje . Na zaslonu je temperatura prikazana v beli barvi in v ospredju.
3. Z upravljalnim obročem nastavite temperaturo.
4. Pritisnite na polje . Na zaslonu je čas trajanja prikazan v beli barvi in v ospredju.
5. Z upravljalnim obročem nastavite čas trajanja.
6. Vključite s tipko start/stop . Na zaslonu se odšteva čas trajanja. Aparat začne greti.

Ko se čas trajanja odšteje do konca, se oglasi zvočni signal. Aparat preneha greti. Na zaslonu je prikazano trajanje 00 min 00 s.

Ko je jed pripravljena, izključite aparat s tipko on/off .

Spremembe

Po zagonu ostane temperatura v ospredju. Če premaknete upravljalni obroč, bo temperatura neposredno spremenjena in prevzeta.

Če želite spremeniti trajanje, pritisnite na polje in nastavitev spremenite z upravljalnim obročem. Sprememba bo neposredno prevzeta.

Če želite spremeniti način gretja, prej prekinite delovanje s tipko start/stop .

Opomba: Ko spremenite način gretja, se bodo ponastavile tudi druge nastavitve.

Funkcija vzhajanja testa

Z načinom gretja "Funkcija vzhajanja testa" kvašeno testo vzhaja hitreje kot pri sobni temperaturi in se ne izsuši.

Za izbiro ustrezne nastavitve uporabite navedbe v razpredelnici. → "Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu" na strani 32

Opomba: Če se posoda za vodo med delovanjem funkcije vzhajanja testa izprazni, se delovanje prekine. Napolnite posodo za vodo.

Nastavitev

Z načine gretja z dovajanjem pare je vedno treba nastaviti trajanje.

Pred vklopom nastavitve napolnite posodo za vodo.

1. Nastavite način gretja.
2. Pritisnite na polje . Na zaslonu je temperatura prikazana v beli barvi in v ospredju.
3. Z upravljalnim obročem nastavite temperaturo.
4. Pritisnite na polje . Na zaslonu je čas trajanja prikazan v beli barvi in v ospredju.
5. Z upravljalnim obročem nastavite čas trajanja.
6. Vključite s tipko start/stop . Na zaslonu se odšteva čas trajanja. Aparat začne greti.

Ko se čas trajanja odšteje do konca, se oglasi zvočni signal. Aparat preneha greti. Na zaslonu je prikazano trajanje 00 min 00 s.

Ko je jed pripravljena, izključite aparat s tipko on/off .

Spremembe

Po zagonu ostane temperatura v ospredju. Če premaknete upravljalni obroč, bo temperatura neposredno spremenjena in prevzeta.

Če želite spremeniti trajanje, pritisnite na polje  in nastavitve spremenite z upravljalnim obročem. Sprememba bo neposredno prevzeta.

Če želite spremeniti način gretja, prej prekinite delovanje s tipko start/stop .

Opomba: Ko spremenite način gretja, se bodo ponastavile tudi druge nastavitve.

Polnjenje posode za vodo

Posoda za vodo je za upravljalno ploščo. Preden zaženete program s paro, odprite upravljalno ploščo in posodo za vodo napolnite z vodo.

Prepričajte se, da ste območje trdote vode pravilno nastavili. → "Osnovne nastavitve" na strani 21

Opozorilo – Nevarnost poškodbe in požara!

Posodo za vodo polnite le z vodo ali raztopino za odstranjevanje vodnega kamna, ki jo priporočamo mi. V posodo za vodo ne vlivajte gorljivih tekočin (npr. alkoholnih pijač). Vroče površine (izgorevanje) lahko povzročijo, da se para gorljivih tekočin v pečici vžge.

Vratca aparata lahko razpokajo. Uhajajo lahko vroča para in plameni.

Opozorilo – Nevarnost opeklin!

Med delovanjem aparata se lahko posoda za vodo segreje. Ko aparat preneha delovati, počakajte, da se posoda za vodo ohladi. Posodo za vodo izzemite iz odprtine za posodo.

Pozor!

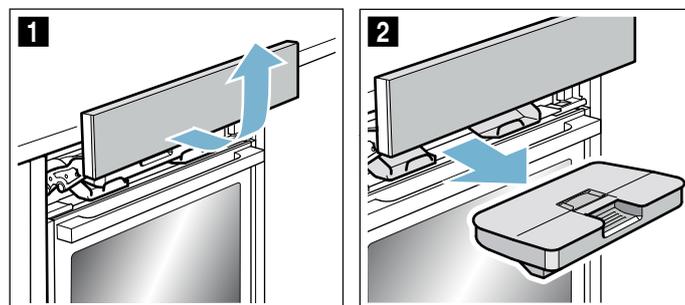
Zaradi neprimernih tekočin lahko pride do poškodb na aparatu.

Ne uporabljajte destilirane vode, vodovodne vode z visoko vsebnostjo klora (> 40 mg/l) ali drugih tekočin. Uporabljajte le svežo, mrzlo vodovodno vodo, zmehčano vodo ali mineralno vodo brez ogljikove kisline.

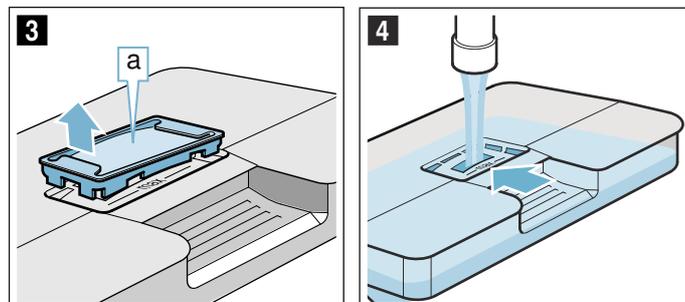
Opombe

- Če vaša voda vsebuje veliko vodnega kamna, priporočamo, da uporabljate zmehčano vodo.
- Če uporabljate le zmehčano vodo, lahko nastavite območje trdote vode na "zmehčana".
- Če uporabljate mineralno vodo, nastavite območje trdote vode na "4 zelo trda".
- Če že uporabljate mineralno vodo, potem uporabljajte mineralno vodo brez ogljikove kisline.

1. Pritisnite na polje . Upravljalna plošča se samodejno premakne naprej.
2. Upravljalno ploščo z obema rokama povlecite naprej in jo nato potisnite navzgor, da se zaskoči (slika **1**).
3. Rezervoar za vodo privzdignite in izzemite iz odprtine za rezervoar (slika **2**).

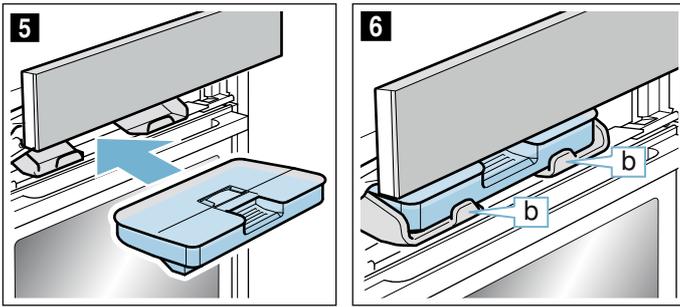


4. Pokrov pritisnite navzdol vzdolž tesnila, da iz rezervoarja za vodo ne more iztekati voda.
5. Snemite pokrov **a** (slika **3**).
6. Rezervoar za vodo napolnite z mrzlo vodo do oznake "max" (slika **4**).



7. Pokrov **a** znova namestite v odprtino na rezervoarju za vodo.

8. Vstavite napolnjen rezervoar za vodo (slika 5). Rezervoar za vodo se mora zaskočiti za obema držaloma **b** (slika 6).



9. Upravljalno ploščo počasi potisnite navzdol in jo nato pritisnite nazaj, da jo povsem zaprete. Rezervoar za vodo je napolnjen. Vključite lahko načine delovanja s paro.

Naknadno polnjenje posode za vodo

Če v posodi za vodo med delovanjem zmanjka vode, se na zaslonu pojavi poziv za napolnitev posode za vodo.

Opombe

- Pri načinih delovanja brez pomoči sopare se delovanje nadaljuje brez dovajanja pare.
- Ko se posoda z vodo med uporabo izprazni na "stopnji priprave" ali pri "pogrevanju", se delovanje prekine. Napolnite posodo za vodo.

1. Odprite upravljalno ploščo.
2. Izvzemite posodo za vodo in vanjo dotočite vodo.
3. Ponovno namestite napolnjeno posodo za vodo in zaprite upravljalno ploščo.

Po vsakem delovanju s paro

⚠ Opozorilo – Nevarnost opeklin!

Če so vratca aparata odprta, lahko iz njega uhaja vroča para. Para je glede na temperaturo nevidna. Pri odpiranju vratc, ne stojte preblizu aparata. Vratca aparata odprite previdno. Otrokom ne dovolite v bližino.

⚠ Opozorilo – Nevarnost opeklin!

Aparat se med delom segreje. Pred čiščenjem aparat pustite, da se ohladi.

Pozor!

Škoda na emailju: če na dnu notranjosti aparata stoji voda, ne zaženite pečice. Pred zagonom pobrišite vodo na dnu pečice.

Po vsakem delovanju s paro se preostala voda izčrpa nazaj v posodo za vodo. Nato izpraznite in osušite posodo za vodo. V pečici ostane vlaga. Notranjost pečice lahko osušite na roko ali pa uporabite način delovanja "Sušenje".

Opombe

- Po izklopu aparata polje ☞sveti nekoliko dlje, da vas opomni na to, da morate izprazniti posodo za vodo.
- Madeže vodnega kamna odstranite s krpo, ki ste jo natrli s kisom, nato obrišite površine s čisto vodo in jih osušite z mehko krpo.

Praznjenje posode za vodo

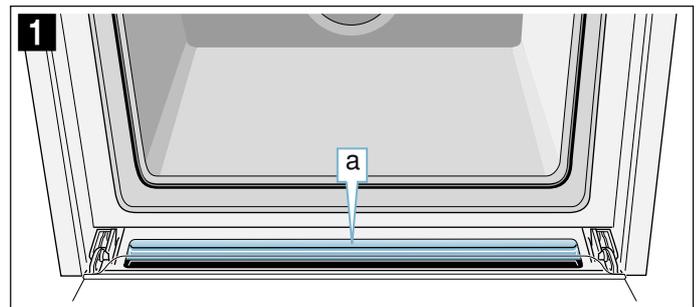
Pozor!

- Posode za vodo ne sušite v vroči pečici. Tako se lahko posoda za vodo poškoduje.
- Posode za vodo ne čistite v pomivalnem stroju. Tako se lahko posoda za vodo poškoduje.

1. Odprite upravljalno ploščo.
2. Odstranite rezervoar za vodo.
3. Previdno odstranite pokrov rezervoarja za vodo.
4. Izpraznite rezervoar za vodo, očistite ga s sredstvom za pomivanje in ga temeljito sperite s čisto vodo.
5. Vse dele do suhega obrišite z mehko krpo.
6. Do suhega zdrgnite tesnilo na pokrovu.
7. Pustite pokrov odprt, da se posuši.
8. Namestite in pritisnite pokrov na rezervoar za vodo.
9. Ponovno namestite napolnjen rezervoar za vodo in zaprite upravljalno ploščo.

Sušenje odkapnega žleba

1. Počakajte, da se aparat ohladi.
2. Odprite vrata aparata.
3. Odkapni žleb **a** pod notranjim delom aparata obrišite z gobasto krpo (slika 1).



Zagon sušenja

Pri sušenju se pečica segreje, tako da se vlaga v pečici spremeni v paro. Zatem odprite vratca aparata, da para uide iz pečice.

1. Počakajte, da se aparat ohladi.
2. Večjo umazanijo v pečici takoj odstranite in pobrišite vlago z dna notranjosti aparata.
3. Po potrebi s tipko on/off ① vključite aparat.
4. Pritisnite na polje ☐. Na zaslonu se prikaže prvi način gretja.
5. Z upravljalnim obročem nastavite način gretja "Sušenje ☞".
Opomba: Temperatura in trajanje sta prednastavljena in ju ni mogoče spremeniti.
6. Zaženite s tipko start/stop ⏸. Sušenje se zažene in samodejno konča po 10 minutah.
7. Odprite vratca aparata in jih pustite odprta 1 do 2 minuti, da se vlažnost v pečici posuši.

Ročno sušenje notranjosti pečice

1. Počakajte, da se aparat ohladi.
2. Odstranite umazanijo iz pečice.
3. Pečico osušite z mehko krpo.
4. Vratca aparata pustite 1 uro odprta, da se pečica popolnoma posuši.

Varovalo za otroke

Da otroci peči ne pomotoma ne vključijo ali spremenijo nastavitve, je aparat opremljen z otroškim varovalom.

Upravljalno polje je zaklenjeno in ga ni mogoče nastaviti. Aparat je mogoče le izključiti s tipko on/off .

Aktiviranje in deaktiviranje

Otroško varovalo lahko aktivirate ali deaktivirate pri vključenem in izključenem aparatu.

V vsakem primeru držite polje  pritisnjeno pribl. 4 sekunde.

Na zaslonu se prikaže poziv za potrditev.

Če je aparat vklopljen, polje  sveti rdeče. Če je aparat izklopljen, polje  ne sveti.

Osnovne nastavitve

Tako, da boste lahko svoj aparat optimalno in preprosto uporabljali, so vam na voljo različne nastavitve. Po potrebi lahko te nastavitve tudi spremenite.

Spreminjanje osnovnih nastavitev

Aparat mora biti izklopljen.

1. Pritisnite polje  za pribl. 3 sekunde.
Na zaslonu se prikažejo opombe za potek.
2. Potrdite napotek s poljem .
3. Po potrebi spremenite nastavitve z upravljalnim obročem.
4. Pritisnite na polje .
5. Na zaslonu se prikaže naslednja nastavitve, ki jo lahko shranite z upravljalnim obročem.
6. S poljem  lahko prelistate vse nastavitve in jih po potrebi spremenite z upravljalnim obročem.
6. Na koncu za potrditev držite polje  pritisnjeno pribl. 3 sekunde.

Na zaslonu se prikaže sporočilo, da so bile nastavitve shranjene.

Prekinitev

Če sprememb ne želite shraniti, lahko postopek prekinete s tipko on/off . Na zaslonu se prikaže sporočilo, da nastavitve niso bile shranjene.

Seznam osnovnih nastavitev

Glede na opremo aparata niso na voljo vse osnovne nastavitve.

Nastavitev	Izbira
Jezik	Možni nadaljnji jeziki
Čas	Čas v obliki 24 h
Trdota vode	00 (zmehčana) 01 (mehka) 02 (srednja) 03 (trda) 04 (zelo trda)*
Zvočni signal	Kratko trajanje (30 sek.) Srednje trajanje (1 min.)* Dolgo trajanje (5 min.)
Ton tipk	Vključen Izključen* (ton za on/off  ostane)
Jakost osvetlitve zaslona	Lestvica s 5 stopnjami
Prikaz ure	izklop Digitalno*
Osvetlitev	Izključena pri delovanju Vključena pri delovanju*
Otroško varovalo	Le zapora tipk* Zaklepanje vrat in zapora tipk
Delovanje po vklopu	Načini gretja* Način delovanja "AutoPilot"

Nočna zatemnitev	Izključena* Vključena
Logotip znamke	Prikaži* Ne prikaži
Zamik izklopa ventilatorja	Priporočljiv* Minimalen
Izvelčni sistem	Brez dodatne opreme* (pri ogrodju in enkratnem izvlečnem sistemu) Z dodatno opremo (pri dvakratnem in trikratnem izvlečnem sistemu)
Nastavitev za sabat	Vključena Izključena*
Tovarniške nastavitve	Ponastavitev Ne ponastavi*

* Tovarniške nastavitve (glede na vrsto aparata so lahko tovarniške nastavitve drugačne)

Opomba: Spremembe nastavitve jezika, tona tipk in osvetlitve zaslona začnejo veljati takoj. Vse druge pa šele, ko ste shranili nastavitve.

Izpad električnega toka

Spremembe, ki ste jih shranili v nastavitvah, se ohranijo tudi po izpadu elektrike.

Pri daljšem izpadu električnega toka, morate na novo urediti le nastavitve za prvi zagon. Aparat lahko prenese kratko prekinitvev električnega toka.

Spreminjanje časa

Če želite nastaviti čas, npr. zamenjati z letnega na zimski čas, spremenite osnovne nastavitve.

Aparat mora biti izklopljen.

1. Pritisnite polje **i** za pribl. 3 sekunde.
Na prikazovalniku se prikažejo opombe za potek.
2. Opombe potrdite s poljem **☑**.
Na prikazovalniku se prikaže prva nastavitvev "Jezik".
3. Pritisnite na polje **☑**.
Prikaže se nastavitvev za čas.
4. Z upravljalnim obročem spremenite čas.
5. Za potrditev pritisnite polje **i** za pribl. 3 sekunde.
Na prikazovalniku se prikaže opomba, da so nastavitve bile shranjene.

Nastavitev za sabat

Nastavitev za sabat omogoča trajanje do 74 ur. Hrana v pečici ostane topla, ne da bi morali pečico vklapljeti in izklapljeti.

Zagon nastavitve za sabat

Preden vam je nastavitvev za sabat na voljo, jo morate aktivirati v osnovnih nastavitvah. → "Osnovne nastavitve" na strani 21

Ko osnovno nastavitvev ustrezno spremenite, se bo nastavitvev za sabat prikazala kot zadnji način gretja.

Aparat greje s spodnjim in zgornjim grelnikom. Mogoče je nastaviti temperaturo med 85 °C in 140 °C.

1. Z upravljalnim obročem nastavite nastavitvev za sabat **☑**.
2. Pritisnite na polje **⏸**.
Na zaslonu je temperatura prikazana v beli barvi in v ospredju.
3. Z upravljalnim obročem nastavite zeleno temperaturo.
4. Pred zagonom pritisnite na polje **☑**.
Na zaslonu je trajanje prikazano v beli barvi in v ospredju.
5. Z upravljalnim obročem nastavite zelen čas trajanja.
Opomba: Časa konca priprave ni več mogoče premakniti.
6. Zaženite s tipko start/stop **▶**.
Na zaslonu se odšteva čas trajanja.
Aparat se začne segrevati.

Ko se trajanje nastavitvev za sabat izteče, se zasliši signal. Aparat se ne segreva več. Na zaslonu je prikazano trajanje 00 m 00 s.

Aparat izključite s tipko on/off **⏻**.

Opomba: Ko odprete vratca aparata, se delovanje ne prekine.

Spremembe in prekinitve

Po zagonu nastavitvev ni več mogoče spremeniti.

Če želite prekiniti nastavitvev za sabat, izključite aparat s tipko on/off **⏻**. S tipko start/stop **▶** ne morete več ustaviti delovanja.

Čistilna sredstva

Pri redni negi in vzdrževanju bo vaš aparat še dolgo ostal lep in funkcionalen. Tukaj vam bomo razložili, kako morate svoj aparat vzdrževati in čistiti.

Primerna čistilna sredstva

Upoštevajte navedbe v tabeli, da se izognete poškodbam na različnih površinah zaradi uporabe neustreznih čistilnih sredstev. Glede na vrsto aparata, pri vašem aparatu mogoče niso na voljo vsa območja.

Pozor!

Poškodbe površin

Ne uporabljajte

- agresivnih ali abrazivnih čistil,
- močnih alkoholnih čistil,
- trdih čistilnih blazinic ali gobic,
- visokotlačnih ali parnih čistilnikov,
- posebnih čistilnikov za toplo čiščenje.

Nove gobaste krpe pred uporabo temeljito sperite.

Nasvet: Pri servisni službi lahko kupite čistilna in negovalna sredstva, ki so še posebej priporočljiva. Upoštevajte posamezna navodila proizvajalca.

Opozorilo – 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.

Območje	Čiščenje
Zunanost aparata	
Sprednji del iz nerjavnega jekla	Vroča milnica: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo. Madeže vodnega kamna, maščobe, škroba in beljakovin odstranite takoj. 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.
Umetne snovi	Vroča milnica: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo. Ne uporabljajte čistila ali strgala za steklo.
Lakirane površine	Vroča milnica: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo.
Upravljalno polje	Vroča milnica: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo. Ne uporabljajte čistila ali strgala za steklo.
Steklo vratc	Vroča milnica: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo. Ne uporabljajte strgal za steklokeramiko ali spiral iz nerjavnega jekla.

Ročaj vratc	Vroča milnica: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo. Če pride sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna v stik z ročajem vratc, ga takoj obrišite. Teh madežev v nasprotnem primeru ne boste več mogli odstraniti.
-------------	--

Notranjost aparata

Emajlirane površine	Vroča milnica ali voda s kisom: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo. Zažrte ostanke hrane zmečkajte z vlažno krpo in milnico. Pri trdovratni umazaniji uporabite spiralo iz nerjavnega jekla ali čistilo za pečice. Po čiščenju pustite aparat odprt, da se posuši. Najboljše je, da uporabite funkcijo čiščenja. → "Funkcija čiščenja" na strani 24
Stekleni pokrov osvetlitve pečice	Vroča milnica: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo. Pri trdovratni umazaniji uporabite čistilo za pečice.
Pokrov vratc iz nerjavnega jekla	Čistilo za nerjavno jeklo: Upoštevajte navodila proizvajalcev. Ne uporabljajte negovalnih sredstev za nerjavno jeklo. Če želite pokrov vratc očistiti, ga snemite.
Ogrodje	Vroča milnica: Namočite in očistite z vlažno krpo ali ščetko.
Izvelčni sistem	Vroča milnica: Očistite z vlažno krpo ali ščetko. Z izvlečnih vodil ne odstranjujte maziva, najbolje je, da jih očistite, ko so vstavljeni. Ne pomivajte v pomivalnem stroju.
Pribor	Vroča milnica: Namočite in očistite z vlažno krpo ali ščetko. Pri trdovratni umazaniji uporabite spiralo iz nerjavnega jekla.
Posoda za vodo	Vroča milnica: Čistite z vlažno krpo in s čisto vodo temeljito izperite, da odstranite ostanke čistila. Osušite z mehko krpo. Pustite, da se posuši pri odprtem pokrovu. Tesnilo na pokrovu obrišite do suhega. Ne pomivajte v pomivalnem stroju.

Opombe

- Majhne barvne razlike se na sprednji strani naprave pojavijo zaradi različnih materialov, kot so na primer steklo, plastika ali kovina.
- Sence na steklu v vratcih, ki so videti kot lise, so odsevi osvetlitve pečice.
- Emajl v pečici se pri zelo visokih temperaturah prežge. Tako lahko nastanejo majhne razlike v barvi. To je povsem običajno in ne vpliva na delovanje. Robotov tankih pekačev ni mogoče v celoti emajlirati. Roboti so zato lahko grobi. To ne vpliva na protikorozijsko zaščito.

Čiščenje aparata

Aparat redno čistite in takoj odstranite umazanijo, da se na njem ne bo nabrala trdovratna umazanija.

Nasveti

- Po vsaki uporabi očistite notranjost aparata. Tako se umazanija ne zažge.
- Vodni kamen ter madeže maščobe, škroba in beljakovin vedno takoj odstranite.
- Zelo sočna peciva pecite v univerzalnem pekaču.
- Za peko uporabite primerno posodo, npr.: pekače.

Funkcija čiščenja

Vaš aparat ima tudi čistilno funkcijo s "pirolizo" in "odstranjevanjem vodnega kamna". S pirolizo z lahkoto očistite pečico. Z odstranjevanjem vodnega kamna lahko očistite vodni kamen iz uparjalnika.

Odstranjevanje vodnega kamna

Če želite, da aparat deluje še dolgo časa, morate redno odstranjevati vodni kamen.

Postopek odstranjevanja vodnega kamna je sestavljen iz več korakov. Iz higienskih razlogov mora biti postopek odstranjevanja vodnega kamna izveden v celoti, da lahko aparat ponovno uporabljate.

Odstranjevanje vodnega kamna traja pribl. 70–90 minut.

- Odstranjevanje vodnega kamna (pribl. 55–70 minut), nato izpraznite in na novo napolnite posodo za vodo
- Prvo izplakovanje (pribl. 6–9 minut), nato izpraznite in na novo napolnite posodo za vodo
- Drugo izplakovanje (pribl. 6–9 minut), nato izpraznite in osušite posodo za vodo

Če je postopek odstranjevanja vodnega kamna prekinjen (npr. zaradi izpada električnega toka ali zaradi izklopa aparata), boste morali po ponovnem vklopu aparata dvakrat izvesti splakovanje. Do konca drugega splakovanja aparat ne izvaja drugih funkcij.

Pogostost odstranjevanja vodnega kamna iz aparata je odvisna od trdote uporabljene vode. Kakor hitro je možnih le še 5 delovanj s paro, vas aparat s sporočilom na zaslonu opozori, da je treba odstraniti vodni kamen. Število preostalih delovanj se bo prikazalo po vklopu. Tako imate čas, da pravočasno pripravite odstranjevanje vodnega kamna.

Nastavitev

Pozor!

- Škoda na aparatu: za odstranjevanje vodnega kamna uporabljajte izključno tekoča sredstva za odstranjevanje vodnega kamna, ki jih priporočamo. Čas delovanja pri odstranjevanju vodnega kamna je prilagojen sredstvu za odstranjevanje vodnega kamna. Druga sredstva za odstranjevanje vodnega kamna lahko poškodujejo aparat. Sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna, kataloška številka: 311 680
- Raztopina za odstranjevanje vodnega kamna: raztopina ali sredstvo ne smeta priti v stik z upravljalnim poljem ali drugimi občutljivimi površinami. Tako lahko poškodujete površine. Če do tega vseeno pride, raztopino za odstranjevanje vodnega kamna takoj odstranite z vodo.

Če ste aparat pred odstranjevanjem vodnega kamna uporabljali v načinu s paro, se aparat najprej izklopi, da izčrpa preostalo vodo iz sistema uparjalnika.

1. Raztopino za odstranjevanje vodnega kamna pripravite iz 400 ml vode in 200 ml tekočega sredstva za odstranjevanje vodnega kamna.
2. Odstranite posodo za vodo, jo napolnite z raztopino za odstranjevanje vodnega kamna ter jo ponovno vstavite.
Zaprte upravljano ploščo.
3. Pritisnite na polje .
Na zaslonu se prikaže čistilna funkcija "odstranjevanje vodnega kamna".
Prikaže se trajanje odstranjevanja vodnega kamna.
Ni ga mogoče spremeniti.
4. Vključite s tipko start/stop .
Na zaslonu se odšteva čas trajanja.
Aparat začne odstranjevati vodni kamen.

Ko se čas trajanja odšteje do konca, se oglasi zvočni signal.

Prvo izpiranje

1. Odprite upravljano ploščo.
2. Izvzemite posodo za vodo, jo temeljito izperite, napolnite z vodo ter jo ponovno vstavite.
3. Zaprite upravljano ploščo.
4. Zaženite s tipko start/stop .
Aparat izpira.
Ko se trajanje izteče, se zasliši signal.

Drugo izpiranje

1. Odprite upravljano ploščo.
2. Izvzemite posodo za vodo, jo temeljito izperite, napolnite z vodo ter jo ponovno vstavite.
3. Zaprite upravljano ploščo.
4. Zaženite s tipko start/stop .
Aparat izpira.
Ko se trajanje izteče, se zasliši signal.

Čiščenje po uporabi

1. Odprite upravljano ploščo.
2. Posodo za vodo izpraznite in osušite.
3. S tipko on/off  izključite aparat.
Odstranjevanje vodnega kamna je zaključeno, aparat pa je ponovno pripravljen za uporabo.

Piroliza

Funkcija čiščenja "Piroliza" brez napora očisti pečico. Notranjost pečice se segreje na zelo visoko temperaturo. Ostanke pečenja, peke in peke na žaru se zažgejo.

Izbirate lahko med tremi stopnjami čiščenja.

Stopnja	Intenzivnost čiščenja	Trajanje
1	mehka	pribl. 1 ura, 15 minut
2	srednja	pribl. 1 ura, 30 minut
3	intenzivna	pribl. 2 uri

Trdovratnejša in starejša kot je umazanija, višjo stopnjo čiščenja izberite. Dovolj je, če pečico čistite enkrat na dva do tri mesece. Če je treba, jo lahko čistite tudi pogosteje. En postopek čiščenja porabi pribl. 2,5–4,7 kilovatnih ur.

Opombe

- Za vašo varnost se od določene temperature naprej vratca aparata samodejno zaklenejo. Odprete jih lahko šele, ko na zaslonu ugasne simbol za zaklepanje .
- Med funkcijo čiščenja osvetlitev pečice ne sveti.

Opozorilo – Nevarnost opeklin!

- Notranjost pečice se med funkcijo čiščenja zelo segreje. Nikdar ne odpirajte vrat aparata. Počakajte, da se aparat ohladi. Otrokom ne dovolite v bližino.
-  Med čiščenjem postane aparat na zunanji strani zelo vroč. Ne dotikajte se vrat aparata. Počakajte, da se aparat ohladi. Otrokom ne dovolite v bližino.

Pred vključitvijo funkcije čiščenja

Pozor!

Pred zagonom čiščenja posodo za vodo vzemite iz aparata. → "Para" na strani 18

S funkcijo čiščenja lahko očistite tudi pribor, npr. univerzalni pekač ali pekač. Pred čiščenjem odstranite grobo umazanijo. Pribor vstavite na višino 2.

Očistite notranjo stran vrat pečice in robne površine pečice na območju tesnila. Tesnila ne drgnite.

Opomba: S funkcijo čiščenja lahko očistite tudi priložen emajliran pribor. Vseh rešetk ni mogoče čistiti. Rešetke niso primerne za funkcijo čiščenja, saj se obarvajo. Pribor, ki ga lahko čistite s funkcijo čiščenja, je naveden v preglednici za dodaten pribor. → "Pribor" na strani 11

Opozorilo – Nevarnost požara!

- Večji ostanki hrane, masti in sokov od pečenja se lahko med funkcijo čiščenja vnamejo. Pred vsako uporabo funkcije čiščenja iz notranjosti in pribora odstranite večjo umazanijo.
- Med čiščenjem postane aparat na zunanji strani zelo vroč. Na ročaj vratc nikoli ne obešajte gorljivih predmetov, npr. krp za posodo. Sprednja stran aparata mora biti prosta. Otrokom ne dovolite v bližino.

Opozorilo – Resna nevarnost za zdravje!

Med čiščenjem se aparat zelo segreje. Prevlaka proti sprijemanju na pekačih in modelih se uniči, zaradi česar lahko nastanejo strupeni plini. S funkcijo čiščenja nikdar ne čistite tudi pekačev ali modelov, ki so prevlečeni s prevleko proti prijemanju. S funkcijo čiščenja lahko čistite le emajliran pribor.

Nastavitev funkcije čiščenja

Pred nastavitvijo funkcije čiščenja, se prepričajte, da ste upoštevali vsa navodila za pripravo.

Trajanje je prednastavljeno za vsako stopnjo čiščenja in ga ni mogoče spreminjati.

1. Pritisnite na polje .
Na zaslonu se pojavi prva funkcija za čiščenje – "odstranjevanje vodnega kamna".
2. Znova pritisnite na polje .
Na zaslonu se prikaže "Piroliza", stopnja čiščenja je prikazana v beli barvi in v ospredju.
3. Z upravljalnim obročem nastavite stopnjo čiščenja.
4. Potrdite s tipko start/stop .
Zasveti navodilo o potrebnih predpripravih za čistilno funkcijo.
5. Vključite s tipko start/stop .
Na zaslonu se odšteva čas trajanja. Med delovanjem funkcije čiščenja se linija segrevanja ne pojavi. Funkcija čiščenja začne delovati.

Med delovanjem funkcije čiščenja zračite kuhinjo.

Kmalu po začetku se vratca aparata zaklenejo. Na zaslonu se prikaže navodilo in zasveti simbol .

Ko čistilna funkcija konča z delovanjem, se zasliši signal. Na zaslonu je prikazano trajanje 00 min 00 s. S tipko on/off  izključite aparat.

Vratca lahko odprete šele, ko na zaslonu ugasne simbol za zaklepanje .

Zamik časa konca priprave

Čas konca priprave lahko premaknete nazaj. Pred zagonom pritisnite na polje  in s pomočjo upravljalnega obroča prestavite konec na poznejši čas.

Po zagonu preide aparat v stanje pripravljenosti. Časa konca priprave ni več mogoče spremeniti.

Spremembe in prekinitev

Ko stopnjo čiščenja enkrat zaženete, je ni več mogoče spreminjati.

Če želite prekiniti funkcijo čiščenja, aparat izključite s tipko on/off . S tipko start/stop  ne morete več ustaviti delovanja.

Vratca aparata ostanejo zaklenjena tako dolgo, da simbol za zaklepanje  na zaslonu ugasne.

Po končani funkciji čiščenja

Ko se notranjost pečice ohladi, z vlažno krpo obrišite še pepel, ki je ostal v notranjosti pečice, na priboru, ogrodju ter na vratcih aparata.

Po končani funkciji čiščenja lahko na delih, ki jih je mogoče izvleči, ostanejo obarvanja. To ne vpliva na delovanje. Dele, ki jih je mogoče izvleči, obrišite z vlažno krpo. Nato jih večkrat potisnite v pečico in jih izvlčite iz nje.

Ogrodje

Če aparat vestno negujete in čistite, bo dolgo ostal lep in funkcionalen. Tu je navedeno, kako izvzamete in očistite ogrodje.

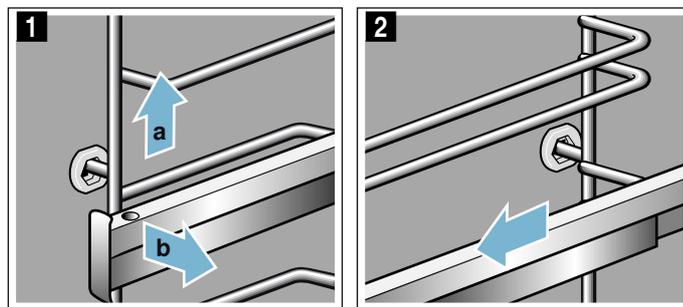
Montaža in demontaža ogrodja

Opozorilo – Nevarnost opeklin!

Ogrodje postane zelo vroče. Ne dotikajte se vročega ogrodja. Vedno počakajte, da se aparat ohladi. Otrokom ne dovolite v bližino.

Odstranitev ogrodja

1. Ogrodje na sprednji strani rahlo privzdignite **a** in ga odstranite **b** (slika **1**).
2. Nato celotno ogrodje potegnite v smeri naprej ter ga izvzemite (slika **2**).

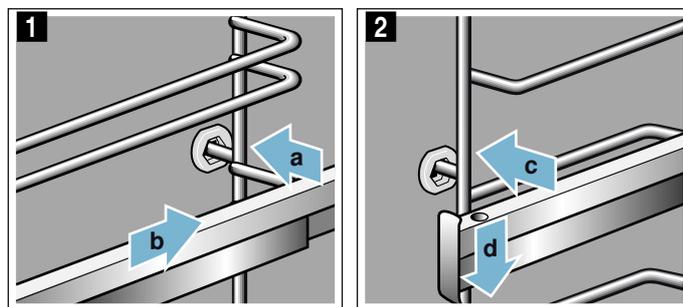


Očistite ogrodje s čistilom in gobico za pomivanje. Za trdovratno umazanijo uporabite ščetko.

Namestitev ogrodja

Ogrodje se prilega le desno ali levo. Obstajati mora možnost, da se izvlečna vodila izvlečejo v smeri naprej.

1. Ogrodje najprej sredinsko vstavite v zadnjo pušo **a**, da ogrodje naleže na steno notranjosti. Nato ga potisnite v smeri nazaj **b** (slika **1**).
2. Zatem ga vstavite še v prednjo pušo **c**, da ogrodje tudi tu naleže na steno notranjosti. Nato ga potisnite v smeri navzdol **d** (slika **2**).



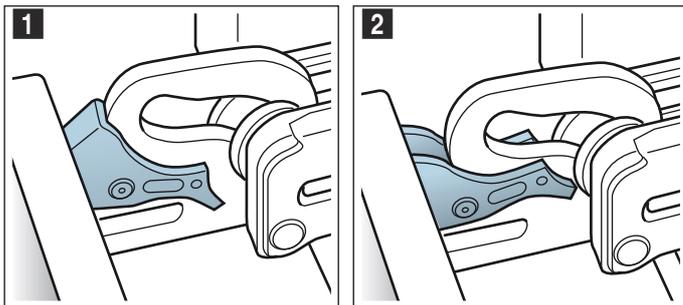
Vratca aparata

Če aparat vestno negujete in čistite, bo dolgo ostal lep in funkcionalen. Tu je navedeno, kako izvzamete in očistite vratca.

Demontaža in montaža vratc aparata

Če želite stekla v vratcih očistiti ali demontirati, lahko snamete vratca aparata.

Tečaja vratc aparata imata po en zaporni vzvod. Ko sta zaporna vzvoda zaprta (slika **1**), so vratca aparata zavarovana. Tako jih ni mogoče sneti. Ko želite sneti vratca aparata in v ta namen odprete zaporna vzvoda (slika **2**), sta tečaja zavarovana. Ne morete jih zapreti.

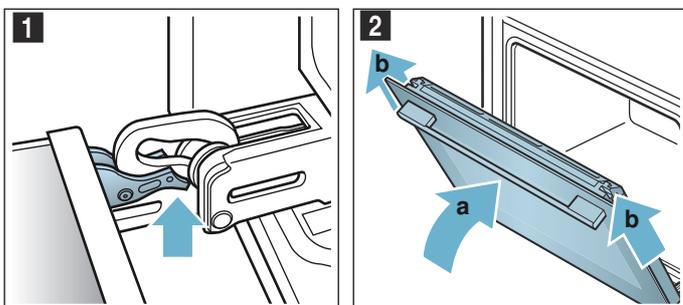


Opozorilo – Nevarnost poškodb!

- Če tečaji niso zavarovani, jih lahko zaprete z veliko silo. Bodite pozorni, da sta zaporna vzvoda vedno povsem zaprta oz. odprta, če želite demontirati vratca aparata.
- Tečaji vratc aparata se pri odpiranju in zapiranju premikajo, zato se lahko ukleščite. Ne dotikajte se predela s tečaji.

Demontaža vratc aparata

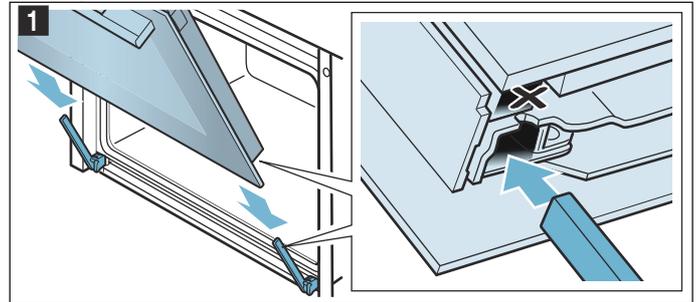
1. Povsem odprite vrata aparata in jih potisnite v smeri aparata.
2. Odprite zaporna vzvoda na levi in desni strani (slika **1**).
3. Vrata aparata zaprite do prislona **a**. Z obema rokama primite vrata na levi in desni strani **b** ter jih povlecite v smeri navzgor (slika **2**).



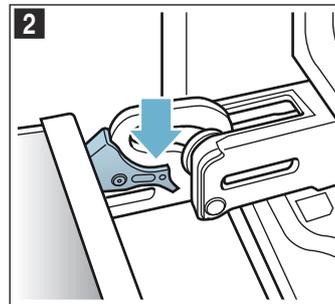
Montaža vratc aparata

Vratca aparata ponovno namestite v obratnem vrstnem redu.

1. Pri nameščanju vratc aparata bodite pozorni, da oba tečaja ravno vstavite v odprtini (slika **1**). Tečaja naslonite na zunanje steklo in ga uporabite kot vodilo. Pazite, da tečaja vstavite v pravo odprtino. Vstavljanje mora potekati gladko in brez upora. Če začutite upor, preverite, ali sta tečaja vstavljena v pravo odprtino.



2. Vratca aparata popolnoma odprite. Oba tečaja ponovno zaprite (slika **2**).



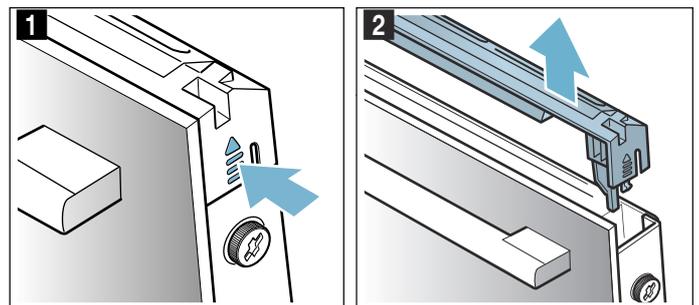
3. Zaprite vratca aparata.

Demontaža pokrova vratc

Vložek iz nerjavnega jekla v pokrovu vratc se lahko obarva. Za temeljito čiščenje lahko odstranite pokrov.

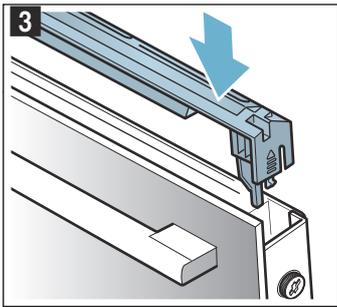
1. Vratca aparata nekoliko odprite.
2. Na pokrovu pritisnite na levi in desni strani (slika **1**).
3. Snemite pokrov (slika **2**).

Vratca aparata previdno zaprite.



Opomba: Vložek iz nerjavnega jekla v pokrovu čistite s čistilom za nerjavno jeklo. Preostanek pokrova vratc čistite z milnico in mehko krpo.

4. Vratca aparata ponovno nekoliko odprite. Namestite pokrov in ga pritisnite, da se slišno zaskoči (slika **3**).



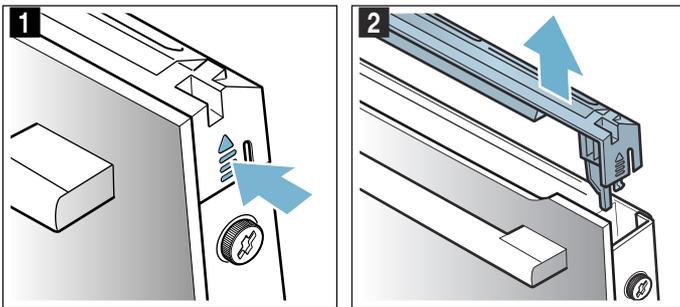
5. Zaprite vratca.

Demontaža in montaža stekel vratc

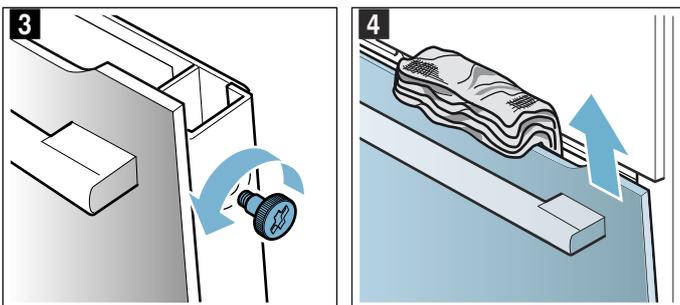
Za lažje čiščenje lahko demontirate stekla vratc aparata.

Demontaža stekel

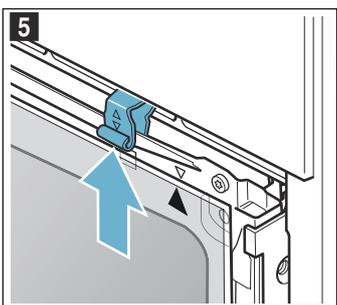
1. Vratca aparata nekoliko odprite.
2. Na pokrovu pritisnite na levi in desni strani (slika 1).
3. Snemite pokrov (slika 2).



4. Na levi in desni strani vratc odvijte vijake (slika 3).
5. Preden ponovno zaprete vratca, med vratca in aparat zagostite kuhinjsko krpo, ki ste jo prej večkrat prepognili (slika 4). Sprednje steklo izvlecite v smeri navzgor in ga s pomočjo ročaja vrat odložite na ravno površino.



6. Obe držali na zgornji strani vmesnega stekla potisnite navzgor, vendar ga ne snemite (slika 5). Z eno roko trdno držite steklo. Odstranite steklo.



Očistite stekla s čistilom za steklo in mehko krpo.

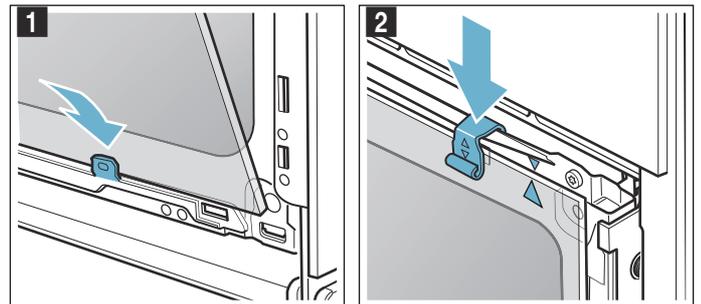
⚠ Opozorilo – Nevarnost poškodb!

- Spraskano steklo na vratcih aparata lahko poči. Ne uporabljajte strgala za steklo, agresivnih in abrazivnih čistilnih sredstev.
- Tečajji vrat aparata se pri odpiranju in zapiranju premikajo, zato se lahko ukleščite. Ne dotikajte se predela s tečajji.

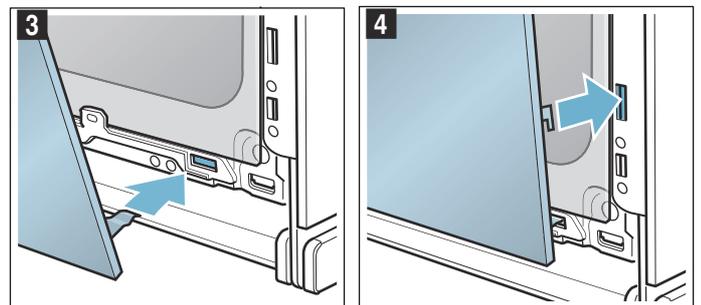
Montaža stekel

Pri montaži notranjega stekla pazite, da je puščica na zgornji desni strani stekla in da se ta ujema s puščico na ogrodju pečice.

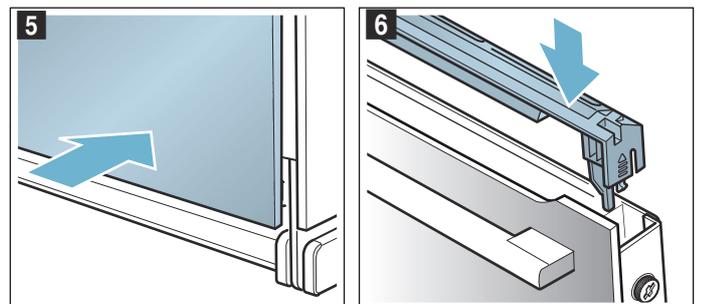
1. Srednje steklo spodaj vstavite v držalo (slika 1), zgoraj pa ga potisnite v pravi položaj.
2. Obe držali pritisnite navzdol (slika 2).



3. Sprednje steklo vstavite v spodnje držalo (slika 3).
4. Sprednje steklo zaprite tako, da sta oba zgornja kavlija nasproti odprtine (slika 4).



5. Sprednje steklo na spodnji strani pritisnite, da se slišno zaskoči (slika 5).
6. Vratca aparata ponovno nekoliko odprite in odstranite kuhinjsko krpo.
7. Ponovno privijte vijaka na levi in desni strani.
8. Namestite pokrov in ga pritisnite, da se slišno zaskoči (slika 6).



9. Zaprite vrata.

Pozor!

Aparat ponovno uporabite šele, ko so stekla pravilno nameščena.

Motnja, kaj storiti?

Pogosto je vzrok za motnje zgolj kakšna malenkost. Preden pokličete servisno službo, poskusite sami odpraviti motnjo, pri čemer si pomagajte s preglednico.

Samostojno odpravljanje motenj

Tehnične motnje na aparatu lahko pogosto povsem preprosto odpravite sami.

Če jed ni optimalno pripravljena, so vam na koncu navodil za uporabo na voljo številni namigi in napotki za pripravo. → "Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu" na strani 32

Motnja	Možni vzroki	Ukrep/navodilo
Aparat ne deluje.	Okvarjena varovalka.	Preverite varovalko v omarici z varovalkami.
	Izpad električnega toka	Preverite, ali luč v kuhinji in drugi kuhinjski aparati delujejo.
Na zaslonu je prikazano "Sprache Deutsch".	Izpad električnega toka	Ponovno nastavite jezik in čas.
Ura se ne prikaže, če je aparat izključen.	Osnovne nastavitve so spremenjene.	Spremenite osnovne nastavitve prikaza ure.
Vratc aparata ni mogoče odpreti.	Vratca aparata so zaklenjena z otroškim varovalom.	Otroško varovalo deaktivirate tako, da 4 sekunde držite pritisnjeno polje  . Zaklep je mogoče izključiti v osnovnih nastavitvah.
Vratc aparata ni mogoče odpreti, na zaslonu je prikazan simbol  .	Vratca aparata so zaklenjena zaradi funkcije čiščenja.	Počakajte, da se pečica ohladi in da ugasne simbol  .
Aparat se ne segreva, na zaslonu je prikazan simbol  .	V osnovnih nastavitvah je aktiviran demonstracijski način.	Aparat za kratek čas izklopite iz električnega omrežja (izključite varovalko v omarici z varovalkami), nato v naslednjih 3 minutah v osnovnih nastavitvah deaktivirajte demonstracijski način.
Upravljalni obroč je padel iz svojega ležišča na upravljalnem polju.	Upravljalni obroč se je pomotoma snel.	Upravljalni obroč je snemljiv. Upravljalni obroč postavite preprosto nazaj v njegovo ležišče v upravljalnem polju in pritisnite navznoter, tako da se bo zaskočil in ga boste lahko spet normalno obračali.
Upravljalnega obroča ne morete preprosto obračati.	Pod upravljalnim obročem je umazanija.	Der Bedienring ist abnehmbar. Za odstranjevanje povlecite upravljalni obroč preprosto iz njegovega ležišča. Lahko pa tudi pritisnete na zunanji rob upravljalnega obroča, tako da se ta nagne in ga lahko primete. Upravljalni obroč in njegovo ležišče na aparatu previdno očistite z milnico in mokro krpo. Osušite z mehko krpo. Ne uporabite ostrih ali abrazivnih čistilnih sredstev. Ne namakajte in ne pomivajte v pomivalnem stroju. Upravljalnega obroča ne snemajte prepogosto, tako da ostane ležišče stabilno.
Delovanje s paro ali odstranjevanje vodnega kamna se ne zažene oz. ne deluje več	Posoda za vodo je prazna	Napolnite posodo za vodo
	Upravljalna plošča je odprta	Zaprte upravljalno ploščo
	Odstranjevanje vodnega kamna onemogoči delovanja s paro	Izvedba odstranjevanja vodnega kamna
	Senzor v okvari	Pokličite servisno službo
Aparat vas pozove, da vključite izpiranje	Med odstranjevanjem vodnega kamna se dovod elektrike prekine ali izključi aparat	Po ponovnem vklopu aparata vključite dva cikla izpiranja
Aparat poziva k odstranjevanju vodnega kamna, ne da bi se prej pojavil števec	Nastavljeno območje trdote vode je prenizko	Izvedba odstranjevanja vodnega kamna Preverite in po potrebi prilagodite nastavljeno območje trdote vode
Tipke utripajo	Običajen pojav zaradi kondenzata za upravljalno ploščo	Tipke ne utripajo več, kakor hitro kondenzat izhlapi
Rezultat priprave pri pripravi s pomočjo pare je presuh ali prevlažen	Izbrana je bila napačna intenziteta pare	Zvišajte ali znižajte intenziteto pare

Prikaže se sporočilo „Napolnite rezervoar za vodo“, čeprav je rezervoar za vodo napolnjen	Upravljalna plošča je odprta	Zaprte upravljalno ploščo
	Rezervoar za vodo se ni zaskočil	Rezervoar za vodo se mora zaskočiti → "Para" na strani 18
	Senzor v okvari	Pokličite servisno službo
	Rezervoar za vodo je padel. Zaradi tresljajev so se zrahljali deli v notranjosti rezervoarja za vodo, zaradi česar ta več ne tesni.	Naročite nov rezervoar za vodo
Upravljalna plošča se ne odpre, da bi izvzeli posodo z vodo	Vtič ni vtaknjen v vtičnico	Aparat priključite na električno omrežje
	Izpad električnega toka	Preverite, ali drugi kuhinjski aparati delujejo
	Okvara varovalke	Preverite v omarici z varovalkami, ali je varovalka za aparat neoporečna
	Okvarjen senzor polja ☰	Pokličite servisno službo Po potrebi izpraznite posodo za vodo: odprite vratca aparata, levo in desno s prsti sezite pod upravljalno ploščo in jo izvzemite
Pri pripravi jedi se zasliši "plopajoč" zvok	Učinek mraz/toplota pri zamrznjenih jedeh, pogojen z vodno paro	Ni mogoče
Aparat se ne vklopi in na zaslonu se prikaže sporočilo "Notranjost aparata je prevroča"	Notranjost aparata je za izbrano jed ali način gretja prevroča	Počakajte, da se notranjost aparata ohladi in ponovno vklopite program

Opozorilo – Nevarnost električnega udara!

Nestrokovna popravila so nevarna. Popravila sme izvajati samo servisni tehnik, izšolan pri proizvajalcu. Tudi poškodovan priključni kabel lahko zamenja samo servisni tehnik. Če je aparat v okvari, izklopite varovalko v omarici z varovalkami ali izvlecite vtič iz vtičnice. Pokličite servisno službo.

Sporočila o napakah na zaslonu

Če se na zaslonu pojavi napaka na "D" ali "E", npr. D0111 ali E0111, izključite in ponovno vključite aparat s tipko on/off .

Če je bila motnja enkratna, prikaz ugasne. Če se sporočilo o napaki ponovno prikaže, pokličite servisno službo in natanko navedite sporočilo o napaki.

Maksimalno trajanje delovanja

Če nastavitve na aparatu niste spremenili že več ur, aparat samodejno preneha greti. Tako je preprečeno neželjeno dolgo delovanje.

Ko je doseženo maksimalno trajanje delovanja, se ravnajte po danih nastavitvah za način delovanja.

Doseženo je maksimalno trajanje delovanja

Na zaslonu se prikaže obvestilo, da je bilo doseženo maksimalno trajanje delovanja.

Delovanje ponovno sprožite s pritiskom na poljubno polje ali z zasukom upravljalnega obroča.

Če aparata ne potrebujete, ga izključite s tipko on/off .

Nasvet: Nastavite trajanje, da se aparat neželjeno ne zaustavi, npr: pri dolgem času priprave. Aparat greje, dokler nastavljeno trajanje ne poteče.

Osvetlitev v notranjosti pečice

Pečico osvetljuje ena ali več lučk LED z dolgo življenjsko dobo.

Če se lučka LED ali steklen pokrov lučke vseeno pokvari, pokličite servisno službo. Pokrova lučke ni dovoljeno sneti.

1. Pritisnite na polje .
Na zaslonu je prva jed prikazana v beli barvi in v ospredju.
2. Z upravljalnim obročem nastavite želeno jed.
3. Pritisnite na polje .
Na zaslonu je teža prikazana v beli barvi in v ospredju.
4. Z upravljalnim obročem nastavite težo jedi.
Trajanje se bo samodejno preračunalo.
5. Potrdite s tipko start/stop .
Prikaže se napotek za pribor in višino vstavljanja.
6. Zaženite s tipko start/stop .
Na zaslonu se odšteva čas trajanja. Pri jedeh se linija segrevanja ne pojavi.
Aparat se začne segrevati.

Ko se trajanje izteče, se zasliši signal. Aparat se ne segreva več.

Ko je jed pripravljena, aparat izključite s tipko on/off .

Nadaljevanje priprave

Ko se trajanje izteče, lahko pri nekaterih jedeh nadaljujete s pripravo, če z rezultatom priprave še niste zadovoljni.

Na zaslonu se prikaže vprašanje, ali želite nadaljevati s pripravo. Če želite nadaljevati s pripravo, pritisnite na tipko start/stop . Predlagano bo trajanje, ki ga lahko spremenite. Zaženite s tipko start/stop .

Opomba: Pripravo lahko podaljšate kolikor krat želite.

Ko ste z rezultatom priprave zadovoljni, pritisnite na polje .

Aparat izključite s tipko on/off .

Zamik časa konca priprave

Pri nekaterih jedeh lahko čas konca priprave premaknete nazaj. Pred zagonom pritisnite na polje  in prestavite konec na poznejši čas s pomočjo upravljalnega obroča.

Po zagonu preide aparat v stanje pripravljenosti. Časa konca priprave ni več mogoče spremeniti.

Spremembe in prekinitve

Po zagonu nastavitve ni več mogoče spremeniti.

Za prekinitve izključite aparat s tipko on/off . S tipko start/stop  ne morete več ustaviti delovanja.

Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu

Tukaj lahko najdete široko paleto jedi in ustrezne nastavitve. Pokazali vam bomo, kateri način gretja in temperatura sta najprimernejša za vašo jed. Našli boste navedbe o primernem priboru in višini, na kateri bi morali peči. Preberete si lahko tudi nasvete za primerno posodo in pripravo.

Opomba: Pri pripravi živil lahko v notranjosti aparata nastane veliko vodne pare.

Aparat je zelo energetsko učinkovit, kar pomeni, da med delovanjem oddaja zelo malo toplote. Zaradi velikih temperaturnih razlik med notranjostjo aparata in zunanjimi deli aparata se lahko na vratih, upravljalnem polju ali sosednjem pohištvu nabere kondenzat. To je običajen, fizikalen pojav. Kondenzatu se lahko izognete s predgretjem in previdnim odpiranjem vrat.

Če jedi pripravljate s pomočjo sopare, je zaželeno, da v pečici nastane veliko pare. Ko se notranjost aparata po pripravi jedi ohladi, jo obrišite.

Silikonski modeli

Če želite doseči optimalen rezultat peke, priporočamo temne kovinske modele.

Če želite kljub temu uporabiti silikonski model, upoštevajte proizvajalčeva navodila in recepte. Silikonski modeli so pogosto manjši od navadnih. Količine in podatki v receptu se lahko razlikujejo.

Silikonski modeli niso primerni za pripravo jedi s paro.

Pecivo in drobno pecivo

Aparat ponuja številne načine gretja za pripravo peciv in drobnega peciva. V nastavitvenih tabelah najdete optimalne nastavitve za veliko jedi.

Upoštevajte tudi navodila v poglavju o vzhajanju testa.

Uporabite samo originalen pribor aparata. Ta je namreč optimalno prilagojen notranjosti in načinom delovanja vašega aparata.

Peka s pomočjo pare

Določena peciva (npr. pecivo iz kvašenega testa) dobijo pri peki s paro hrustljivo skorjo in svetlečo površino. Pecivo se manj izsuši.

Peka s pomočjo pare je mogoča le na eni ravni.

Nekatere jedi so najbolj slastne takrat, ko jih pečete v več korakih. Te so navedene v razpredelnici.

Višine za vstavljanje pribora

Upoštevajte navedene višine za vstavljanje pribora.

Peka na eni ravni

Za peko na eni ravni uporabite naslednje višine vstavljanja pribora:

- visoko pecivo: višina 2
- ploščato pecivo: višina 3

Če vklopite način gretja 4D-vroči zrak, lahko izbirate med nivoji 1, 2, 3 in 4.

Peka na več ravneh

Uporabite 4D-vroč zrak. Peciva, ki ste jih na pekačih ali v modelih vstavili istočasno, mogoče ne bodo gotova ob istem času.

Peka na dveh ravneh:

- Univerzalni pekač: višina 3
Pekač: višina 1.
- Modeli na rešetki
prva rešetka: višina 3
druga rešetka: višina 1

Peka na treh ravneh:

- Pekač: višina 5
Univerzalni pekač: višina 3
Pekač: višina 1

Peka na štirih ravneh

- Štiri rešetke s papirjem za peko
prva rešetka: višina 5
druga rešetka: višina 3
tretja rešetka: višina 2
četrt rešetka: višina 1

Če pripravljate več jedi na enkrat, lahko prihranite do 45 % energije. V notranjost pečice naložite modele eden zraven drugega ali enega nad drugim.

Pribor

Pazite, da vedno uporabljate primeren pribor in da je ta pri vstavljanju v pečico vedno pravilno obrnjen.

Rešetka

Rešetko vstavite tako, da bo odprta stran obrnjena proti vratcem aparata in da bo izboklina obrnjena navzdol.

Univerzalni pekač ali pekač

Univerzalni pekač ali pekač previdno vstavite do prislona, s poševnim delom proti vratcem.

Za sočne kolače uporabljajte univerzalni pekač, da sok, ki se izloča, ne umaže notranjosti pečice.

Modeli za peko

Najbolj primerni so kovinski temni modeli.

Beli pekači ter pekači iz keramike in stekla podaljšajo čas peke, pri čemer pecivo ne porjavi enakomerno. Če uporabljate te pekače in spodnje/zgornje gretje, pekač vstavite na višino 1.

Za peko s pomočjo pare morajo biti modeli za peko odporni na vročino in paro.

Papir za peko

Uporabljajte le papir za peko, ki je primeren za izbrano temperaturo. Papir za peko vedno ustrezno obrežite.

Priporočene nastavitvene vrednosti

V tabeli so za različna peciva in drobno pecivo navedeni optimalni načini gretja. Temperatura in trajanje peke sta odvisna od strukture in količine testa. Zaradi tega so navedena območja nastavitve. Poskusite najprej z nižjimi vrednostmi. Z nižjo temperaturo boste dosegli bolj enakomerno porjavitev. Če je treba, jo naslednjič nastavite višje.

Opomba: Z višjimi temperaturami ne boste skrajšali časa trajanja peke. Tako bi bilo pecivo ali drobno pecivo pečeno le zunaj, znotraj pa bi bilo še surovo.

Nastavitvene vrednosti veljajo za vstavljanje jedi v mrzlo pečico. Privarčujete lahko do 20 % energije. Če pečico predgrejete, se naveden čas trajanja skrajša za nekaj minut.

Za določene jedi je predgretje potrebno, kar je navedeno v tabeli.

Če želite peči po lastnem receptu, se orientirajte po podobnem pecivu v tabeli. Dodatne informacije najdete v namigih za pecivo in drobno pecivo, ki se nahajajo za nastavitveno tabelo.

Iz notranjosti pečice odstranite pribor, ki ga ne uporabljate. Tako si zagotovite optimalen rezultat peke in prihranite do 20 % energije.

Uporabljeni načini gretja:

-  4D-vroči zrak
-  Zgornje/spodnje gretje
-  Stopnja za pico

Stopnje intenzitete pare so v tabeli navedene s številkami:

- 1 = nizka
- 2 = srednja
- 3 = visoka

Jed	Pribor / posoda	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Intenziteta pare	Trajanje v min
Kolači v modelih						
Preprost kolač iz umešanega testa	Okrogel/podolgovat model	2		150-170	-	50-70
Preprost kolač iz umešanega testa	Okrogel/podolgovat model	2		150-160	1	50-70
Kolač iz umešanega testa, preprost, 2 ravni	Okrogel/podolgovat model	3+1		140-160	-	60-80
Fini kolač iz umešanega testa	Okrogel/podolgovat model	2		150-170	-	60-80
Fini sadni kolač iz umešanega testa	Model za šarkelj	2		160-180	-	40-60

* predgretje

** pečico 5 min ogrevajte, vendar ne uporabite funkcije hitrega ogrevanja

Jed	Pribor / posoda	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Intenziteta pare	Trajanje v min
Podlaga za torto iz umešanega testa	Model za dno torte	3		160-180	-	20-30
Podlaga za torto iz umešanega testa	Model za dno torte	2		150-160	1	20-30
Sadna ali skutna torta, dno iz krhkega testa	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	2		170-190	-	60-80
Švicarska pita	Pekač za pizzo	3		220-240	-	35-45
Pita	Model za pito, črni pekač	3		190-210	-	25-40
Pita	Model za pito, črni pekač	3		200-220	1	30-40
Kvašen šarkelj	Model za šarkelj	2		150-170	-	50-70
Kvašen šarkelj	Model za šarkelj	2		150-160	1	60-70
Kolač iz kvašenega testa	Model z odstranljivim robom Ø 28 cm	2		160-170	-	20-30
Kolač iz kvašenega testa	Model z odstranljivim robom Ø 28 cm	2		150-160	2	25-35
Biskvitno dno, 2 jajci	Model za dno torte	3		150-170*	-	20-30
Biskvitno dno, 2 jajci	Model za dno torte	2		150-160	1	20-35
Biskvitna torta, 3 jajca	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	2		160-170*	-	25-35
Biskvitna torta, 3 jajca	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-25
Biskvitna torta, 6 jajca	Model z odstranljivim robom Ø 28 cm	2		150-170*	-	30-50
Biskvitna torta, 6 jajca	Model z odstranljivim robom Ø 28 cm	2		150-160	1	10
					-	30-35
Pecivo na pekaču						
Kolač iz umešanega testa z oblogo	Plitvi pekač	3		160-180	-	20-40
Kolač iz umešanega testa z oblogo	Plitvi pekač	3		160-170	1	30-40
Pecivo iz umešanega testa, 2 nivoja	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		140-160	-	30-50
Pecivo iz krhkega testa s suho oblogo	Plitvi pekač	3		170-190	-	25-35
Pecivo iz krhkega testa s suho oblogo, 2 ravni	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		160-170	-	35-45
Pecivo iz krhkega testa s sočno oblogo	Univerzalni pekač	3		160-180	-	55-65
Švicarska pita	Univerzalni pekač	3		170-190	-	45-55
Kolač iz kvašenega testa s suho oblogo	Univerzalni pekač	3		160-180	-	15-20
Kolač iz kvašenega testa s suho oblogo	Plitvi pekač	3		150-160	1	20-30
Kolač iz kvašenega testa s suho oblogo, 2 ravni	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		150-170	-	20-30
Pecivo iz kvašenega testa s sočno oblogo	Univerzalni pekač	3		180-200	-	30-40
Kolač iz kvašenega testa s sočno oblogo, 2 ravni	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		150-170	-	45-60
Pletenica, pletenka	Plitvi pekač	2		160-170	-	25-35
Pletenica, pletenka	Plitvi pekač	2		150-160	2	25-35
Biskvitna rolada	Plitvi pekač	3		180-200*	-	8-15
Biskvitna rolada	Plitvi pekač	3		180-190*	1	10-15
Božični kolač s 500 g moke	Plitvi pekač	2		150-170	-	45-60
Božični kolač s 500 g moke	Univerzalni pekač	3		140-150	2	80-90
Zavitek, sladek	Univerzalni pekač	2		170-180	-	50-60
Zavitek, sladek	Univerzalni pekač	3		180-190	2	50-60
Zavitek, zamrznjen	Univerzalni pekač	3		200-220	-	35-45
Zavitek, zamrznjen	Univerzalni pekač	3		180-200	1	35-45

* predgretje

** pečico 5 min ogrevalite, vendar ne uporabite funkcije hitrega ogrevanja

Jed	Pribor / posoda	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Intenziteta pare	Trajanje v min
Drobno pecivo						
Tortice	Plitvi pekač	3		160**	-	20-30
Tortice	Plitvi pekač	3		150**	-	25-35
Tortice, 2 ravni	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		150**	-	25-35
Tortice, 3 ravni	Plitvi pekači + univerzalni pekač	5+3+1		140**	-	35-45
Muffini	Pekač za muffine	3		170-190	-	15-20
Muffini	Pekač za muffine	3		150-160	1	25-30
Muffini, 2 nivoja	Pekači za muffine	3+1		160-180*	-	15-30
Drobno pecivo iz kvašenega testa	Plitvi pekač	3		160-180	-	25-35
Drobno pecivo iz kvašenega testa	Plitvi pekač	3		160-170	2	20-30
Drobno pecivo iz kvašenega testa, 2 nivoja	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		150-170	-	25-40
Pecivo iz listnatega testa	Plitvi pekač	3		170-190*	-	20-35
Pecivo iz listnatega testa	Plitvi pekač	3		200-220*	1	15-25
Pecivo iz listnatega testa, 2 nivoja	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		170-190*	-	20-45
Pecivo iz listnatega testa, 3 nivoji	Plitvi pekači + univerzalni pekač	5+3+1		170-190*	-	20-45
Pecivo iz listnatega testa, plosko, 4 nivoji	4 rešetke	5+3+2+1		180-200*	-	20-35
Pecivo iz kuhanega testa	Plitvi pekač	3		200-220	-	30-40
Pecivo iz kuhanega testa	Plitvi pekač	3		200-220*	1	25-35
Pecivo iz paljenega testa, 2 nivoja	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		190-210	-	35-45
Pecivo iz listnatega testa	Plitvi pekač	3		160-180	-	20-30
Pecivo iz listnatega testa	Plitvi pekač	3		160-170	1	20-30

Piškoti

Brizgano pecivo	Plitvi pekač	3		140-150**	-	25-40
Brizgano pecivo	Plitvi pekač	3		140-150**	-	25-40
Brizgano pecivo, 2 nivoja	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		140-150**	-	30-40
Brizgano pecivo, 3 nivoji	Plitvi pekači + univerzalni pekač	5+3+1		130-140**	-	35-55
Piškoti	Plitvi pekač	3		140-160	-	15-30
Piškoti, 2 nivoja	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		140-160	-	15-30
Piškoti, 3 nivoji	Plitvi pekači + univerzalni pekač	5+3+1		140-160	-	15-30
Španski vetrci	Plitvi pekač	3		80-90*	-	120-150
Španski vetrci, 2 nivoja	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		80-90*	-	120-180
Makroni	Plitvi pekač	3		90-110	-	20-40
Makroni, 2 nivoja	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		90-110	-	25-45
Makroni, 3 nivoji	Plitvi pekači + univerzalni pekač	5+3+1		90-110	-	30-45

* predgretje

** pečico 5 min ogrevajte, vendar ne uporabite funkcije hitrega ogrevanja

Nasveti za kolače in drobno pecivo

Ugotoviti želite, ali je kolač pečen.	Na najvišjem delu v kolač zapičite leseno palčko. Če se testo ne prime na palčko, je kolač pečen.
Kolač se sesede.	Naslednjič uporabite manj tekočine. Ali pa nastavite temperaturo, ki bo za 10 °C nižja, ter podaljšajte čas peke. Upoštevajte sestavine in navodila za pripravo, ki so navedeni v receptu.
Kolač je na sredini narasel, ob robovih je nizek.	Namastite le dno tortnega modela. Po peki kolač previdno ločite z nožem.
Sadni sok teče čez rob.	Naslednjič uporabite univerzalni pekač.
Drobno pecivo se pri peki sprime skupaj.	Okoli vsakega kosa peciva mora biti približno 2 cm razdalje. Tako je dovolj prostora, da lahko pecivo vzhaja in enakomerno porjavi.

Kolač je presuh.	Nastavite temperaturo, ki bo 10 °C višja, in skrajšajte čas peke.
Kolač je presvetel.	Če sta višina vstavitve in pribor pravilna, po potrebi zvišajte temperaturo ali podaljšajte čas peke.
Kolač je zgoraj presvetel, spodaj pa pretemen.	Naslednjič pecite na enem nivoju višje.
Kolač je zgoraj pretemen, spodaj pa presvetel.	Naslednjič pecite na enem nivoju nižje. Izberite nižjo temperaturo in podaljšajte čas peke.
Kolač v modelu ali podolgovatem pekaču postane zadaj pretemen.	Pekača ne postavite neposredno na zadnjo stran, ampak na sredino pribora.
Kolač je pretemen.	Naslednjič izberite nižjo temperaturo in po potrebi podaljšajte čas peke.
Pecivo je neenakomerno porjavelo.	Izberite nekoliko nižjo temperaturo. Preveč papirja za peko lahko ovira kroženje zraka. Papir za peko vedno ustrezno obrežite. Pazite, da pekač ne stoji neposredno pred odprtini zadnje stene notranjosti pečice. Pri peki drobnega peciva uporabljajte kar se da enake velikosti in debeline.
Pekli ste na več ravneh. Na zgornjem pekaču je pecivo temnejše kot na spodnjem.	Za peko na več ravneh vedno izberite 4D-vroč zrak . Peciva, ki ste jih na pekačih ali v modelih vstavili istočasno, mogoče ne bodo gotova ob istem času.
Pecivo je videti v redu, vendar v notranjosti še ni pečeno.	Pecite pri nižji temperaturi nekoliko dlje in po potrebi dodajte manj tekočine. Pri kolačih s sočnim nadevom najprej specite spodnji del. Posujte ga z mandlji ali drobtinami in šele nato dodajte nadev.
Pecivo se pri prevrnitvi ne odlepi.	Pecivo naj se po peki še 5 do 10 minut ohlaja. Če se še vedno ne odlepi, rob še enkrat previdno zrahljajte z nožem. Ponovno prevrnite in model večkrat pokrijte z mokro, vlažno krpo. Naslednjič model namažite z maslom in posujte z drobtinami.

Kruh in žemljice

Aparat nudi številne načine gretja za peko kruha in žemljic. V nastavitvenih tabelah najdete optimalne nastavitve za veliko jedi.

Upoštevajte tudi navodila v poglavju o vzhajanju testa.

Uporabite samo originalen pribor aparata. Ta je namreč optimalno prilagojen notranjosti in načinom delovanja vašega aparata.

Peka s pomočjo pare

Kruh in žemljice dobijo pri peki s paro hrustljivo skorjo in svetlečo površino. Pecivo se manj izsuši.

Peka s pomočjo pare je mogoča le na eni ravni.

Višine za vstavljanje pribora

Upoštevajte navedene višine za vstavljanje pribora.

Peka na eni ravni

Za peko na eni ravni uporabite naslednje višine vstavljanja pribora:

- visoko pecivo: višina 2
- ploščato pecivo: višina 3

Če vklopite način gretja 4D-vroči zrak, lahko izbirate med nivoji 1, 2, 3 in 4.

Peka na dveh ravneh

Uporabite 4D-vroč zrak. Peciva, ki ste jih na pekačih ali v modelih vstavili istočasno, mogoče ne bodo gotova ob istem času.

- Univerzalni pekač: višina 3
Pekač: višina 1
- Modeli na rešetki
prva rešetka: višina 3
druga rešetka: višina 1

Če pripravljate več jedi na enkrat, lahko prihranite do 45 % energije. V notranjost pečice naložite modele eden zraven drugega ali enega nad drugim.

Pribor

Pazite, da vedno uporabljate primeren pribor in da je ta pri vstavljanju v pečico vedno pravilno obrnjen.

Rešetka

Rešetko vstavite tako, da bo odprta stran obrnjena proti vratcem aparata in da bo izboklina obrnjena navzdol.

Univerzalni pekač ali pekač

Univerzalni pekač ali pekač previdno vstavite do prislona, s poševnim delom proti vratcem.

Modeli za peko

Najbolj primerni so kovinski temni modeli.

Beli pekači ter pekači iz keramike in stekla podaljšajo čas peke, pri čemer pecivo ne porjavi enakomerno. Če uporabljate te pekače in spodnje/zgornje gretje, pekač vstavite na višino 1.

Za peko s pomočjo pare morajo biti modeli za peko odporni na vročino in paro.

Papir za peko

Uporabljajte le papir za peko, ki je primeren za izbrano temperaturo. Papir za peko vedno ustrezno obrežite.

Globoko zamrznjeni izdelki

Ne uporabljajte močno poledenelih globoko zamrznjenih izdelkov. Odstranite led z jedi.

Globoko zamrznjeni izdelki so deloma neenakomerno predpečeni. Neenakomerna porjavitev ostane tudi po peki.

Priporočene nastavitvene vrednosti

V tabeli so za različne vrste kruha in žemljic navedeni optimalni načini gretja. Temperatura in trajanje peke sta odvisna od strukture in količine testa. Zaradi tega so navedena območja nastavitve. Poskusite najprej z nižjimi vrednostmi. Z nižjo temperaturo boste dosegli bolj enakomerno porjavitev. Če je treba, jo naslednjič nastavite višje.

Opomba: Z višjimi temperaturami ne boste skrajšali časa trajanja peke. Tako bi bili kruh in žemljice pečeni le zunaj, znotraj pa bi bili še surovi.

Nastavitvene vrednosti veljajo za vstavljanje jedi v mrzlo pečico. Privarčujete lahko do 20 % energije. Če pečico predgrejete, se naveden čas trajanja skrajša za nekaj minut.

Za določene jedi je predgretje potrebno, kar je navedeno v tabeli. Nekatere jedi so najbolj slastne takrat, ko jih pečete v več korakih. Te so navedene v tabeli.

Nastavitvene vrednosti za kruh veljajo tako za testo v pekaču kakor za testo v podolgovatem modelu.

Če želite peči po lastnem receptu, se orientirajte po podobnem pecivu v tabeli.

Iz notranjosti pečice odstranite pribor, ki ga ne uporabljate. Tako si zagotovite optimalni rezultat peke ter prihranite do 20 % energije.

Pozor!

V vročo pečico ne nalivajte vode in na dno ne postavljajte posode z vodo. Zaradi temperaturne spremembe lahko nastanejo poškodbe na emajlu.

Uporabljeni načini gretja:

-  4D-vroči zrak
-  Zgornje/spodnje gretje
-  Žar s kroženjem zraka
-  Žar, velika površina
-  Stopnja za pico

Stopnje intenzitete pare so v tabeli navedene s številkami:

- 1 = nizka
- 2 = srednja
- 3 = visoka

Jed	Pribor	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Stopnja žara	Intenziteta pare	Trajanje v min
Kruh							
Bel kruh, 750 g	Univerzalni pekač ali globok štirikotni model	2		210-220*	-	-	10-15
				180-190	-	-	25-35
Bel kruh, 750 g	Univerzalni pekač ali globok štirikotni model	2		210-220	-	3	10-15
				180-190	-	-	25-35
Mešani kruh, 1,5 kg	Univerzalni pekač ali globok štirikotni model	2		210-220*	-	-	10-15
				180-190	-	-	40-50
Mešani kruh, 1,5 kg	Univerzalni pekač ali globok štirikotni model	2		210-220	-	3	10-15
				180-190	-	-	45-55
Polnozrnat kruh, 1 kg	Univerzalni pekač	2		210-220*	-	-	10-15
				180-190	-	-	40-50
Polnozrnat kruh, 1 kg	Univerzalni pekač	2		210-220	-	3	10-15
				180-190	-	-	40-50
Kvašena lepinja	Univerzalni pekač	3		250-270	-	-	20-25
Kvašena lepinja	Univerzalni pekač	3		220-230	-	3	20-30
Žemlje							
Predpečene žemlje ali francoska štruca	Univerzalni pekač	3		180-200	-	-	10-15
Predpečene žemlje ali francoska štruca	Plitvi pekač	3		200-220	-	2	10-15
Sladke žemlje, sveže	Plitvi pekač	3		170-190*	-	-	15-20
Sladke žemlje, sveže	Plitvi pekač	3		150-160	-	3	25-35
Sladke žemlje, sveže, 2 nivoja	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		150-170*	-	-	20-30
Žemlje, sveže	Plitvi pekač	3		180-200	-	-	20-30
Žemlje, sveže	Plitvi pekač	3		200-220	-	2	20-25
Predpečena francoska štruca, hlajena	Univerzalni pekač	3		180-200	-	-	20-30

* predgretje

Jed	Pribor	Nivo peči-ce	Način gretja	Temperatu-ra v °C	Sto-pnja žara	Intenzite-ta pare	Trajanje v min
Predpečena francoska štruca, hladjena	Plitvi pekač	3		200-220	-	1	10-20
Žemlje, zamrznjene							
Predpečene žemlje ali francoska štruca	Univerzalni pekač	3		180-200	-	-	10-15
Predpečene žemlje ali francoska štruca	Plitvi pekač	3		180-200	-	1	15-25
Luženo pecivo, oblikovani kosi	Univerzalni pekač	3		180-200	-	-	20-25
Luženo pecivo, oblikovani kosi	Plitvi pekač	3		210-230	-	1	18-25
Francoski rogljički, oblikovani kosi	Univerzalni pekač	3		170-190	-	-	30-35
Francoski rogljički, oblikovani kosi	Plitvi pekač	3		180-200	-	1	20-25
Toast							
Gratiniran popečen toast, 4 kosi	Rešetka	3		190-210	-	-	10-15
Gratiniran popečen toast, 12 kosov	Rešetka	3		230-250	-	-	10-15
Opečen toast (brez predgretja)	Rešetka	5		-	3	-	4-6
* predgretje							

Pice, kiš in pikantna peciva

Aparat ponuja številne načine gretja za pripravo pic, kiša in pikantnih peciv. V nastavitvenih tabelah najdete optimalne nastavitve za veliko jedi.

Upoštevajte tudi navodila v poglavju o vzhajanju testa.

Uporabite samo originalen pribor aparata. Ta je namreč optimalno prilagojen notranjosti in načinom delovanja vašega aparata.

Peka s pomočjo pare

Določena peciva (npr. pecivo iz kvašenega testa) dobijo pri peki s paro hrustljivo skorjo in svetlečo površino. Pecivo se manj izsuši.

Peka s pomočjo pare je mogoča le na eni ravni.

Višine za vstavljanje pribora

Upoštevajte navedene višine za vstavljanje pribora.

Peka na eni ravni

Za peko na eni ravni uporabite naslednje višine vstavljanja pribora:

- visoko pecivo: višina 2
- ploščato pecivo: višina 3

Če vklopite način gretja 4D-vroči zrak, lahko izbirate med nivoji 1, 2, 3 in 4.

Peka na več ravneh

Uporabite 4D-vroč zrak. Peciva, ki ste jih na pekačih ali v modelih vstavili istočasno, mogoče ne bodo gotova ob istem času.

Peka na dveh ravneh:

- Univerzalni pekač: višina 3
Pekač: višina 1.
- Modeli na rešetki
prva rešetka: višina 3
druga rešetka: višina 1

Peka na štirih ravneh

- Štiri rešetke s papirjem za peko
prva rešetka: višina 5
druga rešetka: višina 3
tretja rešetka: višina 2
četrt rešetka: višina 1

Če pripravljate več jedi na enkrat, lahko prihranite do 45 % energije. V notranjost pečice naložite modele eden zraven drugega ali enega nad drugim.

Pribor

Pazite, da vedno uporabljate primeren pribor in da je ta pri vstavljanju v pečico vedno pravilno obrnjen.

Rešetka

Rešetko vstavite tako, da bo odprta stran obrnjena proti vratcem aparata in da bo izboklina obrnjena navzdol.

Univerzalni pekač ali pekač

Univerzalni pekač ali pekač previdno vstavite do prislona, s poševnim delom proti vratcem.

Pri picah z veliko oblogami uporabite univerzalni pekač.

Modeli za peko

Najbolj primerni so kovinski temni modeli.

Beli pekači ter pekači iz keramike in stekla podaljšajo čas peke, pri čemer pecivo ne porjavi enakomerno. Če uporabljate te pekače in spodnje/zgornje gretje, pekač vstavite na višino 1.

Za peko s pomočjo pare morajo biti modeli za peko odporni na vročino in paro.

Papir za peko

Uporabljajte le papir za peko, ki je primeren za izbrano temperaturo. Papir za peko vedno ustrezno obrežite.

Globoko zamrznjeni izdelki

Ne uporabljajte močno poledenelih globoko zamrznjenih izdelkov. Odstranite led z jedi.

Globoko zamrznjeni izdelki so deloma neenakomerno predpečeni. Neenakomerna porjavitev ostane tudi po peki.

Priporočene nastavitvene vrednosti

V tabeli so za različne jedi navedeni optimalni načini gretja. Temperatura in trajanje peke sta odvisna od strukture in količine testa. Zaradi tega so navedena območja nastavitve. Poskusite najprej z nižjimi vrednostmi. Z nižjo temperaturo boste dosegli bolj enakomerno porjavitev. Če je treba, jo naslednjič nastavite višje.

Opomba: Z višjimi temperaturami ne boste skrajšali časa trajanja peke. Tako bo jed pečena le zunaj, znotraj pa bo ostala surova.

Nastavitvene vrednosti veljajo za vstavljanje jedi v mrzlo pečico. Privarčujete lahko do 20 % energije. Če pečico

predgretje, se naveden čas trajanja skrajša za nekaj minut.

Za določene jedi je predgretje potrebno, kar je navedeno v tabeli.

Če želite peči po lastnem receptu, se orientirajte po podobnem pecivu v tabeli.

Iz notranjosti pečice odstranite pribor, ki ga ne uporabljate. Tako si zagotovite optimalni rezultat peke ter prihranite do 20 % energije.

Uporabljeni načini gretja:

- 4D-vroči zrak
- Zgornje/spodnje gretje
- Stopnja za pico

Stopnje intenzitete pare so v tabeli navedene s številkami:

- 1 = nizka
- 2 = srednja
- 3 = visoka

Jed	Pribor	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Intenziteta pare	Trajanje v min
Pizza						
Sveža pizza	Plitvi pekač	3		200-220	-	25-35
Sveža pizza, 2 nivoja	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		180-200	-	35-45
Sveža pizza, tanko dno	Pekač za pizzo	2		220-230	-	20-30
Hlajena pizza	Rešetka	3		190-210	-	10-15
Zamrznjena pizza						
Pizza, tanko dno, 1 kos	Rešetka	3		190-210	-	15-20
Pizza, tanko dno, 2 kosa	Univerzalni pekač + rešetka	3+1		190-210	-	20-25
Pizza, debelo dno, 1 kos	Rešetka	3		180-200	-	20-25
Pizza, debelo dno, 2 kosa	Univerzalni pekač + rešetka	3+1		190-210	-	20-30
Obložena francoska štručka	Rešetka	3		200-220	-	15-20
Mini pizze	Univerzalni pekač	3		180-200	-	15-20
Mini pizze, Ø 7 cm, 4 ravni	4 rešetke	5+3+2+1		180-200*	-	20-30
Pikantni kolači & pite						
Pikantni kolači v modelu	Model z odstranljivim robom Ø 28 cm	2		170-190	-	55-65
Pikantni kolači v modelu	Model z odstranljivim robom Ø 28 cm	2		170-180	1	60-70
Francoska pita	Model za pito, črni pekač	3		190-210	-	30-40
Alzaška plamenjača	Univerzalni pekač	3		260-280*	-	10-15
Alzaška plamenjača	Univerzalni pekač	2		200-210*	2	15-25
Pirožki	Model za narastke	2		190-200	-	30-45
Empanada	Univerzalni pekač	3		180-190	-	30-45
Empanada	Univerzalni pekač	2		170-180	2	30-40
Burek	Univerzalni pekač	1		200-220*	-	20-30

* predgretje

Narastki in sufleji

Aparat ponuja številne načine gretja za pripravo narastkov in suflejev. V nastavitvenih tabelah najdete optimalne nastavitve za veliko jedi.

Uporabite samo originalen pribor aparata. Ta je namreč optimalno prilagojen notranjosti in načinom delovanja vašega aparata.

Višine za vstavljanje pribora

Za vstavljanje pribora uporabite navedene višine.

Jedi lahko pripravljate na eni ravni v modelih ali v univerzalnem pekaču.

- Modeli na rešetki: višina 2
- Univerzalni pekač: višina 3

Sufleje pripravite s pomočjo sopare. Ne potrebujete vodne kopeli.

Če pripravljate več jedi hkrati, lahko prihranite do 45 % energije. V notranjost pečice naložite modele eden zraven drugega.

Pribor

Pazite, da vedno uporabljate primeren pribor in da je ta pri vstavljanju v pečico vedno pravilno obrnjen.

Rešetka

Rešetko vstavite tako, da bo odprta stran obrnjena proti vratcem aparata in da bo izboklina obrnjena navzdol.

Univerzalni pekač

Univerzalni pekač vstavite do prislona, s poševnim delom proti vratcem.

Posoda

Za narastke in gratinirane jedi uporabljajte široko, plosko posodo. V ozki, visoki posodi traja priprava jedi dalj časa, jedi pa na zgornji strani postanejo temnejše.

Za pripravo jedi s pomočjo pare morajo biti modeli za peko odporni na vročino in paro.

Priporočene nastavitvene vrednosti

V tabeli so za različne narastke in sufleje navedeni optimalni načini gretja. Temperatura in trajanje priprave sta odvisna od količine in recepta. Čas priprave narastka je odvisen od velikosti posode in višine narastka. Zaradi tega so navedena območja nastavitve. Poskusite najprej z nižjimi vrednostmi. Z nižjo temperaturo boste dosegli bolj enakomerno porjavitev. Če je treba, jo naslednjič nastavite višje.

Opomba: Z višjimi temperaturami ne boste skrajšali časa priprave. Narastek ali sufle bi bil tako le na zunanji strani pečen, v notranjosti pa še surov.

Nastavitvene vrednosti veljajo za vstavljanje jedi v mrzlo pečico. Privarčujete lahko do 20 % energije. Če pečico predgrejete, se naveden čas priprave skrajša za nekaj minut.

Če želite peči po lastnem receptu, se orientirajte po podobnih jedeh v tabeli.

Iz notranjosti pečice odstranite pribor, ki ga ne uporabljate. Tako si zagotovite optimalni rezultat peke ter prihranite do 20 % energije.

Uporabljeni načini gretja:

-  4D-vroči zrak
-  Zgornje/spodnje gretje
-  Žar s kroženjem zraka
-  Stopnja za pico

Stopnje intenzitete pare so v tabeli navedene s številkami:

- 1 = nizka
- 2 = srednja
- 3 = visoka

Narastki in sufleji	Pribor / posoda	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Intenziteta pare	Trajanje v min
Narastek, pikanten, kuhane sestavine	Model za narastke	2		200-220	-	30-50
Narastek, pikanten, kuhane sestavine	Model za narastke	2		150-170	2	40-45
Narastek, sladek	Model za narastke	2		170-190	-	40-60
Lazanja, sveža, 1 kg	Model za narastke	2		160-180	-	50-60
Lazanja, sveža, 1 kg	Model za narastke	2		170-180	2	35-45
Lazanja, zamrznjena, 400 g	Rešetka	2		190-210	-	30-35
Lazanja, zamrznjena, 400 g	Odprta posoda	2		180-190	2	40-50
Gratiniran krompir, surove sestavine, 4 cm visok	Model za narastke	2		160-190	-	50-70
Gratiniran krompir, surove sestavine, 4 cm visok	Model za narastke	2		160-170	3	50-60
Gratiniran krompir, surove sestavine, 4 cm visok, 2 ravni	Model za narastke	3+1		150-170	-	60-80
Sufle	Model za narastke	2		160-180*	-	35-45
Sufle	Model za narastke	2		170-180	2	30-40
Sufle	Modelčki za oblikovanje porcij	2		170-190	-	65-75

Perutnina

Aparat ponuja številne načine gretja za pripravo perutnine. V nastavitvenih tabelah najdete optimalne nastavitve za nekatere jedi.

Peka na rešetki

Peka na rešetki je še posebej primerna za pripravo velike perutnine ali več kosov na enkrat.

Univerzalni pekač potisnite skupaj z naloženo rešetko na navedeno višino. Pazite, da je rešetka pravilno naložena na univerzalni pekač. → "Pribor" na strani 11

Glede na velikost in vrsto perutnine v univerzalni pekač nalijte do ½ litrov vode. Maščoba, ki kaplja od pečenje, se bo ujela v pekač. Iz ujete maščobe lahko naredite omako. Poleg tega na ta način nastane tudi manj dima, notranjost aparata pa ostane čistejša.

Peka v posodi

Uporabljajte le posodo, ki je primerna za pečico. Preverite, ali se posoda prilega notranjosti aparata.

Najprimernejša je posoda iz stekla. Vročo posodo odložite na suh podstavek. Če je podlaga mokra ali mrzla, lahko steklo poči.

Svetleči pekači iz nerjavnega jekla ali aluminija odsevajo toploto kakor ogledalo, zato so le pogojno primerni. Perutnina se peče dalj časa in manj porjavi. Uporabite višjo temperaturo in/ali daljši čas priprave.

Upoštevajte navodila proizvajalca posode za peko.

Odkrita posoda

Za peko perutnine je najboljšo, da uporabite visok pekač. Pekač položite na rešetko. Če nimate ustrezne posode, uporabite univerzalni pekač.

Pokrita posoda

Pri uporabi pokrite posode ostane notranjost aparata veliko čistejša. Pazite, da velikost pokrova ustreza in da se dobro zapre. Posodo postavite na rešetko.

Pri odpiranju posode po pripravi lahko iz nje uhaja zelo vroča para. Pokrov dvignite zadaj, da para iz posode uide na strani, ki je stran od telesa.

Perutnina se lahko hrustljivo zapeče tudi v zaprtem pekaču. V ta namen uporabite pekač s steklenim pokrovom in nastavite višjo temperaturo.

Peka s pomočjo pare

Določene jedi postanejo pri pripravi s pomočjo pare bolj hrustljave. Jedi se bolj svetijo in se manj izsušijo.

Uporabite odkrito posodo. Posoda mora biti odporna na vročino in paro.

Pomoč pare priključite, kakor je navedeno v nastavitveni razpredelnici. Nekatere jedi so najbolj slastne takrat, ko jih pripravljate v več korakih. Te so navedene v razpredelnici.

Peka na žaru

Med peko na žaru naj bodo vratca aparata zaprta. Nikdar ne pecite na žaru pri odprtih vratcih.

Univerzalni pekač potisnite skupaj z naloženo rešetko na navedeno višino. Maščoba, ki kaplja od pečenje, se bo ujela v pekač. Pazite, da je rešetka pravilno naložena na univerzalni pekač. → "Pribor" na strani 11

Opomba: Pri jedeh, ki so zelo mastne, univerzalnega pekača ne vstavite neposredno pod rešetko, ampak na višino 2.

Uporabite kar se da enake kose mesa, ki so podobno debeli in težki. Na ta način bodo enakomerno porjavili in ostali sočni. Kose mesa za peko na žaru položite neposredno na rešetko.

Kose obrnite s kleščami za žar. Če boste v meso zapičili vilice, bo sok iztekel in meso bo suho.

Opombe

- Žar se samodejno vedno znova vklopi in izklopi, to je povsem običajno. Pogostost je odvisna od nastavljenega stopnje žara.
- Pri peki na žaru lahko nastane dim.

Priporočene nastavitvene vrednosti

V tabeli najdete za perutnino, ki jo pripravljate, optimalen način gretja. Temperatura in trajanje priprave sta odvisna od količine, strukture in temperature živil. Zaradi tega so navedena območja nastavitve. Poskusite najprej z nižjimi vrednostmi. Če je treba, jih naslednjič nastavite višje.

Nastavitvene vrednosti veljajo za vstavev nepolnjene, za peko pripravljene perutnine, ki je bila hranjena pri temperaturi hladilnika, v mrzlo notranjost pečice. Privarčujete lahko do 20 % energije. Če pečico predgrejete, se naveden čas priprave skrajša za nekaj minut.

V tabeli so informacije o perutnini navedene skupaj s predlaganimi vrednostmi. Če želite pripravljati težko perutnino, v vsakem primeru uporabite nižjo temperaturo. Če pripravljate več kosov, se za izračun časa priprave orientirajte po teži najtežjega kosa. Posamezni kosi naj bi bili približno enako veliki.

Splošno velja: večji kot je kos perutnine, nižja naj bo temperatura in daljši je čas priprave.

Perutnino obrnite po pribl. ½ do ⅔ navedenega časa.

Opomba: Uporabljajte le papir za peko, ki je primeren za izbrano temperaturo. Papir za peko vedno ustrezno obrežite.

Nasveti

- Pri raci in gosi zarezite v kožo pod krili. Tako lahko mast odteka.
- Pri račjih prsih zarezite kožo. Račjih prsi ne obračajte.
- Ko obračate perutnino, pazite na to, da so najprej spodaj prsi oz. stran s kožo.
- Perutnina bo še posebej hrustljava in rjava, če jo ob koncu peke namažete z maslom, slano vodo ali pomarančnim sokom.

Iz notranjosti pečice odstranite pribor, ki ga ne uporabljate. Tako si zagotovite optimalni rezultat peke ter prihranite do 20 % energije.

Uporabljeni načini gretja:

- 4D-vroči zrak
- Zgornje/spodnje gretje
- Žar s kroženjem zraka
- Žar, velika površina
- Stopnja za pico

Stopnje intenzitete pare so v tabeli navedene s številkami:

- 1 = nizka
- 2 = srednja
- 3 = visoka

Jed	Pribor / posoda	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Stopnja žara	Intenziteta pare	Trajanje v min
Piščanec							
Piščanec, 1 kg	Rešetka	2		200-220	-	-	60-70
Piščanec, 1 kg	Rešetka	2		190-210	-	2	55-65
File piščančjih prsi po 150 g (pečenje na žaru)	Rešetka	4		-	3*	-	15-20
Manjši kosi piščanca, po 250 g	Rešetka	3		220-230	-	-	30-35
Manjši kosi piščanca, po 250 g	Rešetka	3		200-220	-	2	30-45
Piščančje palčke, medaljoni, zamrznjeni	Univerzalni pekač	3		190-210	-	-	20-25
Pitana kokoš, 1,5 kg	Rešetka	2		200-220	-	-	70-90
Pitana kokoš, 1,5 kg	Rešetka	2		180-200	-	2	70-80
Raca & gos							
Raca, 2 kg	Rešetka	1		180-200	-	-	90-110
Raca, 2 kg	Rešetka	2		150-160	-	2	70-90
				180-190	-	-	30-40
Račje prsi, po 300 g	Rešetka	3		230-250	-	-	17-20
Račje prsi, po 300 g	Rešetka	3		220-240	-	2	15-20
Gos, 3 kg	Rešetka	2		160-180	-	-	120-150
Gos, 3 kg	Rešetka	2		130-140	-	2	110-120
				150-160	-	2	20-30
				170-180	-	-	30-40
Gosja bedra, po 350 g	Rešetka	2		210-230	-	-	40-50
Gosja bedra, po 350 g	Rešetka	3		190-200	-	2	45-55
Pura							
Mlada pura, 2,5 kg	Rešetka	2		180-200	-	-	70-90
Mlada pura, 2,5 kg	Rešetka	2		140-150	-	2	70-80
				170-180	-	-	20-30
Puranje prsi, brez kosti, 1 kg	Pokrita posoda	2		240-260	-	-	80-100
Puranje stegno, s kostmi, 1 kg	Rešetka	2		180-200	-	-	80-100
Puranje stegno, s kostmi, 1 kg	Rešetka	2		170-180	-	2	80-100

* pečico 5 min ogrevajte

Meso

Aparat ponuja številne načine gretja za pripravo mesa. V nastavitvenih tabelah najdete optimalne nastavitve za veliko jedi.

Peka in praženje

Suho meso po želji premažite z maščobo ali ga obložite z rezinami slanine.

Kožo navzkriž narežite. Ko obračate pečenko, pazite, da je spodaj najprej koža.

Ko je pečenka gotova, naj še približno 10 minut počiva v izključeni, zaprti pečici. Tako se sok mesa boljše porazdeli. Po potrebi zavijte pečenko v aluminijasto folijo. V navedeno trajanje priprave ni vključen priporočen čas počitka.

Peka na rešetki

Če pečete na rešetki, se meso z vseh strani hrustljivo zapeče.

Glede na velikost in vrsto mesa v univerzalni pekač nalijte do ½ litrov vode. Maščoba in sok pečenke, ki

kapljata od pečenja, se bosta ujela v pekač. Iz njiju lahko naredite omako. Poleg tega na ta način nastane tudi manj dima, notranjost aparata pa ostane čistejša.

Univerzalni pekač potisnite skupaj z naloženo rešetko na navedeno višino. Pazite, da je rešetka pravilno naložena na univerzalni pekač. → "Pribor" na strani 11

Peka in praženje v posodi

Peka in praženje v posodi sta enostavnejša. Pečenko lahko v posodi preprosto vzamete iz pečice, omako pa lahko pripravite neposredno v posodi.

Uporabljajte le posodo, ki je primerna za delovanje pečice. Preverite, ali se posoda prilega notranjosti aparata.

Najprimernejša je posoda iz stekla. Vročo posodo odložite na suh podstavek. Če je podlaga mokra ali mrzla, lahko steklo počí.

Suhemu mesu dodajte tekočino. V stekleni posodi naj bo dno posode prekrito pribl. ½ cm.

Količina tekočine je odvisna od vrste mesa in materiala posode. Nanjo vpliva tudi to, ali uporabljate pokrov ali ne. Če meso pripravljate v emajliranem ali temnem kovinskem pekaču, potrebujete nekoliko več tekočine kot pri peki v steklenem pekaču.

Med peko se tekočina v posodi upari. Po potrebi previdno dolijte tekočino.

Svetleči pekači iz nerjavnega jekla ali aluminija odsevajo toploto kakor ogledalo, zato so le pogojno primerni. Meso se peče dlje časa in manj porjavi. Uporabite višjo temperaturo in/ali daljši čas priprave.

Upoštevajte navodila proizvajalca posode za peko.

Odkrita posoda

Za peko mesa je najboljšo, da uporabite visok pekač. Pekač položite na rešetko. Če nimate ustrezne posode, uporabite univerzalni pekač.

Pokrita posoda

Pri uporabi pokrite posode ostane notranjost aparata veliko čistejša. Pazite, da velikost pokrova ustreza in da se dobro zapre. Posodo postavite na rešetko.

Razdalja med mesom in pokrovom naj bo najmanj 3 cm. Meso lahko vzide.

Pri odpiranju posode po pripravi lahko iz nje uhaja zelo vroča para. Pokrov dvignite zadaj, da para iz posode uide na strani, ki je stran od telesa.

Pred praženjem meso po potrebi popecite. Če želite sok dušenega mesa, dodajte vodo, vino, kis in podobno. Dno posode more biti prekrito do višine 1–2 cm.

Med peko se tekočina v posodi upari. Po potrebi previdno dolijte tekočino.

Meso se lahko hrustljivo zapeče tudi v zaprtem pekaču. V ta namen uporabite pekač s steklenim pokrovom in nastavite višjo temperaturo.

Peka in dušenje s pomočjo pare

Določene jedi postanejo pri pripravi s pomočjo pare bolj hrustljave, prav tako se manj izsušijo.

Uporabite odkrito posodo. Posoda mora biti odporna na vročino in paro.

Pečenk ni treba obračati.

Paro priključite, kakor je navedeno v nastavitveni razpredelnici. Nekateri jedi so najbolj slastne takrat, ko jih pripravljate v več korakih. Te so navedene v razpredelnici.

Peka na žaru

Med peko na žaru naj bodo vratca aparata zaprta. Nikdar ne pecite na žaru pri odprtih vratcih.

Univerzalni pekač potisnite skupaj z naloženo rešetko na navedeno višino. Maščoba, ki kaplja od pečenju, se bo ujela v pekaču. Pazite, da je rešetka pravilno naložena na univerzalni pekač. → "Pribor" na strani 11

Opomba: Pri jedeh, ki so zelo mastne, univerzalnega pekača ne vstavite neposredno pod rešetko, ampak na višino 2.

Uporabite kar se da enake kose mesa, ki so podobno debeli in težki. Na ta način bodo enakomerno porjavili in ostali sočni. Kose mesa za peko na žaru položite neposredno na rešetko.

Kose obrnite s kleščami za žar. Če boste v meso zapičili vilice, bo sok iztekel in meso bo suho.

Opombe

- Žar se samodejno vedno znova vklopi in izklopi, to je povsem običajno. Pogostost je odvisna od nastavljenih stopnje žara.
- Pri peki na žaru lahko nastane dim.

Priporočene nastavitvene vrednosti

Tabela vam ponuja optimalni način gretja za najrazličnejše mesne jedi. Temperatura in trajanje priprave sta odvisna od količine, strukture in temperature živil. Zaradi tega so navedena območja nastavitve. Poskusite najprej z nižjimi vrednostmi. Če je treba, jih naslednjič nastavite višje.

Nastavitvene vrednosti veljajo za vstavev mesa, ki je bil hranjen pri temperaturi hladilnika, v mrzlo notranjost pečice. Privarčujete lahko do 20 % energije. Če pečico predgrejete, se naveden čas priprave skrajša za nekaj minut.

V tabeli so informacije o kosih mesa za peko navedene skupaj s predlaganimi vrednostmi. Ko želite pripraviti težji kos mesa, v vsakem primeru uporabite nižjo temperaturo. Če pripravljate več kosov, se za izračun časa priprave orientirajte po teži najtežjega kosa. Posamezni kosi naj bi bili približno enako veliki.

Splošno velja: večji kot je kos pečenke, nižja naj bo temperatura in daljši je čas priprave.

Pečenko in meso za peko na žaru obrnite po pribl. ½ do ⅔ navedenega časa.

Če želite peči po lastnem receptu, se orientirajte po podobnih jedeh v tabeli. Dodatne informacije najdete v namigih za peko, praženje in peko na žaru, ki se nahajajo za tabelo z nastavitvami.

Iz notranjosti pečice odstranite pribor, ki ga ne uporabljate. Tako si zagotovite optimalni rezultat peke ter prihranite do 20 % energije.

Uporabljeni načini gretja:

-  4D-vroči zrak
-  Zgornje/spodnje gretje
-  Žar s kroženjem zraka
-  Žar, velika površina

Stopnje intenzitete pare so v tabeli navedene s številkami:

- 1 = nizka
- 2 = srednja
- 3 = visoka

Jed	Pribor / posoda	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Stopnja žara	Intenziteta pare	Trajanje v min
Svinjina							
Svinjska pečenka brez kože, npr. vratovina, 1,5 kg	Odprta posoda	2		180-190	-	-	110-130
Svinjska pečenka brez kože, npr. vratovina, 1,5 kg	Odprta posoda	2		180-190	-	1	130-150
Svinjska pečenka s kožo, npr. pleče, 2 kg	Rešetka	2		190-200	-	-	130-140
Svinjska pečenka s kožo, npr. pleče, 2 kg	Odprta posoda	2		100	-	3	25-30
				170-180	-	1	70-90
				200-210	-	-	20-25
Svinjska pljučna pečenka, 1,5 kg	Odprta posoda	2		220-230	-	-	70-80
Svinjska pljučna pečenka, 1,5 kg	Odprta posoda	2		170-180	-	1	80-90
Svinjski file, 400 g	Rešetka	3		220-230	-	-	20-25
Svinjski file, 400 g	Odprta posoda	3		210-220*	-	1	25-30
Prekajena zarebrnica s kostmi, 1 kg (z nekaj dodane vode)	Pokrita posoda	2		210-230	-	-	70-90
Prekajena zarebrnica s kostmi, 1 kg	Odprta posoda	2		160-170	-	1	70-80
Svinjski zrezki, debelina 2 cm	Rešetka	5		-	2	-	16-20
Svinjski medaljoni, debelina 3 cm (5 min predgrevati)	Rešetka	5		-	3*	-	8-12
Govedina							
Goveji file, srednje pečen, 1 kg	Rešetka	2		210-220	-	-	40-50
Goveji file, srednje pečen, 1 kg	Odprta posoda	2		190-200	-	1	50-60
Dušena goveja pečenka, 1,5 kg	Pokrita posoda	2		200-220	-	-	130-160
Rostbif, srednje pečen, 1,5 kg	Rešetka	2		220-230	-	-	60-70
Rostbif, srednje pečen, 1,5 kg	Odprta posoda	2		190-200	-	1	65-80
Goveji zrezek, debelina 3 cm, srednje pečen***	Rešetka	3		-	3	-	15-20
Hamburger, debelina 3-4 cm	Rešetka	4		-	3	-	25-30
Teletina							
Telečja pečenka, 1,5 kg	Odprta posoda	2		160-170	-	-	100-120
Telečja pečenka, 1,5 kg	Odprta posoda	2		170-180	-	1	90-110
Telečja krača, 1,5 kg	Odprta posoda	2		200-210	-	-	100-120
Telečja krača, 1,5 kg	Odprta posoda	2		170-180	-	1	100-120
Jagnjetina							
Jagnječje stegno brez kosti, srednje pečeno, 1,5 kg	Odprta posoda	2		170-190	-	-	50-80

* predgretje

** brez obračanja

*** ne predgrevajte

Jed	Pribor / posoda	Nivo peči- ce	Način gretja	Temperatu- ra v °C	Sto- pnja žara	Intenzite- ta pare	Trajanje v min
Jagnječje stegno brez kosti, srednje pečeno, 1,5 kg	Odprta posoda	2		170-180	-	1	80-90
Jagnječji hrbet s kostmi**	Rešetka	2		180-190	-	-	40-50
Jagnječji hrbet s kostmi**	Odprta posoda	3		200-210*	-	1	25-30
Jagnječji kotlet	Rešetka	3		-	3	-	12-16

Klobase

Klobase za žar	Rešetka	4		-	3	-	10-15
----------------	---------	---	--	---	---	---	-------

Mesne jedi

Pečenka iz mletega mesa, 1 kg	Odprta posoda	2		170-180	-	-	60-70
Pečenka iz mletega mesa, 1 kg	Odprta posoda	2		190-200	-	1	70-80

* predgretje

** brez obračanja

*** ne predgrevajte

Nasveti za peko, praženje in peko na žaru

Notranjost je zelo umazana.	Jedi za peko na žaru pripravljajte v zaprtem pekaču ali uporabite pekač za žar. Ko uporabljate pekač za žar, boste dosegli najboljši rezultat peke. Pekač za čar lahko kupite kot dodaten pribor.
Pečenka je pretemna, koža ponekod zažgana in/ali pečenka je presuha.	Preverite nivo in temperaturo. Naslednjič izberite nižjo temperaturo in po potrebi skrajšajte čas peke.
Skorja je pretanka.	Zvišajte temperaturo ali pa po končani peki za kratek čas vključite žar.
Pečenka je videti v redu, omaka pa je prismojena.	Naslednjič izberite manjšo posodo za peko ali dodajte več tekočine.
Pečenka je videti v redu, omaka pa je presvetla in vodena.	Naslednjič izberite večjo posodo za pečenje ali dodajte manj tekočine.
Pri praženju se zažge meso.	Posoda za peko in pokrov se morata prilegati in dobro zapreti. Zmanjšajte temperaturo in po potrebi med praženjem dodajte tekočino.
Jedi, ki ste jih spekli na žaru, so presuhe.	Meso solite šele po peki na žaru. Sol iz mesa srka vodo. Jedi, ki jih pečete na žaru, med obračanjem ne zabodajte. Uporabite kleščice za žar.

Ribe

Aparat ponuja številne načine gretja za pripravo rib. V nastavitvenih tabelah najdete optimalne nastavitve za veliko jedi.

Cele ribe ni treba obračati. Celo ribo dajte v pečico v "položaju plavanja", s hrbtno plavutjo navzgor. Da bi trdno ostala v tem položaju, ji v trebušno odprtino položite nekaj narezanega krompirja ali ognjevarno posodico.

Ko se hrbtina plavut preprosto odstrani, je riba pripravljena.

Peka in peka na žaru na rešetki

Univerzalni pekač potisnite skupaj z naloženo rešetko na navedeno višino. Pazite, da je rešetka pravilno naložena na univerzalni pekač. → "Pribor" na strani 11

Opomba: Pri jedeh, ki so zelo mastne, univerzalnega pekača ne vstavite neposredno pod rešetko, ampak na višino 2.

Glede na velikost in vrsto ribe v univerzalni pekač nalijte do ½ litrov vode. Tekočina, ki kaplja od peke, se bo nabrala v pekaču. Pri peki nastane manj dima, notranjost aparata pa ostane čistejša.

Med peko na žaru naj bodo vratca aparata zaprta. Nikdar ne pecite na žaru pri odprtih vratcih.

Uporabite kar se da enake kose mesa, ki so podobno debeli in težki. Na ta način bodo enakomerno porjavili in ostali sočni. Kose mesa za peko na žaru položite neposredno na rešetko.

Kose obrnite s kleščami za žar. Če boste v ribo zapičili vilice, bo sok iztekel in meso bo postalo suho.

Opombe

- Žar se samodejno vedno znova vklopi in izklopi, to je povsem običajno. Pogostost je odvisna od nastavljenega stopnje žara.
- Pri peki na žaru lahko nastane dim.

Peka in dušenje v posodi

Uporabljajte le posodo, ki je primerna za delovanje pečice. Preverite, ali se posoda prilega notranjosti aparata.

Najprimernejša je posoda iz stekla. Vročo posodo odložite na suh podstavek. Če je podlaga mokra ali mrzla, lahko steklo počí.

Svetleči pekači iz nerjavnega jekla ali aluminija odsevajo toploto kakor ogledalo, zato so le pogojno primerni. Riba se peče dlje časa in manj porjavi. Uporabite višjo temperaturo in/ali daljši čas priprave.

Upoštevajte navodila proizvajalca posode za peko.

Odkrita posoda

Za pripravo cele ribe uporabite visok pekač. Pekač položite na rešetko. Če nimate ustrezne posode, uporabite univerzalni pekač.

Pokrita posoda

Pri uporabi pokrite posode ostane notranjost aparata veliko čistejša. Pazite, da velikost pokrova ustreza in da se dobro zapre. Posodo postavite na rešetko.

Za dušenje dajte v posodo dve do tri jedilne žlice tekočine in malo limoninega soka oziroma kisa.

Pri odpiranju posode po pripravi lahko iz nje uhaja zelo vroča para. Pokrov dvignite zadaj, da para iz posode uide na strani, ki je stran od telesa.

Riba se lahko hrustljivo zapeče tudi v zaprtem pekaču. V ta namen uporabite pekač s steklenim pokrovom in nastavite višjo temperaturo.

Peka s pomočjo pare

Določene jedi postanejo pri pripravi s pomočjo pare bolj hrustljave, prav tako se manj izsušijo.

Uporabite odkrito posodo. Posoda mora biti odporna na vročino in paro.

Rib ni treba obračati.

Paro priključite, kakor je navedeno v nastavitveni razpredelnici. Nekatere jedi so najbolj slastne takrat, ko jih pripravljate v več korakih. Te so navedene v razpredelnici.

Priporočene nastavitvene vrednosti

V tabeli najdete za ribe, ki jih pripravljate, optimalen način gretja. Temperatura in trajanje priprave sta odvisna od količine, strukture in temperature živil. Zaradi tega so navedena območja nastavitve. Poskusite najprej z nižjimi vrednostmi. Če je treba, jih naslednjič nastavite višje.

Nastavitvene vrednosti veljajo za vstavev ribe, ki je bila hranjen pri temperaturi hladilnika, v mrzlo notranjost pečice. Privarčujete lahko do 20 % energije. Če pečico predgretete, se naveden čas priprave skrajša za nekaj minut.

V tabeli so informacije o ribah navedene skupaj s predlaganimi vrednostmi. Če želite pripravljati težko ribo, v vsakem primeru uporabite nižjo temperaturo. Če pripravljate več rib, se za izračun časa priprave orientirajte po teži najtežje ribe. Posamezne ribe naj bi bile približno enako velike.

Splošno velja: večja kot je riba, nižja naj bo temperatura in daljši je čas priprave.

Ribo, ki ni v "položaju plavanja", obrnite po pribl. 1/2 do 2/3 navedenega časa.

Opomba: Uporabljajte le papir za peko, ki je primeren za izbrano temperaturo. Papir za peko vedno ustrezno obrežite.

Iz notranjosti pečice odstranite pribor, ki ga ne uporabljate. Tako si zagotovite optimalni rezultat peke ter prihranite do 20 % energije.

Uporabljeni načini gretja:

-  4D-vroči zrak
-  Zgornje/spodnje gretje
-  Žar s kroženjem zraka
-  Žar, velika površina

Stopnje intenzitete pare so v tabeli navedene s številkami:

- 1 = nizka
- 2 = srednja
- 3 = visoka

Jed	Pribor / posoda	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Stopnja žara	Intenziteta pare	Trajanje v min
Riba							
Celotna riba, 300 g, pečena na žaru, npr. postrv	Rešetka	2		170-190	-	-	20-30
Celotna riba, 300 g, pečena, npr. postrv	Univerzalni pekač	2		170-180	-	1	15-20
				160-170	-	-	5-10
Celotna riba, 1,5 kg, pečena na žaru, npr. losos	Rešetka	2		170-190	-	-	30-40
Ribji fileji							
Ribji file, naraven, pečen na žaru	Rešetka	4		-	1*	-	15-25

* predgretje

** univerzalni pekač vstavite pod rešetko na raven 2

Jed	Pribor / posoda	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Stopnja žara	Intenziteta pare	Trajanje v min
Ribji kotleti							
Ribji kotlet, debelina 3 cm**	Rešetka	4		-	3	-	10-20
Riba, zamrznjena							
Ribji file, naraven	Pokrita posoda	2		210-230	-	-	20-30
Ribji file, gratiniran	Rešetka	2		200-220	-	-	45-60
Ribji file, gratiniran	Odprta posoda	2		200-220	-	1	35-45
Ribje palčke (obračajte med pripravo)	Univerzalni pekač	3		200-220	-	-	20-30
* predgretje							
** univerzalni pekač vstavite pod rešetko na raven 2							

Zelenjava in priloge

Tu so vam na voljo informacije o pripravi zelenjave, pečene na žaru, krompirja in globoko zamrznjenih izdelkov iz krompirja.

Iz notranjosti pečice odstranite pribor, ki ga ne uporabljate. Tako si zagotovite optimalni rezultat peke ter prihranite energijo.

Višine za vstavljanje pribora

Upoštevajte navedene višine za vstavljanje pribora.

Priprava na eni ravni

Držite se navedb v tabeli.

Priprava na dveh ravneh

Uporabite 4D-vroč zrak. Pekači, ki ste jih vstavili istočasno, mogoče ne bodo gotovi ob istem času.

- Univerzalni pekač: višina 3
- Pekač: višina 1

Pribor

Pazite, da vedno uporabljate primeren pribor in da je ta pri vstavljanju v pečico vedno pravilno obrnjen.

Rešetka

Rešetko vstavite tako, da bo odprta stran obrnjena proti vratcem aparata in da bo izboklina obrnjena navzdol.

Univerzalni pekač ali pekač

Univerzalni pekač ali pekač previdno vstavite do prislona, s poševnim delom proti vratcem.

Papir za peko

Uporabljajte le papir za peko, ki je primeren za izbrano temperaturo. Papir za peko vedno ustrezno obrežite.

Priporočene nastavitvene vrednosti

V tabeli so za različne jedi navedeni optimalni načini gretja. Temperatura in čas priprave sta odvisna od količine, sestave in kakovosti živil. Zaradi tega so navedena območja nastavitve. Poskusite najprej z nižjimi vrednostmi. Z nižjo temperaturo boste dosegli bolj enakomerno porjavitve. Če je treba, jo naslednjič nastavite višje.

Nastavitvene vrednosti veljajo za vstavljanje jedi v mrzlo pečico. Če pečico predgrejete, se naveden čas skrajša za nekaj minut.

Če želite peči po lastnem receptu, se orientirajte po podobnih jedeh v tabeli.

Uporabljeni načini gretja:

- 4D-vroči zrak
- Žar, velika površina
- Stopnja za pico

Stopnje intenzitete pare so v tabeli navedene s številkami:

- 1 = nizka
- 2 = srednja
- 3 = visoka

Jed	Pribor	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Stopnja žara	Intenziteta pare	Trajanje v min
Zelenjavne jedi							
Zelenjava na žaru	Univerzalni pekač	5		-	3	-	10-15
Krompir							
Pečen krompir, prepolovljen	Univerzalni pekač	3		160-180	-	-	45-60
Pečen krompir, prepolovljen	Univerzalni pekač	3		180-190	-	1	40-50
Izdelki iz krompirja, zamrznjeni							
Krompirjeve polpete	Univerzalni pekač	3		200-220	-	-	25-35

Jed	Pribor	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Stojnja žara	Intenziteta pare	Trajanje v min
Krompirjevi žepki, polnjeni	Univerzalni pekač	3		190-210	-	-	20-30
Kroketi	Univerzalni pekač	3		200-220	-	-	25-35
Ocvrt krompirček	Univerzalni pekač	3		190-210	-	-	25-35
Ocvrt krompirček, 2 nivoja	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		190-210	-	-	30-40

Jogurt

Z aparatom lahko sami pripravite jogurt.

Priprava jogurta

Iz pečice vzemite pribor in ogrodje. Notranjost pečice mora biti prazna.

1. Na kuhališču segrejte 1 liter mleka (3,5 % maščobe) na 90 °C ter ga nato ohladite na 40 °C. Pri trajnem mleku zadošča, če ga segrejete na 40 °C.

2. Vmešajte 150 g jogurta (temperatura hladilnika).
3. Z zmesjo napolnite majhne kozarce ali skodelice in jih pokrijte s plastično folijo za živila.
4. Skodelice ali kozarce postavite na dno pečice ter uporabite nastavitve, ki so navedene v tabeli.
5. Po pripravi naj se jogurt ohladi v hladilniku.

Uporabljen način gretja:

- Funkcija vzhajanja testa

Jed	Pribor	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v urah
Jogurt	Modelčki za oblikovanje porcij	Dno notranjosti pečice		35-40	5-6

Varčevanje energije z načini gretja Eco

Z energijsko učinkovitima načinoma gretja "Vroči zrak Eco" in "Zgornje/spodnje gretje Eco" lahko pri pripravi jedi privarčujete energijo.

Jedi potisnite v hladno, prazno notranjost pečice. Samo takrat optimizacija energije deluje. Vratca aparata naj bodo med pripravo zaprta.

Iz notranjosti pečice odstranite pribor, ki ga ne uporabljate. Tako si zagotovite optimalni rezultat peke ter prihranite energijo.

Uporabite samo originalen pribor aparata. Ta je namreč optimalno prilagojen notranjosti in načinom delovanja vašega aparata.

Pribor

Pazite, da vedno uporabljate primeren pribor in da je ta pri vstavljanju v pečico vedno pravilno obrnjen.

Rešetka

Rešetko vstavite tako, da bo odprta stran obrnjena proti vratcem aparata in da bo izboklina obrnjena navzdol.

Univerzalni pekač ali pekač

Univerzalni pekač ali pekač previdno vstavite do prislona, s poševnim delom proti vratcem.

Modeli za peko in posoda

Najbolj primerni so kovinski temni modeli. Z njimi lahko privarčujete do 35 % energije.

Posoda iz nerjavnega jekla ali aluminija odseva toploto kot ogledalo. Bolj primerna je posoda, ki ne odseva toplote in je narejena iz emajla ali na toploto odpornega stekla ter posoda, prevlečena z aluminijevo tlačno litino.

Beli pekači in pekači iz keramike ali stekla podaljšajo čas peke, pri čemer pecivo ne porjavi enakomerno.

Papir za peko

Uporabljajte le papir za peko, ki je primeren za izbrano temperaturo. Papir za peko vedno ustrezno obrežite.

Priporočene nastavitvene vrednosti

Tu so navedene različne jedi načinoma priprave. Temperatura in trajanje peke sta odvisna od strukture in količine testa. Zaradi tega so navedena območja nastavitve. Poskusite najprej z nižjimi vrednostmi. Z nižjo temperaturo boste dosegli bolj enakomerno porjavitev. Če je treba, jo naslednjič nastavite višje.

Opomba: Z višjimi temperaturami ne boste skrajšali časa trajanja peke. Tako bosta pecivo ali kolači pečena le zunaj, znotraj pa bosta še surova.

Uporabljeni načini gretja:

-  Vroči zrak Eco
-  Zgornje/spodnje gretje Eco

Jed	Pribor / posoda	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min
Kolači v modelih					
Kolač iz umešanega testa v modelu	Okrogel/podolgovat model	2		140-160	60-80
Podlaga za torto iz umešanega testa	Model za dno torte	2		150-170	20-30
Biskvitno dno, 2 jajci	Model za dno torte	2		150-170	20-30
Biskvitna torta, 3 jajca	Razstavljiv model Ø 26 cm	2		160-170	30-45
Biskvitna torta, 6 jajc	Razstavljiv model Ø 28 cm	2		150-160	50-60
Kvašen šarkelj	Model za šarkelj	2		150-170	50-70
Pecivo na pekaču					
Kolač iz umešanega testa s suho oblogo	Plitvi pekač	3		150-170	25-40
Pecivo iz krhkega testa s suho oblogo	Plitvi pekač	3		170-180	25-35
Biskvitna rolada	Plitvi pekač	3		180-190	15-20
Kvašena pletenica, kvašeni venec	Plitvi pekač	3		160-170	25-35
Kolač iz kvašenega testa s suho oblogo	Plitvi pekač	3		160-180	15-20
Drobno pecivo					
Muffini	Pekač za muffine	2		160-180	15-25
Tortice	Plitvi pekač	3		150-160	25-35
Pecivo iz listnatega testa	Plitvi pekač	3		170-190	20-35
Pecivo iz kuhanega testa	Plitvi pekač	3		200-220	35-45
Piškoti	Plitvi pekač	3		140-160	15-30
Brizgano pecivo	Plitvi pekač	3		140-150	25-35
Drobno pecivo iz kvašenega testa	Plitvi pekač	3		160-180	25-35
Kruh in žemljice					
Mešani kruh, 1,5 kg	Globok štirikotni model	2		200-210	35-45
Kvašena lepinja	Univerzalni pekač	3		250-275	15-20
Sladke žemlje, sveže	Plitvi pekač	3		170-190	15-20
Žemlje, sveže	Plitvi pekač	3		180-200	20-30
Meso					
Svinjska pečenka brez kože, npr. vratovina, 1,5 kg	Odprta posoda	2		180-190	120-140
Goveja dušena pečenka, 1,5 kg	Pokrita posoda	2		200-220	140-160
Telečja pečenka, 1,5 kg	Odprta posoda	2		170-180	110-130
Riba					
Dušena riba, cela, 300 g, npr. postrv	Pokrita posoda	2		190-210	25-35
Dušena riba, cela, 1,5 kg, npr. losos	Pokrita posoda	2		190-210	45-55
Ribji file, naraven, dušen	Pokrita posoda	2		190-210	15-25

Akrilamid v živilih

Akrilamid nastane predvsem pri visoko ogretyh izdelkih iz žit in krompirja, kot so na primer krompirjev čips,

pečen krompirček, toast, žemljice, kruh ali fino pecivo (keksi, medenjaki, piškoti).

Nasveti za pripravo jedi z majhno vsebnostjo akrilamida	
Splošno	<ul style="list-style-type: none"> ■ Čas priprave naj bo čim krajši. ■ Jedi zapečite zlato in ne pretemno. ■ Velika, debela kuhana živila vsebujejo manj akrilamida.
Peka	Z zgornjim/spodnjim grelnikom maks. 200 °C Z vročim zrakom maks. 180 °C.
Piškoti	Z zgornjim/spodnjim grelnikom maks. 190 °C. Z vročim zrakom maks. 170 °C. Jajce ali rumenjaki znižata stopnjo tvorjenja akrilamida.
Pečen krompirček v pečici	Krompir zložite v pekača enakomerno in v eni plasti. V pekaču pecite najmanj 400 gramov krompirja, da se ne izsuši.

Počasna peka

Počasna peka pomeni počasno pripravo hrane pri nizki temperaturi. Zaradi tega je včasih poimenovana tudi nizkotemperaturna peka.

Počasna peka je idealna za fine kose mesa (npr.: za mehke dele govedine, svinjine, jagnjetine ali perutnine), ki jih je treba peči toliko časa, da ostanejo še nekoliko roza. Meso ostane sočno, mehko in rahlo.

Vaša prednost: pri načrtovanju jedilnika imate veliko svobode, saj počasi pečeno meso brez težav ohranjate toplo. Med pripravo mesa ni treba obračati. Vratca aparata naj bodo zaprta, saj s tem ustvarite idealne pogoje za pripravo jedi.

Uporabljajte samo sveže in higiensko brezhibno meso brez kosti. Skrbno odstranite kite in maščobne robove. Pri počasni peki maščoba razvije močan priokus. Uporabite lahko tudi začinjeno ali marinirano meso. Ne uporabljajte odtajanega mesa.

Meso lahko po koncu priprave takoj narežete. Čas za mirovanje ni potreben. Zaradi posebne metode peke je meso rožnate barve, pri čemer pa ni surovo ali premalo pečeno.

Opomba: Zakasnitev vklopa s časom konca priprave pri načinu gretja "počasna peka" ni mogoče.

Posoda

Uporabite ploščato posodo, npr.: pladenj iz porcelana ali stekla. Posodo postavite v notranjost aparata, da se segreje.

Nepokrito posodo vedno postavite na rešetko na nivo 2.

Dodatne informacije najdete v namigih za počasno peko, ki se nahaja za tabelo z nastavitvami.

Vaš aparat nudi način gretja "počasna peka". Aparat zaženite le, ko je notranjost popolnoma ohlajena. Naj se notranjost aparata in posoda približno 15 minut dobro segrevata.

Meso na kuhališču pri visoki temperaturi dovolj dolgo pecite z vseh strani, tudi na koncih. Meso nato takoj položite na posodo, ki ste jo prej segreli. Posodo z mesom ponovno vstavite v pečico ter ga počasi pecite.

Priporočene nastavitvene vrednosti

Temperatura in trajanje počasne peke sta odvisna od velikosti, debeline in kakovosti mesa. Zaradi tega so navedena področja nastavitve.

Uporabljen način gretja:

-  Počasna peka

Jed	Posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Trajanje peke v min.	Temperatura v °C	Trajanje v min.
Perutnina						
Račje prsi, 400 g	Odprta posoda	2		6-8	90*	45-60
File piščančjih prsi po 200 g	Odprta posoda	2		5-7	90*	30-60
Puranje prsi, brez kosti, 1 kg	Odprta posoda	2		8-10	90*	150-210
Svinjina						
Svinjska pljučna pečenka, debeline 5–6 cm, 1,5 kg	Odprta posoda	2		8-10	80*	210-240
Svinjski file, cel	Odprta posoda	2		6-8	80*	90-120
Svinjski medaljoni, debeline 4 cm	Odprta posoda	2		5-7	80*	90-120

* predgretje

Jed	Posoda	Višina vstavljaja	Način gretja	Trajanje peke v min.	Temperatura v °C	Trajanje v min.
Govedina						
Goveja pečenka (npr. stegno), debelina 6–7 cm, 1,5 kg	Odprta posoda	2		8-10	80*	210-270
Goveji file, cel, 1 kg	Odprta posoda	2		4-6	80*	150-210
Rostbif, debeline 5–6 cm	Odprta posoda	2		6-8	80*	210-270
Goveji medaljoni/rumpsteak, debeline 4 cm	Odprta posoda	2		5-7	80*	30-60
Teletina						
Telečja pečenka, debeline 4–5 cm, 1,5 kg	Odprta posoda	2		8-10	80*	210-240
Telečja pečenka, debeline 10–15 cm, 1,5 kg	Odprta posoda	2		8-10	80*	210-240
Telečji file, cel, 800 g	Odprta posoda	2		5-7	80*	120-150
Telečji medaljoni, debeline 4 cm	Odprta posoda	2		5-7	80*	45-90
Jagnjetina						
Jagnječji hrbet, očiščen, po 200 g	Odprta posoda	2		5-7	80*	120-180
Jagnječje stegno brez kosti, srednje, 1 kg zvezano	Odprta posoda	2		6-8	80*	180-240

* predgretje

Namigi za počasno peko

Počasna peka račjih prsi.	Račje prsi mrzle položite v ponev in najprej popecite stran s kožo. Po počasni peki jih pecite še 3 do 5 minut, da postanejo hrustljava.
Počasi pečeno meso ni tako vroče kot meso, pečeno po običajnem postopku.	Da se pečeno meso ne ohladi prehitro, ogrejte krožnike in postrezite omake zelo vroče.

Sušenje

S 4D-vročim zrakom bo sušenje izjemno. Pri tem načinu konzervacije se aromatske snovi zberejo zaradi odvzema vode.

Uporabljajte samo neoporečno sadje, zelenjavo in zelišča, ki jih je treba pred uporabo dobro oprati. Rešetko obložite s pergamentnim papirjem ali papirjem za peko. Naj se sadje odcedi, nato ga posušite.

Po potrebi ga narežite na enako velike kose ali na tanke rezine. Neolupljeno sadje položite na lupino, pri čemer naj bo narezana površina na vrhu. Pazite, da se sadje in gobe na rešetki ne prekrivajo.

Zelenjavo nastrgajte in jo nato blanširajte. Blanširana zelenjava naj se dobro odcedi, nato jo enakomerno razporedite po rešetki.

Osušite zelišča s stebli. Zelišča enakomerno in na gosto razporedite po rešetki.

Za sušenje uporabite naslednje višine vstavljaja:

- Ena rešetka: višina 3
- Dve rešetki: višini 3+1

Zelo sočno sadje in zelenjavo večkrat obrnite. Posušeno sadje takoj po sušenju odstranite s papirja.

Priporočene nastavitvene vrednosti

V tabeli so navedene nastavitvene vrednosti za sušenje različnih živil. Temperatura in trajanje sta odvisna od vrste, vlažnosti, zrelosti in debeline živil, ki jih želite posušiti. Živila, ki jih želite posušiti, naj se sušijo dalj časa, saj bodo tako bolj konzervirana. Tanjša kot so živila, ki jih sušite, hitreje bodo posušena do konca, pri čemer bodo živila ohranila več arom. Zaradi tega so navedena območja nastavitve.

Če želite sušiti druga živila, se orientirajte po podobnih živilih v tabeli.

Uporabljen način gretja:

- 4D-vroči zrak

Sadje, zelenjava in zelišča	Pribor	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v urah
Pečkato sadje (jabolčni obročki, 3 mm debeli, na rešetko po 200 g)	1-2 rešetki		80	5-9
Koščičasto sadje (slive)	1-2 rešetki		80	8-10
Korenovke (korenje), nastrgane, blanširane	1-2 rešetki		80	5-8
Gobe v kolutih	1-2 rešetki		60	6-9
Zelišča, očiščena	1-2 rešetki		60	2-6

Vkuhanje

V aparatu lahko vkuhavate sadje in zelenjavo.

Opozorilo – Nevarnost poškodb!

Če živila niso dobro vkuhana, lahko kozarci za vlaganje počijo. Držite se navodil za vkuhanje.

Kozarci

Uporabljajte le čiste in nepoškodovane kozarce za vlaganje. Uporabljajte le na toploto odporne, čiste in nepoškodovane gumijaste obroče. Prej preverite sponke in vzmeti.

Pri enem postopku vkuhanja uporabite le kozarce za vlaganje, ki so enako veliki in vsebujejo enaka živila. V pečici lahko istočasno vkuhate vsebino maksimalno šestih kozarcev za vlaganje s 1/2, 1 ali 1 1/2 litrom. Ne uporabljajte večjih ali višjih kozarcev. Pokrovi bi lahko počili.

Kozarci za vlaganje se med vkuhanjem v pečici ne smejo dotikati.

Priprava sadja in zelenjave

Uporabljajte samo neoporečno sadje in zelenjavo. Vse temeljito operite.

Sadje oz. zelenjavo po potrebi olupite, odstranite pečke in ga narežite. Nato kozarce za vlaganje napolnite do 2 cm pod robom.

Sadje

Sadje v kozarcih za vlaganje prelijte z vročo, posneto raztopino sladkorja (pribl. 400 ml za en litrski kozarec). Na liter vode:

- pribl. 250 g sladkorja pri sladkem sadju
- pribl. 500 g sladkorja pri kislem sadju

Zelenjava

Zelenjavo v kozarcih za vlaganje prelijte z vročo, prekuhano vodo.

Obrišite robove kozarcev. Biti morajo čisti. Na vsak kozarec namestite vlažen gumijast obroč in pokrov. Kozarce zaprite s sponkami. Kozarce postavite na univerzalni pekač, pri čemer se ne smejo dotikati. V univerzalno ponev nalijte 500 ml vroče vode (pribl. 80 °C). Nastavite, kot je opisano v tabeli.

Po postopku vkuhanja

Sadje

Po nekaj časa s kratkimi razmiki nastajajo mehurčki. Aparat izključite takoj, ko se v vseh kozarcih tvorijo mehurčki. Po navedenem času naknadnega gretja vzemite kozarce iz pečice.

Zelenjava

Po nekaj časa s kratkimi razmiki nastajajo mehurčki. Ko v vseh kozarcih za vlaganje nastajajo mehurčki, zmanjšajte temperaturo na 120 °C. Kakor je navedeno v tabeli, dovolite, da v kozarcih, ki jih hranite v zaprtem prostoru, še naprej nastajajo mehurčki. Po tem času izključite aparat ter izkoristite preostalo toploto še za nekaj minut, kakor je navedeno v tabeli.

Po vkuhanju izvzemite kozarce iz pečice in jih postavite na čisto krpo. Vročih kozarcev ne polagajte na mrzlo ali vlažno podlago, saj lahko počijo. Pokrijte kozarce za vlaganje, da jih zaščitite pred prepihom. Sponke odstranite šele, ko so kozarci mrzli.

Priporočene nastavitvene vrednosti

Časi, ki so navedeni v nastavitveni tabeli, so le informacijske vrednosti za vkuhanje sadja in zelenjave. Nanje lahko vplivajo: sobna temperatura, število kozarcev, količina ter toplota in kakovost vsebine kozarca. Navedbe se navezujejo na litrske okrogle kozarce. Preden zamenjate temperaturo ali izključite pečico, preverite, ali v kozarcih res nastajajo mehurčki. Postopek nastajanja mehurčkov se začne po pribl. 30–60 minutah.

Uporabljen način gretja:

- 4D-vroči zrak

Vkuhanje	Posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min.
Zelenjava, npr. korenje	Kozarci za vlaganje, 1 liter	1		160-170	do mehurčkov: 30-40
				120	po mehurčkih: 30-40
				-	Preostala toplota: 30
Zelenjava, npr. kumarice	Kozarci za vlaganje, 1 liter	1		160-170	do mehurčkov: 30-40
				-	Preostala toplota: 30

Vkuhavanje	Posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min.
Koščičasto sadje, npr. češnje, slive	Kozarci za vlaganje, 1 liter	1		160-170	do mehurčkov: 30-40
				-	Preostala toplota: 35
Pečkato sadje, npr. jabolka, jagode	Kozarci za vlaganje, 1 liter	1		160-170	do mehurčkov: 30-40
				-	Preostala toplota: 25

Vzhajanje testa s funkcijo vzhajanja testa

Z načinom gretja "Funkcija vzhajanja testa" kvašeno testo vzhaja hitreje kot pri sobni temperaturi in se ne izsuši. Aparat zaženite le, ko je notranjost popolnoma ohlajena.

Kvašeno testo naj vedno vzhaja dvakrat. Upoštevajte navodila v nastavitvenih razpredelnih za 1. in 2. vzhajanje (prva in druga fermentacija).

Prva fermentacija

Za prvo fermentacijo posodo s testom postavite na rešetko. Nastavite, kot je opisano v razpredelnici.

Med postopkom fermentacije ne odpirajte vratc, saj lahko tako iz pečice uhaja vlaga. Testa ne pokrijte.

Druga fermentacija

Postavite pecivo na višino vstavljanja, ki je določena v razpredelnici.

Preden začnete s peko, obrišite vlago v pečici.

Priporočene nastavitvene vrednosti

Temperatura in čas priprave sta odvisna od vrste in količine dodatkov. Zato so navedbe v tabeli le informativne vrednosti.

Uporabljen način gretja:

- Funkcija vzhajanja testa

Jed	Pribor / posoda	Nivo pečice	Način gretja	Korak	Temperatura v °C	Trajanje v min
Kvašeno testo, sladko						
npr. kvašeno pecivo	Skleda	2		Fermentacija testa	35-40	30-45
	Univerzalni pekač	2		Fermentacija oblikovanih kosov testa	35-40	10-20
Testo z veliko maščobe, npr. panettone	Skleda	2		Fermentacija testa	40-45	40-90
	Model na rešetki	2		Fermentacija oblikovanih kosov testa	40-45	30-60
Kvašeno testo, pikantno						
npr. pizza	Skleda	2		Fermentacija testa	35-40	20-30
	Univerzalni pekač	2		Fermentacija oblikovanih kosov testa	35-40	10-15
Krušno testo						
Beli kruh	Skleda	2		Fermentacija testa	35-40	30-40
	Univerzalni pekač	2		Fermentacija oblikovanih kosov testa	35-40	15-25
Mešani kruh	Skleda	2		Fermentacija testa	35-40	25-40
	Univerzalni pekač	2		Fermentacija oblikovanih kosov testa	35-40	10-20
Žemlje	Skleda	2		Fermentacija testa	35-40	30-40
	Univerzalni pekač	2		Fermentacija oblikovanih kosov testa	35-40	15-25

Odmrzovanje

Način gretja "Odmrzovanje" je primeren za odtaljevanje sadja, zelenjave in peciva. Najboljše je, da perutnino, meso in ribe odtalite v hladilniku.

Za odtaljevanje uporabite naslednje višine vstavitve:

- 1 rešetka: višina 2
- 2 rešetki: višina 3+1

Prporočene nastavitvene vrednosti

Časovne navedbe v tabeli so le informacijske vrednosti. Vrednosti so odvisne od kakovosti, temperature zamrzovanja (-18°C) in sestave živil. Navedena so časovna območja. Najprej nastavite krajši čas in ga nato po potrebi podaljšajte.

Nasvet: Zamrznjeni nizki kosi ali porcije se hitreje odtalijo kot v bloku zamrznjena živila.

Vzemite zamrznjena živila iz embalaže in jih v primerni posodi položite na rešetko.

Jedi med kuhanjem 1- do 2-krat premešajte ali obrnite. Večje kose morate obrniti večkrat. Jed med pripravo razdelite oz. že odtaljene kose vzemite iz pečice.

Odtaljene jedi pustite počivati še 10 do 30 minut v zaprtem aparatu, da se temperatura izenači.

Uporabljen način gretja:

-  Odmrzovanje

Jed	Pribor	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min.
Kruh, žemljice					
Kruh & žemljice na splošno	Pekač	2		50	40-70
Kolač					
Kolač, sočen	Pekač	2		50	70-90
Kolač, suh	Pekač	2		60	60-75

Pogrevanje

Z načinom gretja "Pogrevanje" se jedi s pomočjo pare nežno pogrejejo. Videti so kot sveže pripravljene, imajo tudi tak okus. Hrustljivo lahko zapečete tudi pecivo prejšnjega dne.

Uporabite kar se da ploščate, široke in na temperaturo odporne posode. Hladne posode podaljšajo postopek pogrevanja.

Če je le mogoče, pogrevajte enako velike jedi iste vrste. Če to ni mogoče, se ravnajte po času jedi, ki zahteva najdaljši čas pogrevanja.

Med pogrevanjem jedi ne pokrivajte.

Jed na rešetko postavite v posodi ali neposredno na višino 2.

Med delovanjem ne odpirajte vratc aparata, saj bi v tem primeru iz aparata ušlo veliko pare.

Prporočene nastavitvene vrednosti

V razpredelnici so za različne jedi navedene optimalne nastavitve. Časovne navedbe so le informativne vrednosti. Odvisne so od posode, kakovosti, temperature in strukture živil. Navedena so časovna območja. Najprej nastavite krajši čas in ga nato po potrebi podaljšajte.

Vrednosti v razpredelnici veljajo za vstavljanje jedi v mrzlo pečico. Za določene jedi je predgretje potrebno, kar je navedeno v razpredelnici.

Iz notranjosti pečice odstranite pribor, ki ga ne uporabljate. Tako si zagotovite optimalen rezultat priprave ter prihranite energijo.

Uporabljen način gretja:

-  Pogrevanje

Jed	Pribor / posoda	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min
Zelenjava, ohlajena					
1 kg	Odprta posoda	2		120-130	15-25
250 g	Odprta posoda	2		120-130	5-15
Jedi, ohlajene					
Jedi na krožniku, 1 porcija	Odprta posoda	2		120-130	15-25
Juha, enolončnica, 400 ml	Odprta posoda	2		120-130	10-25
Priloge, npr. testenine, cmoki, krompir, riž	Odprta posoda	2		120-130	8-25
Narastki, npr. lazanja, krompirjev narastek	Odprta posoda	2		120-140	10-25
Pica, pečena	Rešetka	2		170-180*	5-15
* predgretje					

Jed	Pribor / posoda	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min
Pecivo					
Žemljice, bageta, pečeno	Rešetka	2		150-160*	10-20
Košarice iz listnatega testa (Vol au vents)	Rešetka	2		180*	4-10
Pecivo, zamrznjeno					
Pica, pečena	Rešetka	2		170-180*	5-15
Žemljice, bageta, pečeno	Rešetka	2		160-170*	10-20
* predgretje					

Hranjenje jedi toplih

Z načinom gretja "Hranjenje jedi toplih" lahko pripravljene jedi ohranjate tople. S pomočjo različnih stopenj vlažnosti lahko preprečite, da se že pripravljene jedi izsušijo.

Jedi ne pokrivajte.

Pripravljenih jedi ne ohranjajte toplih več kot dve uri. Upoštevajte, da se nekatere jedi, medtem ko jih ohranjate tople, pečejo naprej. Jedi ne pokrivajte.

Različne stopnje pare so primerne za hranjenje jedi toplih:

- 1. stopnja: večji in manjši kosi mesa
- 2. stopnja: narastki in priloge
- 3. stopnja: enolončnice in juhe

Priporočljiv sistem priprave jedi

Tabele so namenjene institutom za preizkušanje, da olajšajo preizkušanje aparata.

V skladu s standardi EN 60350-1:2013 oz. IEC 60350-1:2011.

Peka

Peciva, ki ste jih na pekačih ali v modelih vstavili istočasno, mogoče ne bodo gotova ob istem času.

Višina vstavljanja pri peki na dveh ravneh:

- Univerzalni pekač: višina 3
Pekač: višina 1.
- Modeli na rešetki
prva rešetka: višina 3
druga rešetka: višina 1

Višina vstavljanja pri peki na treh ravneh:

- Pekač: višina 5
- Univerzalni pekač: višina 3
- Pekač: višina 1

Jabolčna pita

Pokrito jabolčno pecivo na eni ravni: temne razstavljljive modele razporedite eden zraven drugega.

Pokrito jabolčno pecivo na dveh ravneh: temne razstavljljive modele razporedite enega nad drugim.

Peciva v razstavljljivih modelih iz bele pločevine: pecite s pomočjo zgornjega/spodnjega grelnika na eni ravni. Namesto rešetke uporabite univerzalni pekač in nanj položite razstavljljive modele.

Biskvit z vodo

Biskvit z vodo na dveh ravneh: razstavljljive modele na rešetki razporedite enega nad drugim.

Opombe

- Nastavitvene vrednosti veljajo za vstavljanje v mrzlo pečico.
- Upoštevajte navodila za predgretje iz tabel. Nastavitvene vrednosti veljajo brez hitrega segrevanja.
- Za peko najprej uporabite najnižjo navedeno temperaturo.

Uporabljeni načini gretja:

-  4D-vroči zrak
-  Zgornje/spodnje gretje
-  Stopnja za pico

Stopnje intenzitete pare so v tabeli navedene s števkami:

- 1 = nizka
- 2 = srednja
- 3 = visoka

Jed	Pribor	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Intenziteta pare	Trajanje v min
Peka						
Brizgano pecivo	Plitvi pekač	3		140-150*	-	25-40
Brizgano pecivo	Plitvi pekač	3		140-150*	-	25-40
Brizgano pecivo, 2 nivoja	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		140-150*	-	30-40
Brizgano pecivo, 3 nivoji	Plitvi pekači + univerzalni pekač	5+3+1		130-140*	-	35-55
Tortice	Plitvi pekač	3		160*	-	20-30
Tortice	Plitvi pekač	3		150*	-	25-35
Tortice, 2 nivoja	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		150*	-	25-35
Tortice, 3 nivoji	Plitvi pekači + univerzalni pekač	5+3+1		140*	-	35-45
Vodni biskvit	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	2		160-170**	-	25-35
Vodni biskvit	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	2		160-170**	-	30-40
Vodni biskvit	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-25
Vodni biskvit, 2 nivoja	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	3+1		150-170**	-	30-50
Pokrita jabolčna pita	2 modela iz črne pločevine Ø 20 cm	2		170-180	-	60-80
Pokrita jabolčna pita	2 modela iz črne pločevine Ø 20 cm	2		180-200	-	60-80
Pokrita jabolčna pita, 2 nivoja	2 modela iz črne pločevine Ø 20 cm	3+1		170-190	-	70-90

* pečico 5 min ogrevajte, vendar ne uporabite funkcije hitrega ogrevanja

** pečico ogrejte, vendar ne uporabite funkcije hitrega ogrevanja

Peka na žaru

Dodatno vstavite še univerzalni pekač. Tako se bo tekočina nabirala v pekaču, pečica pa bo ostala čista.

Uporabljen način gretja:

-  Žar, velika površina

Jed	Pribor	Višina vstavljanja	Način gretja	Stojnja žara	Trajanje v min.
Peka na žaru					
Peka toasta*	Rešetka	5		3	4-6
Goveji hamburger, 12 kosov**	Rešetka	4		3	25-30
* ne predgrevalite					
** obrnite po 2/3 skupnega trajanja priprave					



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001149020

950907