



[sl] Navodila za uporabo

5CD331.0
Vgradna pečica

Pomembna varnostna navodila	3
Vzroki poškodb	4
Nasveti za varčevanje z energijo in varovanje okolja	4
Varčevanje z energijo.....	4
Okolju prijazno odstranjevanje	4
Vaš novi aparat.....	5
Upravljalno polje	5
Načini delovanja.....	5
Vaš pribor	6
Pribor.....	6
Vstavljanje pribora	6
Višine za vstavljanje pribora	6
Dodatni pribor.....	6
Pred prvo uporabo.....	6
Uporaba aparata	6
Vklop aparata	6
Izklop aparata	6
Peka.....	7
Pribor za peko	7
Peka na dveh nivojih	7
Preglednica za peko osnovnih vrst testa	7
Preglednica peke za jedi in globoko zamrznjene pripravljene izdelke.....	8
Nasveti in triki	9
Peka.....	9
Peka v nepokriti posodi.....	9
Peka v pokriti posodi	9
Preglednica za peko	10
Nasveti in triki	10
Peka na žaru	11
Pečenje na žaru z ventilatorjem	11
Ploskovno pečenje na žaru.....	11
Odtaljevanje.....	12
Odtaljevanje s 3D-vročim zrakom.....	12
Odtaljevanje	12
Jogurt.....	13
Čiščenje in vzdrževanje.....	13
Čiščenje zunanosti aparata.....	13
Čiščenje notranosti aparata	13
Montaža in demontaža vratc aparata.....	14
Čiščenje stekel na vratcih	14
Čiščenje vstavne rešetke.....	15
Motnje in popravila	16
Menjava žarnice v pečici	16
Menjava tesnila vratc.....	16
Servisna služba.....	16
Priporočljiv sistem priprave jedi.....	17

Pomembna varnostna navodila

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

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

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

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

Ta aparat 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 petnajst let in pod nadzorstvom.

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

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

Nevarnost požara!

- Vnetljivi predmeti se lahko v notranjosti aparata vnamejo. V pečici nikoli ne hranite vnetljivih predmetov. Nikoli ne odpirajte vratc aparata, če je v notranjosti dim. Izklopite aparat in izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami.

- Ostanki hrane, masti in sokov od pečenja se lahko vnamejo. Pred uporabo odstranite grobo umazanijo iz notranjosti pečice, z grelnih elementov in s pribora.
- 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 ne položite na pribor, ne da ga pritrdite. Papir za peko vedno obtežite s posodo ali modelom. S papirjem za peko obložite le površino, ki jo zares potrebujete. Papir za peko ne sme štrleti preko pribora.

Nevarnost opeklin!

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

Nevarnost opeklin!

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

Nevarnost poškodb!

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

Nevarnost električnega udara!

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

Vzroki poškodb

Pozor!

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

Nasveti za varčevanje z energijo in varovanje okolja

Tu najdete nasvete, kako lahko pri pripravi jedi varčujete z energijo in kako aparat pravilno odstranite.

Varčevanje z energijo

Pečico predgrejte le, če je tako navedeno v receptu ali v preglednicah v navodilih za uporabo.

Uporabljajte temne, črno lakirane ali emajlirane modele. Taki modeli posebej dobro sprejemajo toploto.

Vratca aparata naj bodo med pripravo zaprta.

Priporočamo, da več kolačev pečete enega za drugim. Notranjost pečice je še topla. Tako lahko čas peke drugega kolača skrajšate.

Pri daljšem času priprave lahko pečico izključite 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).

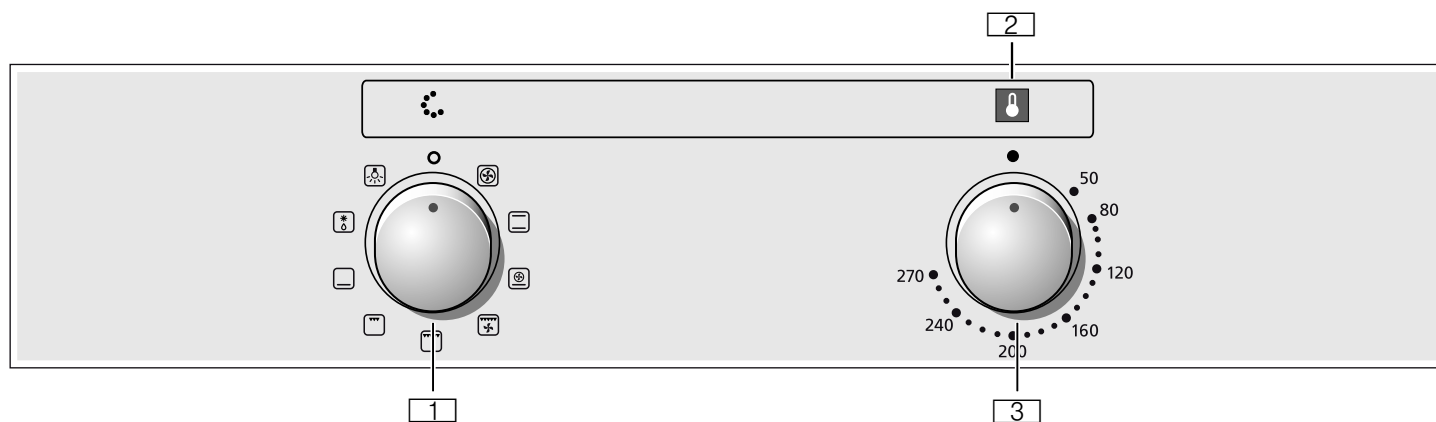
■ V okviru smernice sta določena prevzem in recikliranje starih naprav, ki veljata v celotni Evropski uniji.

Vaš novi aparat

V tem poglavju najdete informacije o aparatu in načinih delovanja.

Upravljalno polje

Pritisnite pogrezljivi upravljalni gumb, da se zaskoči in sprosti.



Upravljalni element	Uporaba
Pečica	
1 Izbirno stikalo	Izberite način delovanja (glejte poglavje: Upravljanje aparata)
2 Svetilka indikatorja za temperaturno stikalo	Svetilka indikatorja sveti, ko se aparat segreva in pri vsakem dogrevanju
3 Temperaturno stikalo	Izbira temperature

Načini delovanja

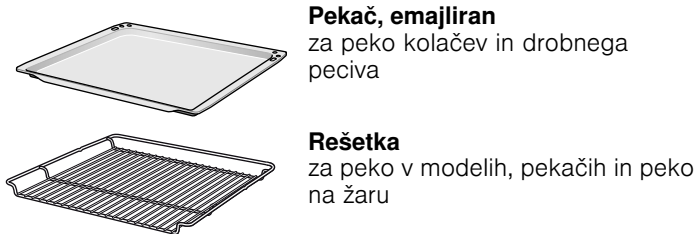
Način delovanja	Uporaba
3D-vroč zrak	za peko in pečenje na eni ali dveh ravneh
Zgornje/spodnje gretje	za peko in pečenje na eni ravni. Posebno primerno za kolače z vlažnim nadevom (npr. sirov kolač)
Stopnja za pico	za zamrznjene pripravljene jedi in jedi, ki potrebujejo veliko toplote s spodnje strani (glejte poglavje: Peka)
Pečenje na žaru z ventilatorjem	za perutnino in večje kose mesa
Žar, velika površina	za ploščate, majhne kose za pečenje na žaru (npr. zrezki, klobasice)
Žar, majhna površina	za majhne količine ploščatih, majhnih kosov za pečenje na žaru (npr. zrezki, toast)
Spodnje gretje	za jedi in pekarske izdelke, ki morajo na spodnji strani močnejše porjaveti ali dobiti skorjico. Ob izteku časa pečenja samo za kratek čas vklopite spodnje gretje
Odtaljevanje	za nežno odtaljevanje kosov mesa, kruha in občutljivega peciva (npr. smetanova torta)
Osvetlitev pečice	je v pomoč pri negi in čiščenju notranjosti pečice

Vaš pribor

V tem poglavju so navedene informacije o priboru, pravilnem vstavljanju pribora v notranjost aparata, nivojih vstavitve in dodatnem priboru.

Pribor

Vaš aparat je opremljen z naslednjim priborom:



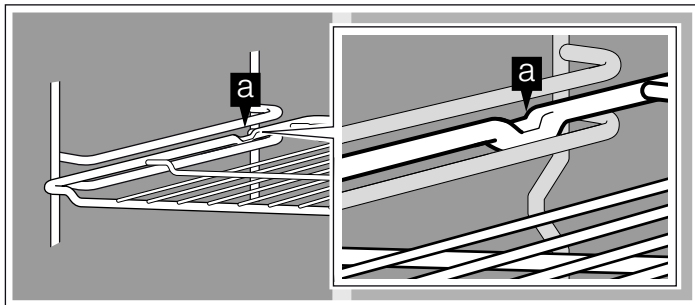
Opomba: Pekač in univerzalen pekač se lahko zaradi velikih temperaturnih razlik (npr. pri peki globoko zamrznjenih jedeh v vroči pečici) skrivita.

Vstavljanje pribora

Pribor je opremljen s funkcijo, ki omogoča njegovo zaskočitev. Ta funkcija preprečuje prevrnitev pribora pri izvlečenju. Zaščita pred prevrnitvijo deluje samo, če pribor v notranjost aparata vstavite pravilno.

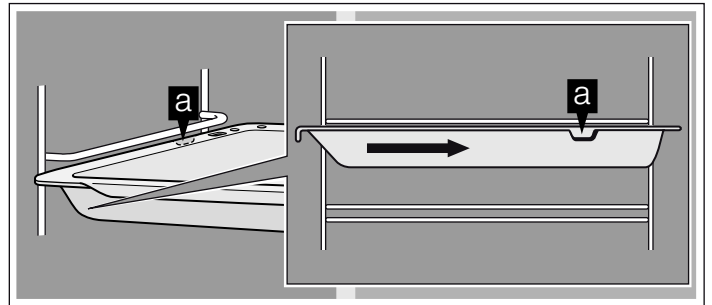
Rešetko vstavite tako,

- da je zaskočni nastavek (a) obrnjen navzdol,
- da je zaskočni nastavek (a) v zadnjem delu rešetke




Pekač ali univerzalen pekač vstavite tako,

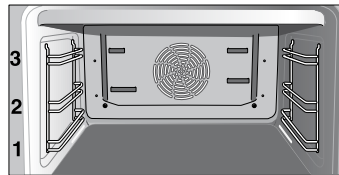
- da je zaskočni nastavek (a) v zadnjem delu pribora,
- da je zaobljeni rob pribora pri vstavitvi obrnjen naprej v smeri vrat aparata



Višine za vstavljanje pribora

V notranjosti aparata so tri višine za vstavljanje pribora. Višine za vstavljanje pribora se štejejo od spodaj navzgor.

Pri načinu delovanja 3D-vroči zrak  ne uporabljajte višine vstavljanja 2. To bi vplivalo na kroženje zraka in rezultat peke in pečenja bi bil slabši.



Dodatni pribor


Dodatni pribor lahko kupite pri servisni službi ali v specializirani trgovini.

Pribor	Kataloška št.
Pekač, emajliran	5Z 1343 X1
Univerzalni pekač z vstavno rešetko	5Z 1243 X1
2-kratni teleskopski izvlek	5Z 11TA 15

Pred prvo uporabo

Pred prvo uporabo aparat očistite.

1. Iz notranjosti aparata odstranite pribor in vso embalažo.
2. Pribor in notranjost aparata očistite z vročo milnico (glejte poglavje: Čiščenje in vzdrževanje).


3. Zgornje/spodnje gretje  naj se na 240 °C segreva 60 minut.
4. Ohlajeno notranjost aparata obrišite z vročo milnico.
5. Zunanost aparata obrišite z mehko, vlažno krpo in milnico.

Uporaba aparata

V tem poglavju je opisano, kako vklopite in izklopite aparat ter kako izberete način delovanja in temperaturo.

Vklop aparata


1. Zavrtite regulator za izbiro načina delovanja v položaj za zeleni način delovanja.
2. Zavrtite temperaturni regulator do nastavitve zelene temperature.

Kontrolna lučka  sveti med segrevanjem aparata in ob vsakem naknadnem segrevanju.

Izklop aparata

1. Zavrtite regulator za izbiro načina delovanja nazaj v položaj 0.
 2. Zavrtite temperaturni regulator nazaj v položaj ●.
- Po izklopu aparata lahko hladilni ventilator deluje še nekaj časa.

Peka

Pri načinu delovanja 3D-vroči zrak  ne uporabljajte višine vstavljanja 2. To bi vplivalo na kroženje zraka in rezultat pečenja bi bil slabši.

Pribor za peko

Modeli

Uporabljajte temne modele iz kovine. Pri modelih iz bele pločevine in steklenih pekačih se čas peke podaljša, pecivo pa ne porjavi enakomerno.

Podolgovati model postavite vedno diagonalno in okrogel model vedno na sredino rešetke.

Pekači

Priporočamo vam, da uporabljate le originalne pekače, ker najbolj ustrezajo notranjosti in načinom delovanja aparata.

Pekač vedno previdno vstavite do zapore. Prepričajte se, da je zaobljeni rob pekača obrnjen proti vratcem pečice.

Peka na dveh nivojih

Pri peki na dveh nivojih uporabljajte predvsem pekače in jih vstavite istočasno.

Upoštevajte, da lahko pecivo na različnih nivojih neenakomerno porjavi. Pecivo na zgornjem nivoju porjavi najhitreje in ga lahko prej vzamete iz pečice.

Preglednica za peko osnovnih vrst testa



Navedbe v preglednici služijo le kot informativna vrednost in veljajo za pekače iz emajla ter temne pekače. Vrednost se lahko spreminja glede na vrsto in količino testa ter glede na model.

Vrednosti za testo za kruh veljajo za testo na pekaču in v podolgovatem modelu.



Pri prvem poizkusu priporočamo, da nastavite nižje temperature od navedenih. Načeloma je zaradi nizke temperature porjavelost bolj enakomerna.

Ko pečete po določenem receptu, se v preglednici ravnajte po podobnem pecivu.

Upoštevajte nasvete o predgrevanju, navedene v preglednici.

Osnovno testo	3D-vroči zrak 			Zgornje/spodnje gretje 	
	Višina vstavljanja	Temperatura v °C	Trajanje peke v minutah	Višina vstavljanja	Temperatura v °C
Umešano testo					
Kolač na pekaču z nadevom	1	150 - 160	30 - 40	2	160 - 170
	1 + 3	150 - 160	40 - 50	-	-
Tortni/podolgovati model	1	150 - 160	60 - 80	1	160 - 170
Krhko testo					
Kolač na pekaču s suhim nadevom, npr. masleni drobljenec	1	160 - 170	45 - 65	2	180 - 190
	1 + 3	160 - 170	60 - 70	-	-
Kolač na pekaču s sočnim nadevom, npr. smetanova zlivanka	-	-	60 - 80	2	170 - 180
Model z odstranljivim robom, npr. skutna torta	1	160 - 170	60 - 100	1	170 - 180
Model za dno sadne torte	1	160 - 170*	20 - 35	1	180 - 190*
Zmes za biskvit					
Biskvitna rolada	1	180 - 190*	10 - 15	2	190 - 200*
Biskvit (6 jajc)	1	150 - 160	35 - 45	1	160 - 170
Biskvit (3 jajca)	1	150 - 160*	20 - 35	1	160 - 170*
Kvašeno testo					
Kolač na pekaču s suhim nadevom, npr. masleni drobljenec	1	160 - 170	40 - 50	2	170 - 180
	1 + 3	150 - 160	60 - 70	-	-
Kvašena pletenica/venec (500 g)	1	160 - 170	30 - 45	2	170 - 180
Razstavljen model	1	160 - 170	30 - 45	1	170 - 180
Model za šarkelj	1	160 - 170	30 - 45	1	170 - 180

* Predgretje pečice

Drobno pecivo	3D-vroči zrak 			Zgornje/spodnje gretje 	
	Višina vstavljanja	Temperatura v °C	Trajanje peke v minutah	Višina vstavljanja	Temperatura v °C
Kvašeno testo	1	170 - 180	25 - 35	2	180 - 190
	1 + 3	160 - 170	30 - 45	-	-

* Predgretje pečice

Drobno pecivo	3D-vroči zrak ☼			Zgornje/spodnje gretje ☐	
	Višina vstavljanja	Temperatura v °C	Trajanje peke v minutah	Višina vstavljanja	Temperatura v °C
Zmes za španske vetrce	1	80	100 - 130	2	80
	1 + 3	80	130 - 160	-	-
Listnato/kuhano testo	1	180 - 190*	20 - 30	2	190 - 210*
	1 + 3	180 - 190*	25 - 35	-	-
Umešano testo, npr. mafini	1	150 - 160*	20 - 30	2	160 - 170*
	1 + 3	150 - 160*	25 - 35	-	-
Krhko testo, npr. masleni piškoti	1	140 - 150*	15 - 20	2	150 - 160*
	1 + 3	130 - 140*	15 - 20	-	-

* Predgretje pečice

Kruh/žemljice	3D-vroči zrak ☼			Zgornje/spodnje gretje ☐	
	Višina vstavljanja	Temperatura v °C	Trajanje peke v minutah	Višina vstavljanja	Temperatura v °C
Žemljice	1	220*	15 - 25	2	240*
Nekvašen kruh	1	220*	10 - 20	2	240*
Empanada	1	220*	20 - 30	2	240*
Krušno testo 750-1000 g					
končno pečenje	1	220*	35 - 40	2	210*
Krušno testo 1000-1250 g					
predhodno pečenje	1	220*	10 - 15	2	240*
končno pečenje	1	180	40 - 45	2	190
Krušno testo 1250-1500 g					
predhodno pečenje	1	220*	10 - 15	2	240*
končno pečenje	1	180	40 - 50	2	190

* Predgretje pečice

Preglednica peke za jedi in globoko zamrznjene pripravljene izdelke

Stopnja za pico ☼ je posebej primerna za sveže pripravljene jedi, ki potrebujejo intenzivno gretje s spodnje strani, ter za globoko zamrznjene pripravljene izdelke.

Upoštevajte naslednje točke:

- Obložite pekač s papirjem za peko
- Kosov pomfrita ne polagajte enega čez drugega
- Globoko zamrznjene izdelke iz krompirja obrnite po polovici časa peke
- Globoko zamrznjene izdelke iz krompirja začinite šele po pečenju

- Pri pečenju polpečenih žemljic med posameznimi kosi pustite nekaj prostora. Na pekač ne naložite preveč kosov

- Upoštevajte proizvajalčeva navodila



Vrednosti v preglednici so orientacijske in veljajo za emajlirane pekače. Vrednosti se lahko razlikujejo glede na vrsto in količino testa ter obliko pekača.

Priporočamo, da pri prvem poskusu izberete nižjo od navedenih temperatur. Z nižjo temperaturo boste načeloma dosegli bolj enakomerno porjavitev.

Podatki v preglednici veljajo za vstavev jedi v neogreto pečico. Če uporabite stopnjo za pico ☼, peka na dveh ravneh ni mogoča.

Jedi	3D-vroči zrak ☼			Stopnja za pico ☼	
	Višina vstavljanja	Temperatura v °C	Trajanje peke v minutah	Višina vstavljanja	Temperatura v °C
Pica, sveža	1	200 - 220*	25 - 35	2	190 - 210
	1 + 3	170 - 190	40 - 50	-	-
Alzaška plamenjača	1	210 - 230*	10 - 20	2	200 - 220
Francoska pita	1	170 - 180	50 - 60	1	190 - 210
Pita	1	190 - 200*	30 - 45	1	210 - 230
Švicarska pita	1	170 - 180*	45 - 55	2	180 - 200
Krompirjev narastek iz surovega krompirja	1	170 - 180	50 - 60	1	170 - 180
Zavitek, globoko zamrznjen	1	180 - 200	35 - 45	2	180 - 200

* Predgretje pečice

Jedi	3D-vroči zrak 			Stopnja za piko 	
	Višina vstavljanja	Temperatura v °C	Trajanje peke v minutah	Višina vstavljanja	Temperatura v °C
Pica, globoko zamrznjena	1	170 - 190	15 - 25	2	190 - 210
	1 + 3	170 - 190	20 - 35	-	-
Izdelki iz krompirja, globoko zamrznjeni					
Pomfrit	1	190 - 210	25 - 30	2	200 - 220
	1 + 3	180 - 200	30 - 40	-	-
Kroketi/krompirjeve polpete	1	180 - 200	20 - 30	2	200 - 220
Pekarski izdelki					
Žemljice, globoko zamrznjene	1	180 - 200	10 - 20	2	180 - 200
Predpečene žemljice, globoko zamrznjene	1	170 - 190	5 - 15	2	180 - 200
Predpečene žemljice	1	180 - 200	5 - 15	2	200 - 220

* Predgretje pečice


Nasveti in triki

Pecivo je presvetlo.	Preverite nivo vstavitve in priporočeno posodo. Model postavite na rešetko in ne na pekač. Podaljšajte trajanje peke ali povišajte temperaturo.
Pecivo je pretemno.	Preverite nivo vstavitve. Skrajšajte trajanje peke ali znižajte temperaturo.
Pecivo v modelu je neenakomerno porjavelo.	Preverite nivo vstavitve in temperaturo. Modela ne postavite neposredno pred odprtino za izstop zraka na zadnji steni notranjosti aparata. Preverite, ali je modela pekača na rešetki pravilen.
Pecivo na pekaču je neenakomerno porjavelo.	Preverite nivo vstavitve in temperaturo. Pri peki drobnega peciva pazite, da so enake velikosti in debeline.
Kolač je presuh.	Skrajšajte trajanje peke in nekoliko povišajte temperaturo.
Kolač je v sredini premalo pečen.	Znižajte temperaturo. Pozor: ne skrajšujte časa peke zaradi višje temperature (na zunanji strani pečen, v sredini surov). Podaljšajte trajanje peke in pustite testo za kolač dlje vzhajati. V testo dolijte manj tekočine.
Kolač se sesede, ko ga vzamete ven.	V testo dolijte manj tekočine. Podaljšajte trajanje peke ali znižajte temperaturo.
Navedeno trajanje peke ni pravilno.	Preverite količino drobnega peciva na pekaču. Drobnost peciva se ne sme dotikati.
Globoko zamrznjena hrana je po peki neenakomerno porjavela.	Globoko zamrznjena hrana ostane po peki neenakomerno porjavela.
Globoko zamrznjena hrana ni porjavela, hrustljava ali navedeni čas priprave ni pravilen.	Led na globoko zamrznjeni hrani odstranite pred peko. Globoko zamrznjeno hrano pred uporabo rahlo odtalite.

Peka


Obstaja nevarnost poškodb, ker posoda ni toplotno obstojna.!

Uporabljajte le posodo, ki je posebej primerna za uporabo v pečici.

Pri pečenju z načinom gretja 3D-vroči zrak  ne uporabljajte višine vstavljanja 2. To bi vplivalo na kroženje zraka in rezultat pečenja bi bil slabši.

Peka v nepokriti posodi

Za peko v nepokriti posodi uporabite posodo brez pokrova. V posodo po potrebi dajte tekočino. Med peko tekočina izpari. Po potrebi previdno dolijte vročo tekočino.

Pri peki z zgornjim/spodnjim gretjem  obrnite pečenje po približno polovici oz. dveh tretjinah trajanja peke.

Peka v univerzalnem pekaču

Univerzalni pekač je na voljo kot dodatni pribor v specializiranih trgovinah (glejte poglavje: Pribor

Med peko v univerzalnem pekaču nastaja sok od pečenja. Ta sok lahko uporabite kot podlago za okusno omako.

Pri peki v univerzalnem pekaču lahko pripravite tudi priloge (npr. zelenjavo).

Pri manjši peki lahko namesto univerzalnega pekača uporabite manjšo posodo. Postavite jo neposredno na rešetko.

Peka v pokriti posodi

Za peko v pokriti posodi uporabite posodo s pokrovom. Peka v pokriti posodi je posebej primerna za dušene jedi.

Preglednica za peko

Trajanje peke in temperatura sta odvisna od velikosti, višine, vrste in kakovosti pečenja.



Na splošno velja: čim večje je pečenje, nižja je temperatura in daljša je peka.

Navedbe v preglednici služijo le kot informativna vrednost in veljajo za peko v nepokriti posodi. Vrednost se lahko spreminja glede na vrsto in količino pečenja ter glede na posodo.

Pri prvem poizkusu uporabljajte nižje temperature od navedenih. Načeloma je zaradi nizke temperature porjavelost bolj enakomerna.

Po koncu časa peke pustite pečenje približno 10 minut počivati v izključenem aparatu z zaprtimi vratci. Priporočeni čas peke ne zajema priporočenega časa mirovanja.

Navedbe v preglednici veljajo pri vstavitvi v mrzlo pečico in za meso neposredno iz hladilnika.

Jed	3D-vroči zrak 			Zgornje/spodnje gretje 	
	Višina vstavljanja	Temperatura v °C	Čas pečenja v minutah	Višina vstavljanja	Temperatura v °C
Sesekljana pečenka (iz 500 g mesa)	1	170 - 180	60 - 70	1	200 - 210
Riba, cela (300 g)	1	160 - 170	20 - 30	1	190 - 210
Riba, cela (700 g)	1	160 - 170	30 - 40	1	180 - 200
Svinjina					
File, srednje pečen (400 g)	1	170 - 180	30 - 45	2	200 - 230
Pečenka s kožo (1,5 kg)	1	160 - 170	100 - 130	1	200 - 220
Pečenka, preraščena z mastjo, brez kože, npr. vrat (1,5 kg)	1	160 - 170	120 - 150	1	190 - 210
Pečenka, pusta (1 kg)	1	170 - 180	70 - 90	1	180 - 200
Dimljena šunka	1	160 - 170	60 - 70	1	190 - 210
Govedina					
File, srednje pečen (1 kg)	1	180 - 190	45 - 65	1	200 - 220
Rostbif, srednje pečen, (1,5 kg)	1	180 - 190	30 - 45	1	200 - 220
Dušena pečenka (1,5 kg)*	1	170 - 180	120 - 150	1	200 - 220
Teletina					
Telečja pečenka/prsi (1,5 kg)	1	160 - 170	90 - 120	1	180 - 200
Krača	1	160 - 170	100 - 130	1	190 - 210
Perutnina (brez nadeva)					
Piščanec, cel (1 kg)	1	170 - 180	60 - 70	1	200 - 220
Raca, cela (2-3 kg)	1	150 - 160	90 - 120	1	190 - 210
Gos, cela (3-4 kg)	1	150 - 160	130 - 180	1	180 - 200

* Dušeno pečenko pecite v pokriti posodi

Nasveti in triki

Predebela skorja in/ali premalo sočna pečenka	Preverite nivo vstavitve. Znižajte temperaturo ali skrajšajte trajanje peke.
Pretanka skorja	Povišajte temperaturo ali po peki za kratek čas vključite peko na žaru.
Meso v sredini ni pečeno.	Pribora ni treba vzeti iz pečice. Podaljšajte čas peke. S termometrom za meso preverite temperaturo sredice pečenke.
Vodna para se nabira na notranji strani vratc aparata.	Med delovanjem aparata se vodna para izsuši. Če je vodne pare zelo veliko, lahko za kratek čas previdno odprete vratca aparata, da vodna para hitreje izgine.

Peka na žaru

Pozor!

Materialna škoda zaradi vročine: V notranjosti aparata nastane zelo visoka temperatura. Vratca aparata pustite med peko na žaru zaprta. Na žaru nikoli ne pecite pri odprtih vratih aparata.


Za peko na žaru vedno uporabljajte rešetko in univerzalen pekač. Univerzalen pekač je na voljo kot dodatni pribor v specializiranih trgovinah (glejte poglavje: Pribor). Rešetko vstavite na nivo vstavitve, ki je naveden v tabeli peke na žaru. Da bi preprečili umazanost, univerzalen pekač vstavite nivo nižje. Jed vedno položite na sredino rešetke.

Opomba: Univerzalen pekač vedno uporabljajte v običajnem položaju (ne obrnjenega).



Pazite, da ko pečete na žaru več kosov mesa, uporabite isto vrsto mesa podobne debeline in teže.

Pečenje na žaru z ventilatorjem

Pečenje na žaru  je posebno primerno za perutnino ali meso (npr. svinjska pečenka s kožo), ki mora biti hrustljivo zapečena z vseh strani.

Po poteku polovice do dveh tretjin časa pečenja na žaru obrnite živila.

Pri raci in gosi zarezite v kožo pod krili in bedri, da se lahko mast dobro popeče.

Pri pečenju na žaru s kroženjem zraka na rešetki se lahko pri nekaterih živilih notranjost pečice močneje umaže. Zato po vsaki uporabi očistite notranjost pečice, da se umazanija ne zapeče.

Vrednosti v preglednici so orientacijske in veljajo za univerzalni emajlirani pekač z rešetko. Vrednosti se lahko razlikujejo glede na vrsto in količino jedi.


Pri prvem poskusu nastavite nižjo od navedenih temperatur. Z nižjo temperaturo boste načeloma dosegli bolj enakomerno porjavitvev.


Po koncu pustite jed še pribl. 10 minut počivati v izklopljeni, zaprti pečici. Priporočeni čas počitka ni vključen v navedeni čas pečenja na žaru.

Podatki v preglednici veljajo za vstavev jedi v neogreto pečico in meso, ki ste ga vzeli naravnost iz hladilnika.

Jed na žaru	Nivo vstavitve	Temperatura v °C	Trajanje peke z žarom v minutah
Rostbif, srednje pečen (1,5 kg)	1	210 - 230	40 - 60
Jagnječje stegno brez kosti, srednje pečeno	1	190 - 210	120 - 150
Svinjina			
Svinjska pečenka s kožo	1	170 - 190	130 - 140
Svinjske krače	1	180 - 200	150 - 180
Perutnina (nepolnjena)			
Piščančje polovice, 1-2 kosa	1	200 - 220	40-50
Piščanec, cel, 1-2 kosa	1	200 - 220	50 - 70
Raca, cela, 2-3 kg	1	180 - 200	90-120
Gos, cela, 3-4 kg	1	150 - 170	140 - 160

Ploskovno pečenje na žaru

Za velike količine ploščatih jedi uporabite žar, velika površina .

Za majhne količine ploščatih jedi uporabite žar, majhna površina . Jedi položite na sredino rešetke. Z uporabo žara z majhno površino prihranite energijo.

Po želji premažite jedi z nekaj olja.



Po poteku polovice do dveh tretjin časa pečenja na žaru obrnite živila.

Navedbe v preglednici služijo le kot informativna vrednost. Vrednosti se lahko razlikujejo glede na vrsto in količino jedi. Veljajo za vstavev jedi v neogreto pečico in meso, ki ste ga vzeli naravnost iz hladilnika.


Jed na žaru	Nivo vstavitve	Temperatura v °C	Trajanje peke z žarom v minutah	Opombe
Klobase	3	250	10 - 14	Rahlo zarezite
Zelenjava	3	275	15 - 20	
Popečen kruh z nadevom	2	220	10 - 15	Nivo vstavitve je odvisen od višine nadeva
Svinjina				
Fileji, srednje pečeni (3 cm debeli)	3	275	14 - 18	
Zrezek, dobro pečen (2 cm debel)	3	275	18 - 22	

Jed na žaru	Nivo vstavitve	Temperatura v °C	Trajanje peke z žarom v minutah	Opombe
Govedina				
Fileji (3 - 4 cm debeli)	3	275	18 - 22	Glede na želeno stopnjo intenzivnosti priprave lahko čas peke skrajšate ali podaljšate.
Turnedo	3	275	15 - 18	
Jagnjetina				
Fileji	3	275	8 - 12	Glede na želeno stopnjo intenzivnosti priprave lahko čas peke skrajšate ali podaljšate.
Kotleti	3	275	10 - 15	
Perutnina				
Piščančja bedra	2	250	30 - 40	Nastajanje mehurčkov med peko na žaru preprečite tako, ko prebodete kožo.
Majhni deli piščanca	2	250	25 - 35	
Riba				
Zrezki	3	220	15 - 20	Deli morajo biti enako debeli
Kotleti	3	220	15 - 20	
Cela riba	2	220	25 - 30	

Odtaljevanje

V tem poglavju preberite, kako lahko odtalite jedi z načinom 3D-vroči zrak  ali Odtaljevanje .

Odtaljevanje s 3D-vročim zrakom


Za odtaljevanje in pripravo zamrznjenih in globoko zamrznjenih izdelkov uporabite način 3D-vroči zrak .


Pri tem upoštevajte naslednje točke:

- Odtaljeni zamrznjeni in globoko zamrznjeni izdelki (predvsem meso) potrebujejo krajši čas priprave kot sveži izdelki
- Čas priprave zamrznjenega mesa se podaljša za čas odtaljevanja
- Zamrznjeno perutnino pred pripravo vedno odtalite, da lahko odstranite drobovino
- Zamrznjene ribe pripravljajte pri enaki temperaturi kot sveže ribe
- Večje količine globoko zamrznjene pripravljene zelenjave v aluminijastih posodah lahko hkrati vstavite v pečico
- Za odtaljevanje na eni ravni uporabite višino vstavljanja 1, za odtaljevanje na dveh ravneh pa višini vstavljanja 1 + 3
- Pri globoko zamrznjenih živilih upoštevajte podatke proizvajalca

Globoko zamrznjena jed	Temperatura v °C	Trajanje odtaljevanja v minutah
Surovi globoko zamrznjeni izdelki/ zamrznjena živila	50	30 - 90
Kruh/žemljice (750 - 1500 g)	50	30 - 60
Suhi globoko zamrznjeni kolači	60	45 - 60
Sočni globoko zamrznjeni kolači	50	50 - 70


Odtaljevanje

V načinu Odtaljevanje  lahko zelo uspešno odtajate občutljivo pecivo (npr. smetanove torte).



1. Vključite način delovanja Odtaljevanje .
2. Globoko zamrznjeno živilo odtaljujte od 25-45 minut glede na vrsto in velikost.
3. Globoko zamrznjeno živilo vzemite iz pečice in ga pustite, da se 30 - 45 minut še naprej odtaljuje.

Če so količine majhne (koščki), se čas odtaljevanja skrajša na 15-20 minut, čas naknadnega odtaljevanja pa na 10-15 minut.

Jogurt

Z aparatom lahko tudi sami pripravite jogurt. V ta namen uporabite toploto osvetlitve pečice .

1. Odstranite pribor in obešala, teleskopske izvleke ali sisteme za posamezno vstavljanje.
2. 1 liter trajnega mleka (3,5 % maščobe) ali pasteuriziranega svežega mleka segrejte na 40 °C ali 1 liter svežega mleka enkrat zavrite in pustite, da se ohladi na 40 °C.
3. 150 g čvrstega jogurta dodajte pogretemu mleku, zmešajte in enakomerno natočite v kozarce ali skodelice. V eno posodo ne nalijte več kot 200 ml.

4. Napolnjene posode pokrijte z ustreznim pokrovom ali folijo za živila.
5. Pečico 15 minut segrevajte pri 100 °C s funkcijo Žar, velika površina .
6. Nato premaknite stikalo za izbiro načina na osvetlitev pečice .
7. Posode enakomerno razporedite po celotnem dnu pečice in zaprite vrata aparata.
8. Po 8 urah izklopite osvetlitev pečice in posode za najmanj 12 ur postavite v hladilnik.

Čiščenje in vzdrževanje

Nevarnost kratkega stika!

Za čiščenje aparata ne uporabljajte visokotlačnega čistilnika ali čistilnika na paro.

Pozor!

Poškodbe površine zaradi napačnega čiščenja: Ne uporabljajte

- agresivnih ali grobih čistil,
- čistilnih sredstev z vsebnostjo alkohola,
- abrazivnih pripomočkov za čiščenje, kot so jeklena volna ali jeklene gobice.

Upoštevajte podatke iz preglednic.

Opomba: Posebej priporočljiva sredstva za čiščenje in nego lahko naročite pri servisni službi. Upoštevajte navodila proizvajalcev.

Čiščenje zunanosti aparata

Da z napačnimi čistilnimi sredstvi ne bi poškodovali raznih površin, podite pozorni na podatke v preglednici.

Nove gobaste krpe pred uporabo temeljito sperite.

Del aparata/površina	Čistilno sredstvo/pripomoček za čiščenje
Površine iz nerjavnega jekla	Nanesite čistilno sredstvo z vlažno krpo ali irhovino; osušite z mehko krpo. Pri trdovratni umazaniji uporabite čistilo za matirano legirano jeklo.
Upravljalno polje	Vroča milnica: Očistite z gobo za pomivanje in do suhega obrišite z mehko krpo. Ne uporabljajte čistil in strgal za steklo.
Steklo vratc	Nanesite sredstvo za čiščenje stekla ali čistilno sredstvo z vlažno krpo ali irhovino; osušite z mehko krpo. Notranje steklo vratc aparata je prevlečeno s snovjo, ki lahko deluje kot svetla obloga.

Čiščenje notranosti aparata

Pozor!

Nevarnost poškodb površine! Toplo čiščenje z za to posebej predvidenimi čistili za pečice ni dovoljeno.


Opombe

- Iz tehničnih razlogov je lahko emajl različne barve, kar pa ne vpliva na delovanje aparata.
- Robovi tanke pločevine so lahko grobi. Protikorozijska zaščita je kljub temu zagotovljena.

Del aparata	Čistilno sredstvo/pripomoček za čiščenje
Emajlirane površine	Nanesite čistilno sredstvo ali raztopino kisa v vodi z vlažno krpo ali irhovino; osušite z mehko krpo. Prižgane ostanke jedi navlažite z mokro krpo in čistilom. Po čiščenju pustite aparat odprt, da se posuši. Pri večji zamazanosti priporočamo uporabo čistila za pečice. Pri čiščenju s čistilom za pečice upoštevajte proizvajalčeva navodila.
Tesnilo vratc	Vroča milnica
Vstavna rešetka	Vroča milnica: Namočite in očistite z gobo za pomivanje ali krtačko.
Teleskopski izvlek	Vroča milnica: Očistite z vlažno krpo ali ščetko. Z izvlečnih vodil ne odstranjujte maziva, najbolje je, da jih očistite, ko so vstavljeni. Ne namakajte in ne pomivajte v pomivalnem stroju.
Pribor	Namočite v vroči milnici. Očistite s ščetko in gobico za pomivanje ali pomijte v pomivalnem stroju.

Preprečevanje umazanije

Po vsaki uporabi očistite notranost pečice, ker se bi umazanija pri naslednjem segrevanju zažgala in bi jo bilo težko odstraniti. Vodni kamen in madeže od maščobe, škroba in beljakovin vedno takoj odstranite.

Po možnosti uporabite način gretja 3D-vroči zrak . Pri tem načinu gretja je umazanije manj.

Montaža in demontaža vratc aparata

Za lažje čiščenje lahko vratca aparata snamete.

⚠ Nevarnost poškodb!

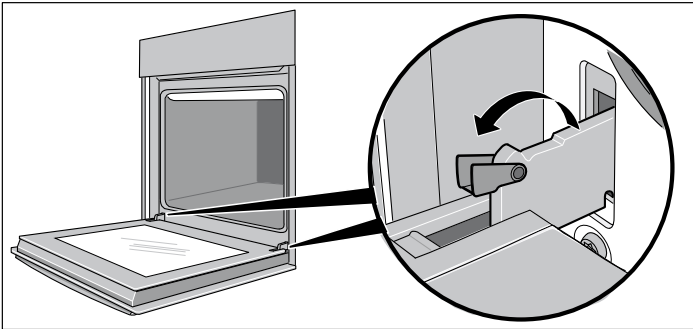
Tečaji vratc aparata se lahko z veliko močjo spet zaprejo. Pri snemanju vratc aparata zaporni vzvod tečajev vedno popolnoma razklopite in ga po nameščanju vratc spet zaprite. Ne segajte s prsti v tečaj.

⚠ Nevarnost poškodb!

Če so se vratca aparata snela le na eni strani, ne segajte s prsti v tečaj. Tečaj se lahko z veliko močjo spet zapre. Pokličite servisno službo.

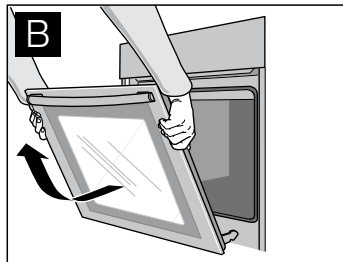
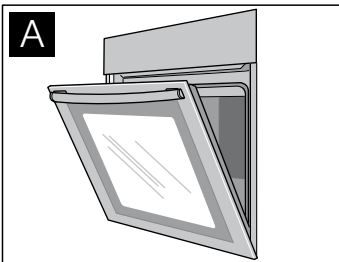
Demontaža vratc aparata

1. Vratca aparata popolnoma odprite.
2. Zaporna vzvoda na levi in desni strani popolnoma razprite.



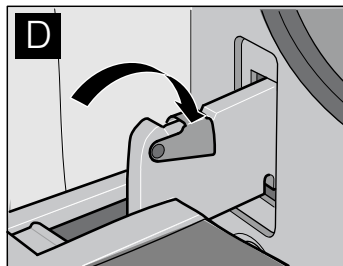
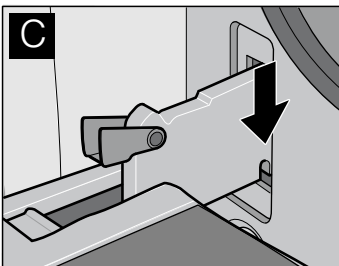
Tečaja sta zavarovana in se ne moreta zapreti.

3. Vrata aparata toliko zaprite, da začitite upor (slika A).
4. Z obema rokama jih primite na levi in desni strani, malo pripriete in nato izvlcite (slika B).



Montaža vratc aparata

1. Tečaja namestite v držala na levi in desni strani (slika C). Zareza na obeh tečajih se mora zaskočiti.
2. Vratca aparata popolnoma odprite.
3. Zaporni vzvod na levi in desni strani popolnoma zaprite (slika D).



Vratca aparata so zavarovana in jih ni mogoče več sneti.

4. Zaprite vratca aparata.

Čiščenje stekel na vratcih

Notranja stekla na vratih aparata lahko za boljše čiščenje demontirate.

⚠ Nevarnost poškodb!

Notranji deli vratc aparata imajo lahko ostre robove. Na njih se lahko porežete. Pri delu nosite zaščitne rokavice.

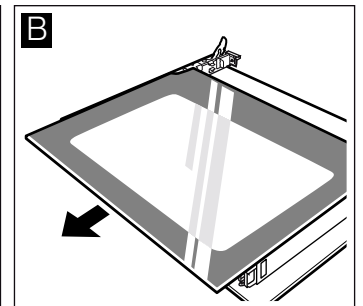
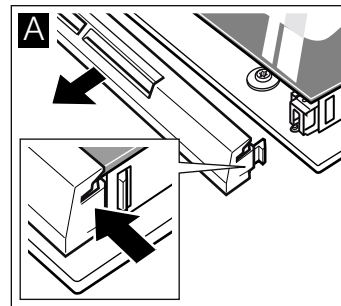
⚠ Nevarnost poškodb!

Aparat znova uporabite šele, ko so stekla na vratih in vratca aparata pravilno nameščena.

Demontaža stekla na vratcih

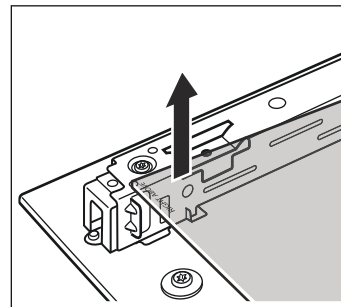
Opomba: Pred demontažo si natančno oglejte in zapomnite kako je nameščeno steklo na vratcih, da ga kasneje ne boste narobe namestili nazaj.

1. Snemite vratca aparata in jih s sprednjo stranjo navzdol položite na mehko, čisto podlago (glejte poglavje: Montaža in demontaža vratc aparata).
2. Odstranite pokrov zgoraj na vratih aparata. V ta namen letev s prsti potisnite levo in desno (slika A).
3. Rahlo privzdignite steklo na vratcih in ga izvlcite (slika B).



Demontaža vmesnega stekla

Vmesno steklo rahlo privzdignite in ga izvlcite tako, da ga potegnete naprej.



Čiščenje

Stekla na vratcih očistite s čistilom za steklo in mehko krpo.

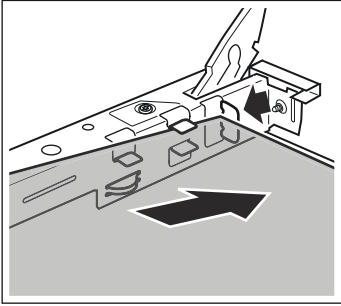
⚠ Nevarnost poškodb!

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

Montaža vmesnega stekla

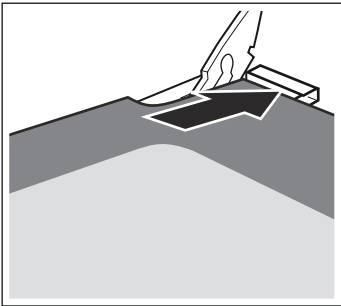
Opomba: Pri montaži pazite, da bo napis „right above“ spodaj levo na steklu obrnjen na glavo.

Vmesno steklo vstavite postrani do prislona.



Montaža stekla na vratcih

1. Steklo na vratcih do prislona postrani potisnite v obe držali. Gladka površina mora biti na zunanji strani.



2. Namestite pokrov in pritiskajte nanj, dokler se ne zaskoči.
3. Znova namestite vratca aparata.

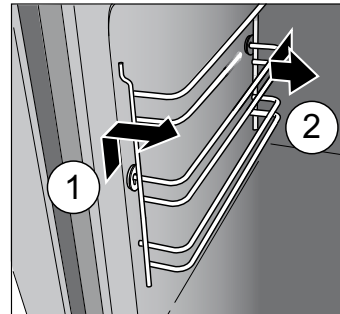
Čiščenje vstavne rešetke

Za lažje čiščenje lahko vstavno rešetko tudi snamete.

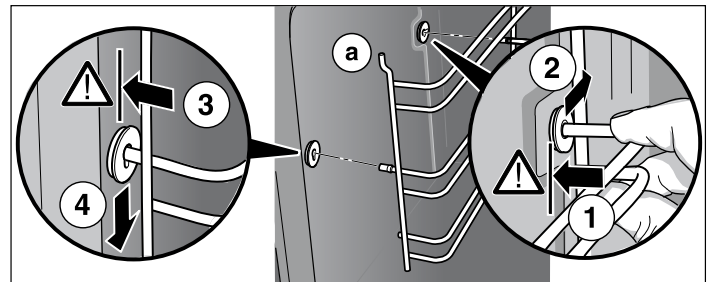
⚠ Nevarnost opeklin zaradi vročih delov v notranjosti aparata!

Počakajte, da se notranjost aparata ohladi.

1. Potisnite sprednji del vstavne rešetke navzgor in ga snemite s potegom v stran.
2. Povlecite zadnji del vstavne rešetke proti sprednjemu delu in ga snemite s potegom v stran.



3. Vstavno rešetko očistite s čistilnim sredstvom in čistilno gobico ali s krtačo.
4. Vstavno rešetko vedno nameščajte s krivino (a) navzgor, tako boste zagotovili pravilne nivoje vstavitve.
5. Zataknite zadnji del vstavne rešetke.
6. Potisnite vstavno rešetko nazaj.
7. Zataknite sprednji del vstavne rešetke.
8. Potisnite vstavno rešetko navzdol.



Motnje in popravila

Servisne službe ni treba poklicati pri vsaki težavi. V nekaterih primerih lahko vzrok odpravitve tudi sami. V naslednji razpredelnici navajamo nekaj nasvetov za pomoč.

Nevarnost električnega udara!

- Popravila elektronike aparata mora opraviti strokovnjak.
- Pri delih na elektroniki aparata mora biti električna obvezno izklopljena. Preklopite avtomatsko varovalko ali odvijte varovalko v omarici z varovalkami v stanovanju.

Motnja	Možni vzrok	Rešitev
Motnje v električni funkciji (npr. svetilke indikatorja ne svetijo več)	Okvara varovalke	Preverite varovalke v omarici z varovalkami in jih po potrebi zamenjajte
Tekočina ali tekoče testo se zbirata na eni strani	Aparat ni vgrajen vodoravno	Preverite vgradnjo aparata (glejte navodila za vgradnjo)
Med pečenjem ali peko na žaru nastaja gost dim	Maščoba se žge na žaru	Nadaljujte s pečenjem ali peko na žaru, dokler se maščoba na žaru ne zažge do konca
	Napačno vstavljena rešetka ali univerzalni pekač	Preverite višine vstavljanja (glejte poglavje: Pečenje ali peka na žaru)
V notranjosti pečice se nabira veliko kondenzata	To je običajen pojav (npr. pri kolačih z zelo sočnim nadevom ali veliki pečenki)	Med uporabo občasno na kratko odprite vrata aparata
Na emajliranih delih za vstavljanje so motni, svetli madeži	To je običajen pojav, ki nastane zaradi kapljanja mesnega ali sadnega soka	Ni mogoče
Obloge na steklih vrat	To je običajen pojav, ki je posledica temperaturnih razlik	Segrejte aparat na 100 °C in ga po 5 minutah ponovno izklopite

Menjava žarnice v pečici

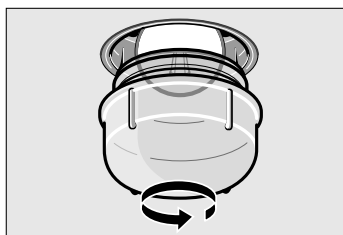
Zamenjajte pregorelo žarnico v pečici.

Nadomestne žarnice so na voljo pri servisni službi in v specializiranih trgovinah: E14, 220 - 240 V, 40 W, toplotno obstojne do 300 °C. Uporabljajte samo te žarnice za pečice.

Nevarnost električnega udara!

Aparat odklopite z električnega omrežja. Preklopite avtomatsko varovalko ali odvijte varovalko v omarici z varovalkami.

1. Da preprečite škodo, položite krpo za posodo v hladen aparat.
2. Zavrtite stekleni pokrov v levo in ga odstranite.



3. Žarnico zamenjajte z isto vrsto žarnice.

4. Znova privijte stekleni pokrov.

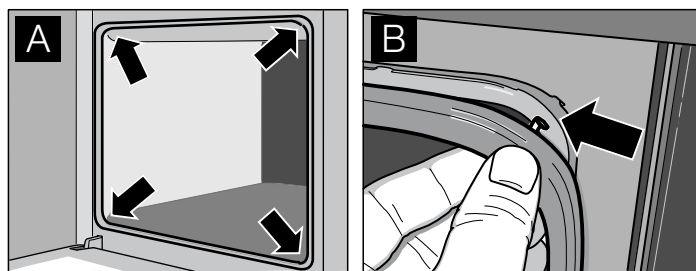
5. Odstranite krpo za posodo in vklopite varovalko.

Opomba: Če steklenega pokrova ne morete odvit, ga odvijte z uporabo gumijastih rokavic. Pri servisni službi lahko naročite tudi pomoč pri demontaži (kat. št. 613634).

Menjava tesnila vrat

Če je tesnilo vratc poškodovano, ga je treba zamenjati. Nadomestna tesnila za vaš aparat so vam na voljo pri servisni službi.

Tesnilo vratc je pritrjeno na štirih mestih (slika A). Za zamenjavo pritrdite oz. snemite držala z vseh štirih mest (slika B).



Predvsem na vogalih še enkrat preverite, če je tesnilo dobro nameščeno.

Servisna služba

Pri motnjah in popravilih, ki jih ne morete opraviti sami, se obrnite na servisno službo.

Naslove najdete v seznamu servisov.

Opomba: Če boste servisno službo poklicali zaradi napačne uporabe, vam bodo to zaračunali.

Ko se obrnete na servisno službo, navedite številki E in FD.










Številki lahko najdete na tablici s podatki za vratci aparata levo spodaj na stranskem robu.

Št. E

FD



Priporočljiv sistem priprave jedi

Priporočljiv sistem priprave jedi po standardu EN 50304/ EN 60350 (2009) oz. IEC 60350. Upoštevajte nasvete o predgrevanju, navedene v preglednici.

Peka	Višina vstavljanja	Način delovanja	Temperatura v °C	Trajanje peke v minutah
Brizgano pecivo	2		150 - 160*	25 - 35
	1		140 - 150*	25 - 35
	1 + 3		140 - 150*	25 - 35
Drobno pecivo (20 kosov na pekač)	2		160 - 170**	20 - 30
	1		150 - 160**	20 - 30
	1 + 3		140 - 150**	30 - 40
Vodni biskvit	1		160 - 170*	25 - 35
	1		160 - 170*	25 - 35
Pokrita jabolčna pita (pekači postavljen eden ob drugem)	1		160 - 170	70 - 80

* Predgretje pečice

** 10 minut predgrevanja

Pečenje na žaru	Višina vstavljanja	Način delovanja	Temperatura v °C	Trajanje pečenja na žaru v minutah
Toast (univerzalni pekač + rešetka)	2 + 3		270*	1 - 2
Goveji zrezki, 12 kosov (univerzalni pekač + rešetka)	2 + 3		270	25 - 30**

* 10 minut predgrevanja

** po 2/3 časa obrnite



9001305004

HK Appliances GmbH
Auf der Drift 36
32289 Rödinghausen
DEUTSCHLAND

(970410)