

Da vam bo kuhanje v užitek prav tako kot hrana

preberite ta navodila za uporabo. Tako boste spoznali vse tehnične prednosti vašega štedilnika.

Izvedeli boste tudi pomembne informacije o vaši varnosti. Spoznali boste posamezne dele vašega štedilnika. Vodili vas bomo po korakih nastavitve. Uporaba je prav enostavna.

V preglednicah so podane nastavitvene vrednosti in višine vstavljanja za mnogo običajnih jedi. Vse smo preizkusili v našem kuhalnem studiu.

Če bi prišlo do motenj, boste izvedeli, kako lahko sami odpravite manjše motnje.

Pri hitrem iskanju informacij vam bo pomagalo podrobno kazalo.

Dober tek.

Navodila za uporabo

HBL 33B5.0
HBR 33B5.0

sl

9000 431 066

Vsebina

Varnostna navodila	4
Pred vgradnjo	4
Navodila za vašo varnost	4
Vzroki poškodb	5
Vaša nova pečica	7
Plošča za upravljanje	7
Tipke in prikazovalnik	8
Izbirno stikalo	8
Temperaturni regulator	9
Notranjost aparata	10
Pribor	10
Pred prvo uporabo	14
Nastavitev ure	14
Segrevanje pečice	14
Čiščenje pribora	14
Nastavitev pečice	15
Način gretja in temperatura	15
Hitro segrevanje	16
Nastavitev časovnih funkcij	17
Budilka	17
Čas priprave	18
Končni čas	20
Ura	21
Varovalo za otroke	22
Spreminjanje osnovnih nastavitev	23

Vsebina

Vzdrževanje in čiščenje	24
Čistilna sredstva	24
Montaža in demontaža ogrodja	26
Spuščanje grelnika navzdol	27
Demontaža in montaža stekel vrat	28
Odprava motenj	30
Preglednica motenj	30
Menjava žarnice na stropu pečice	31
Stekleni pokrov	31
Servisna služba	32
Nasveti za varčevanje energije in varovanje okolja	33
Varčevanje energije	33
Okolju prijazno odstranjevanje	33
Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu	34
Kolači in pecivo	34
Nasveti za peko	39
Meso, perutnina, ribe	40
Nasveti v zvezi s peko in žarom	46
Narastki, gratinirane jedi, popečeni kruhki	47
Gotove jedi	48
Posebne jedi	49
Odtaljevanje	50
Presuševanje	50
Vkuhavanje	51
Akrilamid v živilih	53
Preizkusne jedi	54

Varnostna navodila

Prosimo, da pazljivo preberete ta navodila za uporabo. Shranite navodila za uporabo in namestitvev. Ob oddaji aparata drugemu uporabniku mu priložite tudi navodila.

Pred vgradnjo

Poškodbe pri prevozu

Po odstranitvi embalaže preverite aparat. Če pride pri prevozu do poškodb, aparata ne smete priklopiti.

Priključitev na električno omrežje

Aparat sme priključiti samo pooblaščen serviser. V primeru poškodb zaradi nepravilne priključitve izgubite pravico do uveljavljanja garancije.

Navodila za vašo varnost

Ta aparat je primeren samo za uporabo v gospodinjstvu. Aparat uporabljajte izključno za pripravo hrane.

Odrasli in otroci ne smejo uporabljati aparata brez nadzora,

- če niso v primernem telesnem in duševnem stanju ali
- če nimajo dovolj znanja in izkušenj.

Ne pustite otrok, da se igrajo z aparatom.

Vroča notranjost aparata

Nevarnost opeklin!

Nikoli se ne dotikajte vročih notranjih delov pečice in grelnih elementov. Vrata aparata odpirajte previdno. Lahko uhaja vroča sopara.

Otrok ne puščajte blizu.

Nevarnost požara!

V aparatu nikoli ne hranite vnetljivih predmetov. Nikoli ne odpirajte vrat aparata, če je v notranjosti dim. Izklopite aparat. Izvlecite vtič iz vtičnice in izklopite varovalko v omarici z varovalkami.

Nevarnost kratkega stika!
Nikoli ne priščipnite kablov električnih naprav z vročimi vrati aparata. Pri tem se lahko raztopi izolacija kabla.

Nevarnost opeklin!
Nikoli ne ulivajte vode v vročo pečico. V nasprotnem primeru nastane vroča para.

Nevarnost opeklin!
V aparatu nikoli ne pripravljajte jedi z velikim deležem visokoodstotnega alkohola. Hlapi alkohola se lahko v notranjosti pečice vnamejo. Uporabite le majhne količine visokoodstotnega alkohola in previdno odprite vrata aparata.

Vroča posoda in pribor

Nevarnost opeklin!
Pribora in posode nikoli ne jemljite iz aparata brez prijematke.

Nestrokovna popravila

Nevarnost električnega udara!
Nestrokovna popravila so nevarna. Popravila sme izvajati samo servisni tehnik, izšolan pri proizvajalcu. Če je aparat v okvari, izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite servisno službo.

Vzroki poškodb

Pribor, folija, papir za peko ali posoda na dnu pečice

Ne polagajte pribora na dno pečice. Dna notranjosti pečice ne pokrivajte s folijo (kakršnekoli vrste je) ali s papirjem za peko. Pri temperaturi nad 50 °C ne postavljajte posode na dno notranjosti pečice. Posledica tega je zastoj toplote. Čas peke se spremeni in poškoduje se emajl.

Voda v vroči pečici

Nikoli ne ulivajte vode v vročo pečico. Nastane para. Zaradi temperaturnih razlik se emajl lahko poškoduje.

Vlažna živila

Vlažnih živil ne shranjujte dlje časa v zaprti pečici. Emajl se lahko poškoduje.

Sadni sok	Pri zelo sočnem sadnem pecivu ne oblagajte pekača preobilno. Sadni sok, ki kaplja s pekača, pušča madeže, ki jih ni mogoče odstraniti. Če je mogoče, uporabite spodnjo univerzalno ponev.
Hlajenje pečice z odprtimi vrati	Pečica mora biti med hlajenjem vedno zaprta. Tudi če vrata pečice odpirate samo malo, se lahko sčasoma poškoduje sosednje pohištvo.
Zelo zamazano tesnilo pečice	Če je tesnilo pečice zelo zamazano, se vrata pečice pri obratovanju ne zaprejo več pravilno. Sosednji prednji deli pohištva se lahko poškodujejo. Skrbite za čistočo tesnila pečice.
Vrata pečice niso stol	Na odprta vrata pečice ne stopajte in se ne usedite.
Transport aparata	Aparata ne nosite ali držite za ročaj vrat. Ročaj vrat ne bo vzdržal teže aparata in se lahko zlomi.

Vaša nova pečica

Tu boste spoznali dele vaše nove pečice. Razložili vam bomo uporabo upravljalnega polja in posameznih upravljalnih elementov. Prav tako boste dobili informacije o notranjosti aparata in priboru.

Plošča za upravljanje

Tukaj je na voljo pregled nad ploščo za upravljanje. Na prikazovalniku se nikoli ne pojavijo vsi simboli istočasno. Glede na tip aparata so pri določenih elementih možna odstopanja.



Gumbi

Gumbi so pogrezljivi. Za blokiranje in deblokiranje pritisnite na gumb v položaju nič.

Tipke

Pod posameznimi upravljalnimi tipkami so senzorji. Ne pritiskajte močno. Samo dotaknite se posameznega simbola.

Tipke in prikazovalnik

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

Tipka	Uporaba
»»»» Hitro segrevanje	Posebno hitro segrevanje pečice.
🕒 Časovne funkcije	Izberite alarm 📞, trajanje ⏸, končni čas ⏹ in uro 🕒.
👶 Varovalo za otroke	Za zaklepanje in odklepanje upravljalnega polja.
- Minus	Spremenite nastavitvene vrednosti navzdol.
+ Plus	Spremenite nastavitvene vrednosti navzgor.

V oklepajih [] pri ustreznem simbolu vidite, katere funkcije za čas so prikazane na prikazovalniku. Izjema: Pri uri sveti simbol 🕒 samo takrat, ko ga spremenite.

Izbirno stikalo

Z izbirnim stikalom nastavite način gretja.

Položaj	Uporaba
○ Položaj nič	Pečica je izključena.
🌀 3D-vroč zrak*	Za peko kolačev in peciva na eni do treh ravninah. Ventilator na zadnji strani enakomerno razporeja toploto grelnika po notranjosti aparata.
☰ Zgornje in spodnje gretje	Za peko kolačev, narastkov, puste pečenke, npr. govedine ali divjačine na eni ravnini. Spodnji in zgornji grelnik delujeta enakomerno.
👤 Stopnja za pico	Hitra priprava globoke zamrznjene hrane brez predgrevanja, npr. pica, pomfrit ali zavitek. Vkllopita se spodnji in obročasti grelnik na zadnji steni.
👤 Obtočni žar	Peka mesa, perutnine in cele ribe. Grelnik in ventilator se izmenično vklapljata in izklapljata. Ventilator razpihuje vroči zrak v pečici.

Položaj	Uporaba
 Žar, velika površina	Pečenje zrezkov, klobas, popečenega kruha in kosov ribe na žaru. Segreje se celotna površina pod grelnikom.
 Žar, majhna površina	Pečenje manjših količin zrezkov, klobas, popečenega kruha in kosov ribe na žaru. Segreje se srednji del grelnika žara.
 Spodnje gretje	Vkuhanje in dopekanje. Deluje spodnji grelnik.
 Odtaljevanje	Odtaljevanje npr. mesa, perutnine, kruha in kolačev. Ventilator razpihuje topel zrak v pečici.
 Luč za osvetlitev pečice	Vklop luči za osvetlitev pečice.

* Način segrevanja, s katerim je bil določen razred energetske učinkovitosti po EN50304.

Ob vklopu se vključi luč za osvetlitev pečice.

Temperaturni regulator

S temperaturnim regulatorjem lahko izberete temperaturo ali pečenje na žaru.

Položaj	Pomen
● Položaj nič	Pečica ne greje.
50-270 Temperaturno območje	Temperatura v notranjosti aparata v °C.
I, II, III Stopnje pečenja na žaru	Stopnje pečenja na žaru, majhna  in velika  površina. I = stopnja 1, šibka II = stopnja 2, srednja III = stopnja 3, visoka

Ko se pečica segreva, sveti simbol  na prikazovalniku. V času, ko se pečica ne segreva, ugasne. Pri načinu gretja za odtaljevanje simbol  ne sveti.

Notranjost aparata

V aparatu je nameščena luč za osvetlitev. Hladilni ventilator ščiti pečico pred pregrevanjem.

Luč za osvetlitev pečice

Med obratovanjem luč za osvetlitev notranjosti aparata sveti. Če izbirno stikalo obrnete v položaj  lahko vključite lučko brez vklopa gretja.

Hladilni ventilator

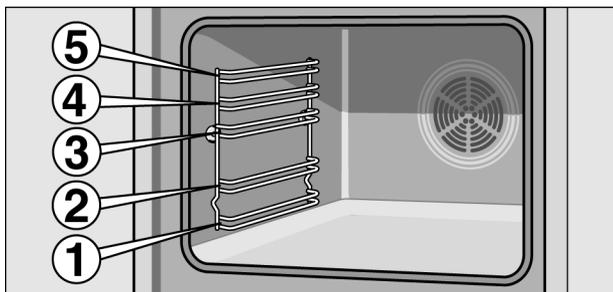
Hladilni ventilator se vklaplja in izklaplja po potrebi. Vroči zrak odteka skozi vrata. Pozor! Ne prekrijte prezračevalnih rež. V nasprotnem primeru se pečica pregreje.

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

Pribor

Pribor lahko vstavite v pečico na 5 različnih nivojev.

Pribor lahko izvlečete do dveh tretjin dolžine, ne da bi se prevrnil. Tako lahko na enostaven način vzamete jedi iz pečice.



Če se pribor segreje, lahko spremeni obliko. Sprememba oblike, ki ne vpliva na funkcijo, izgine, ko se pribor ohladi.

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



Rešetka

za posodo, pekače za kolače, pečenko, jedi na žaru in zamrznjene jedi.

Rešetko vstavite tako, da je ukrivljeni del obrnjen navzdol .



Emajlirani pekač

za kolače in piškote.

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



Univerzalna ponev

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

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

Dodatni pribor

Dodatni pribor lahko dokupite na servisu in v specializiranih trgovinah.

Obsežno ponudbo pribora za vašo pečico najdete tudi v naših prospektih in na internetu.

Ponudba pribora in možnosti za naročilo se v posameznih državah razlikujejo. Glejte priloženo dokumentacijo.

Rešetka HEZ 334000

za posodo, pekače za kolače, pečenko, jedi na žaru in zamrznjene jedi.

Emajlirani pekač HEZ 331000

za kolače in piškote.

Univerzalna ponev HEZ 332000

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

Vstavljiva rešetka HEZ 324000

Za pečenje pečenk. Rešetko vedno postavite v univerzalno ponev. Tja se bosta odcejala mast in sok iz mesa.

Pekač za žar HEZ 325000

za pečenje na žaru namesto na rešetki ali kot zaščita proti brizganju, da se pečica manj umaže. Rešetko uporabljajte samo v univerzalni ponvi.

Pečenje s funkcijo žara na pekaču za žar: uporabljajte samo na nivojih 1, 2 in 3.

Pekač za žar kot zaščita pred škropljenjem: pod rešetko vstavite univerzalno ponev s pekačem za žar.

Steklena ponev HEZ 336000

Globoki pekač iz stekla. Zelo primeren kot posoda za serviranje.

Emajlirani pekač HEZ 331010 s premazom proti prijemanju	Iz pekača z lahkoto vzamete kolače in piškote. Pekač potisnite v pečico tako, da je zaobljeni rob obrnjen proti vratom pečice.
Univerzalna ponev HEZ 332010 s premazom proti prijemanju	Iz pekača z lahkoto vzamete kolače in piškote. Pekač potisnite v pečico tako, da je zaobljeni rob obrnjen proti vratom pečice.
Pekač za pico HEZ 317000	primeren za pico, zamrznjene izdelke in velike okrogle kolače. Namesto univerzalne poneve lahko uporabite tudi pekač za pico. Postavite pekač na rešetko in ravnajte po podatkih iz tabel.
Opečnati pekač HEZ 327000	Opečnati pekač je še posebej primeren za pripravo domačega kruha, žemljic in pice, ki mora imeti hrustljivo dno. Opečnati pekač je vedno treba segreti na priporočeno temperaturo.
Profesionalna ponev z rešetko HEZ 333000	Posebej primerna za pripravo večjih količin.
Pokrovka za profesionalno ponev HEZ 333001	S pokrovko postane profesionalna ponev profesionalni pekač.
Stekleni pekač HEZ 915001	Stekleni pekač je primeren za dušene jedi in narastke, ki se pripravljajo v pečici. Posebej primeren je za avtomatsko peko.
Kovinski pekač HEZ 6000	prilagojen je ovalnemu kuhališču na steklokeramični kuhalni plošči. Primeren je kuhalni senzoriki in avtomatski peki. Pekač je na zunanji strani emajliran in na notranji zaščiten s premazom proti prijemanju.
Univerzalni pekač HEZ 390800	za posebej veliko količino. Pekač je na zunanji strani iz granitnega emajla z ognjevarnim steklenim pokrovom. Stekleni pokrov se lahko uporablja kot model za gratiniranje.
2-kratni teleskopski izvlek HEZ 338250	Z izvlečnimi vodili na nivojih 2 in 3 lahko pribor izvlečete, ne da bi se prevrnili.
3-kratni teleskopski izvlek HEZ 338352	Z izvlečnimi vodili na nivojih 1, 2 in 3 lahko pribor izvlečete, ne da bi se prevrnili.
3-kratni teleskopski popolni izvlek HEZ 338356	Z izvlečnimi vodili na nivojih 1, 2 in 3 lahko pribor povsem izvlečete, ne da bi se prevrnili.

Izdelki v servisni službi

Za svoje gospodinjske aparate lahko pri servisni službi, v specializiranih trgovinah ali prek interneta naročite ustrezna sredstva za vzdrževanje in čiščenje ali dokupite pribor. Pri tem navedite kataloško številko izdelka.

Negovalne krpe za površine iz legiranega jekla kat. št. 311134	Preprečujejo odlaganje umazanije. Krpe površine iz legiranega jekla impregnirajo s posebnim oljem, ki površine optimalno neguje.
Čistilni gel za žar kat. št. 463582	Za čiščenje notranjosti aparata. Gel je brez vonja.
Krpa z mikrovlakni s strukturo satovja kat. št. 460770	Posebej primerna za čiščenje občutljivih površin, kot so steklo, steklokeramika, legirano jeklo ali aluminij. Krpa z mikrovlakni v enem koraku odstrani mokre ali mastne madeže.
Varovalo vrat kat. št. 612594	Otroci ne bodo mogli odpreti vrat pečice. Glede na vrata aparata je varovalo različno nameščeno. Upoštevajte navodila na listu, ki je priložen varovalu vrat.

Pred prvo uporabo

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

Nastavitev ure

Po priključitvi na prikazovalniku svetijo simbol  in tri ničle. Nastavite uro.

1. Pritisnite tipko .
Na prikazovalniku se pojavi čas 12:00.
2. Nastavite čas s tipko **+** ali **-**.

Nastavljeni čas se prevzame po nekaj sekundah.

Segrevanje pečice

Da odstranite vonj po novem izdelku, segrejte prazno in zaprto pečico. Za to je najprimernejše zgornje/spodnje gretje  pri temperaturi 240 °C. Bodite pozorni, da v notranjosti aparata ni ostankov embalaže.

1. Nastavite zgornje/spodnje gretje  z izbirnim stikalom.
2. Temperaturni regulator nastavite na 240 °C.

Po eni uri izklopite pečico. V ta namen izbirno stikalo zavrtite v položaj nič.

Čiščenje pribora

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

Nastavitev pečice

Svojo pečico lahko nastavite na več načinov. Tukaj je opisano, kako nastavite želeni način segrevanja in temperaturo ali stopnjo pečenja na žaru.

Za jedi lahko nastavite čas priprave in konec pečenja v pečici. Več o tem preberite v poglavju *Nastavitev časovnih funkcij*.

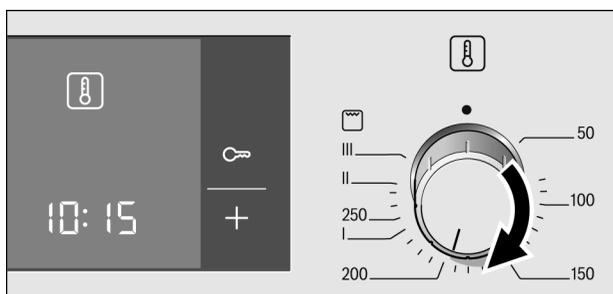
Način gretja in temperatura

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

1. Nastavite način gretja z izbirnim stikalom.



2. S temperaturnim regulatorjem izberite temperaturo ali pečenje na žaru.



Pečica se začne segrevati.

Izbirno stikalo zavrtite v položaj nič.

Izključitev pečice

Spreminjanje nastavitev

Način gretja in temperaturo ali stopnjo pečenja na žaru lahko kadarkoli spremenite s pripadajočim regulatorjem.

Hitro segrevanje

S hitrim segrevanjem se bo vaša pečica posebej hitro segrela na nastavljeno temperaturo.

Hitro segrevanje uporabljajte, če je nastavljena temperatura višja od 100 °C. Primerni so naslednji načini gretja:

- 3D-vroč zrak 
- Zgornje/spodnje gretje 
- Stopnja za piko 

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

1. Nastavite način gretja in temperaturo.
2. Pritisnite tipko »SSS«.

Na prikazovalniku sveti simbol »SSS«. Pečica se začne segrevati.

Hitro segrevanje je končano

Zasliši se signal. Simbol »SSS« na prikazovalniku ugasne. Dajte hrano v pečico.

Prekinitev hitrega segrevanja

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

Nastavitev časovnih funkcij

Vaša pečica ima različne časovne funkcije. S tipko \ominus lahko priključete meni in izbirate med posameznimi funkcijami. Med možnostjo nastavitve svetijo vsi simboli za čas. Oklepaji [] prikazujejo, pri kateri funkciji za čas se nahajate. Že nastavljeno funkcijo za čas lahko spremenite neposredno s tipko $+$ ali $-$, če je simbol za čas prikazan med oklepajema.

Budilka

Budilko lahko uporabljate kot kuhinjski alarm. Budilka deluje neodvisno od notranjosti aparata. Budilka ima svoj signal. Tako boste slišali, ali se je iztekel čas budilke ali čas priprave.

1. Pritisnite tipko \ominus .
Na prikazovalniku svetijo simboli za čas in oklepaja oklepata simbol ⏰ .
2. Nastavite čas budilke s tipko $+$ ali $-$.
Predlagana vrednost za tipko $+$ = 10 minut
Predlagana vrednost za tipko $-$ = 5 minut

Nastavljeni čas se prevzame po nekaj sekundah. Budilka začne delovati. Na prikazovalniku sveti simbol [⏰] in čas budilke se vidno odšteva. Drugi simboli za čas ugasnejo.

Čas budilke je potekel

Zasliši se signal. Na prikazovalniku se prikaže 00:00. Izklopite budilko s tipko \ominus .

Sprememba časa budilke

Spremenite čas budilke s tipko $+$ ali $-$. Sprememba se prevzame po nekaj sekundah.

Brisanje časa budilke

S tipko $-$ resetirajte čas budilke na 00:00. Sprememba se prevzame po nekaj sekundah. Budilka je izključena.

Priklic nastavitve časa

Če obstaja več nastavitve časa, svetijo ustrezni simboli na prikazovalniku. Na prikazovalniku se odšteva čas budilke. Simbol  je prikazan v oklepajih in čas budilke se odšteva.

Če želite priklicati budilko , čas priprave , končni čas  ali uro , pritisnite tipko , dokler ni ustrezen simbol med oklepajema. Ustrezna vrednost se za nekaj sekund prikaže na prikazovalniku.

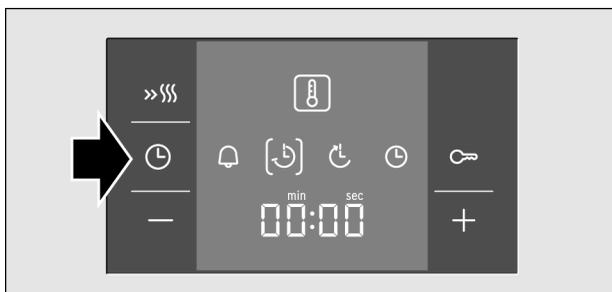
Čas priprave

Nastavite lahko čas priprave jedi v pečici. Ko čas poteče, se pečica samodejno izključi. Tako vam ni treba prekinjati ostalih opravil, da bi izključili pečico. Čas priprave jedi tako ne bo nehoti prekoračen.

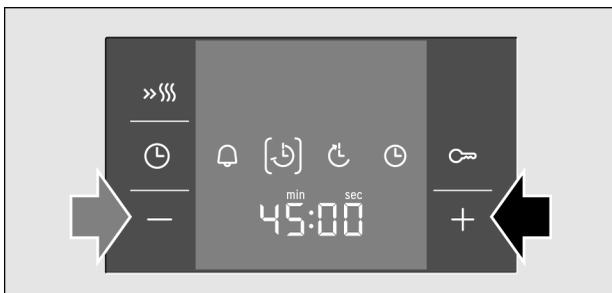
Primer na sliki: čas priprave znaša 45 minut.

1. Nastavite način gretja z izbirnim stikalom.
2. S temperaturnim regulatorjem izberite temperaturo ali stopnjo pečenja na žaru.
3. Dvakrat pritisnite tipko .

Na prikazovalniku se prikaže 00:00. Simboli za čas svetijo, oklepaja oklepata simbol .



4. S tipko **+** ali **-** nastavite čas priprave.
Predlagana vrednost za tipko **+** = 30 minut
Predlagana vrednost za tipko **-** = 10 minut



Pečica začne delovati po nekaj sekundah.
Na prikazovalniku se vidno odšteva čas priprave in sveti simbol [⌚]. Drugi simboli za čas ugasnejo.

Čas priprave je potekel

Zasliši se signal. Pečica se preneha segreti.
Na prikazovalniku se prikaže 00:00.
Pritisnite tipko ⌚. S tipko **+** ali **-** lahko nastavite čas priprave.
Ali pa dvakrat pritisnite tipko ⌚ in nato zavrtite izbirno stikalo v položaj nič. Pečica je izključena.

Spreminjanje časa priprave

S tipko **+** ali **-** spremenite čas priprave. Sprememba se prevzame po nekaj sekundah.
Če je nastavljena budilka, najprej pritisnite tipko ⌚.

Brisanje časa priprave

S tipko **-** resetirajte čas priprave na 00:00.
Sprememba se prevzame po nekaj sekundah.
Čas priprave je izbrisan.
Če je nastavljena budilka, najprej pritisnite tipko ⌚.

Priklic nastavitve časa

Če je nastavljenih več časovnih funkcij, na prikazovalniku svetijo ustrezni simboli. Simbol priklicane časovne funkcije je obdan z oklepajema.
Če želite priklicati budilko ⌚, čas priprave ⌚, končni čas ⌚ ali uro ⌚, pritiskajte tipko ⌚, dokler ni ustrezen simbol med oklepajema. Na prikazovalniku se za nekaj sekund prikaže ustrezna vrednost.

Končni čas

Čas lahko zamaknete do takrat, ko naj bi bila vaša jed pripravljena. Pečica se vklopi avtomatsko in se izklopi ob zelenem času.

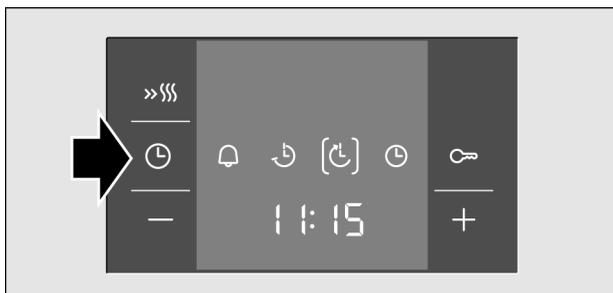
Hrano lahko npr. zjutraj položite v pečico in slednjo nastavite tako, da bo pripravljena opoldne.

Živila ne smejo predolgo stati v notranjosti aparata, ker se lahko pokvarijo.

Primer na sliki: Ura je 10:30, čas priprave znaša 45 minut in pečica naj se izklopi ob 12:30.

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

Oklepaja oklepata simbol . Prikaže se čas, ob katerem bo jed pripravljena.



6. S tipko **+** ali **-** zamaknite končni čas.



Po nekaj sekundah pečica prevzame nastavitve in se preklopi v čakajoče stanje. Na prikazovalniku je prikazan čas, ob katerem bo jed pripravljena, oklepaja pa obdajata simbol ☹. Simbola ☺ in ☹ ugasneta.

Ko se pečica vklopi, se prične odštevanje pripravljalnega časa, in simbol ☹ obdajata oklepaja. Simbol ☹ ugasne.

Čas priprave je potekel

Zasliši se signal. Pečica se preneha segreti.

Na prikazovalniku se prikaže 00:00.

Pritisnite tipko ☹. S tipko + ali – lahko nastavite čas priprave.

Ali pa dvakrat pritisnite tipko ☹ in nato zavrtite izbirno stikalo v položaj nič. Pečica je izključena.

Sprememba končnega časa

S tipko + ali – spremenite končni čas. Sprememba se prevzame po nekaj sekundah.

Če je nastavljena budilka, najprej dvakrat pritisnite tipko ☹.

Končnega časa ne spreminjajte, če se čas priprave že odšteva. V tem primeru bi bila jed neustrezno pripravljena.

Brisanje končnega časa

S tipko – resetirajte končni čas in trenutni čas.

Sprememba se prevzame po nekaj sekundah.

Pečica prične delovati.

Če je nastavljena budilka, najprej dvakrat pritisnite tipko ☹.

Priklic nastavitve časa

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

Če želite priklicati budilko ☺, čas priprave ☹, končni čas ☹ ali uro ☹, pritiskajte tipko ☹, dokler ni ustrezen simbol med oklepajema. Na prikazovalniku se za nekaj sekund prikaže ustrezna vrednost.

Ura

Po priklopu in po izpadu električnega toka na prikazovalniku svetijo simbol ☹ in štiri ničle. Nastavite uro.

1. Pritisnite tipko .
Na prikazovalniku se pojavi čas 12:00.
2. Nastavite čas s tipko **+** ali **-**.

Nastavljeni čas se prevzame po nekaj sekundah.

Sprememba časa

Druge časovne funkcije ni dovoljeno nastaviti.

1. Štirikrat pritisnite tipko .
Na prikazovalniku svetijo simboli časovnih funkcij in oklepaja obdajata simbol .
2. Spremenite čas s tipko **+** ali **-**.

Nastavljeni čas se prevzame po nekaj sekundah.

Umik ure s prikazovalnika

Uro lahko umaknete s prikazovalnika. Več o tem lahko preberete v poglavju *Sprememba osnovnih nastavitev*.

Varovalo za otroke

Da otroci ne morejo vklopiti pečice, je ta opremljena z varovalom za otroke.

Pečica se ne odziva na nobeno nastavitev. Budilko in uro lahko nastavite tudi, ko je varovalo za otroke vklopljeno.

Ko sta nastavljena način gretja in temperatura ali stopnja žara, varovalo za otroke prekine gretje.

Vklop varovala za otroke

Časa priprave ali končnega časa ni dovoljeno nastaviti.

Držite tipko  pribl. štiri sekunde.

Na prikazovalniku se prikaže simbol .
Varovalo za otroke je vključeno.

Izklop varovala za otroke

Držite tipko  pribl. štiri sekunde.

Na prikazovalniku ugasne simbol .
Varovalo za otroke je izključeno.

Spreminjanje osnovnih nastavitev

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

Osnovna nastavitve	Izbira 1	Izbira 2	Izbira 3
c1 Prikaz ure	vedno*	samo s tipko ⊖	-
c2 Trajanje signala ob izteku časa priprave ali budilke	pribl. 10 sek.	pribl. 2 min*	pribl. 5 min
c3 Čas čakanja, dokler se ne prevzame nastavitve	pribl. 2 sek.	pribl. 5 sek.*	pribl. 10 sek.

* Tovarniška nastavitve

Druge časovne funkcije ni dovoljeno nastaviti.

1. Držite tipko ⊖ približno 4 sekunde.
Na prikazovalniku se prikaže trenutna osnovna nastavitve prikaza časa, npr. c1 1 za izbiro 1.
2. S tipko + ali – spremenite osnovno nastavitve.
3. Potrdite s tipko ⊖.
Na prikazovalniku se prikaže naslednja osnovna nastavitve. S tipko ⊖ lahko listate po vseh ravneh in opravite spremembe s tipko + ali –.
4. Za zaključek postopka držite tipko ⊖ približno 4 sekunde.

Vse osnovne nastavitve so prevzete.

Svoje osnovne nastavitve lahko sedaj ponovno spremenite.

Vzdrževanje in čiščenje

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

Napotek

Zaradi različnih materialov, kot so steklo, umetni materiali ali kovina, se na čelni strani pečice pokažejo majhne razlike v barvi.

Marogaste sence na steklu vrat so svetlobni refleksi luči v pečici.

Emajl v pečici se pri zelo visokih temperaturah zažge. Tako lahko nastanejo majhne razlike v barvi. To je normalno in nima nobenega vpliva na funkcijo pečice.

Robov tanke pločevine ni mogoče v celoti emajlirati. Robovi so zato lahko grobi. To ne vpliva na protikorozijsko zaščito.

Čistilna sredstva

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

- agresivnih ali grobih čistil,
- čistilnih sredstev z visoko vsebnostjo alkohola,
- trdih blazinic za ribanje ali čistilnih gobic,
- visokotlačnega ali parnega čistilnika.

Nove gobaste krpe pred uporabo temeljito sperite.

Območje	Čistilna sredstva
Čelna stran	<p>Vroča milnica: Očistite z gobo za pomivanje in do suhega obrišite z mehko krpo. Ne uporabljajte čistil in strgal za steklo.</p>
Legirano jeklo	<p>Vroča milnica: Očistite z gobo za pomivanje in do suhega obrišite z mehko krpo. Madeže vodnega kamna, maščobe, škroba in beljakovin vedno takoj odstranite. Pod takimi madeži lahko pride do korozije. Pri servisni službi ali v specializirani trgovini so na voljo posebna čistila za legirano jeklo, ki so primerna za tople površine. Z mehko krpo nanesite nekaj kapljic čistila.</p>
Steklo vrat	<p>Čistilo za stekla: Očistite z mehko krpo. Ne uporabljajte strgala za steklo.</p>
Stekleni pokrov žarnice v pečici	<p>Vroča milnica: Očistite z gobo za pomivanje.</p>
Tesnila ne smete sneti!	<p>Vroča milnica: Očistite z gobo za pomivanje. Ne drgnite.</p>
Ogrodje	<p>Vroča milnica: Namočite in očistite z gobo za pomivanje ali krtačko.</p>
Pripor	<p>Vroča milnica: Namočite in očistite z gobo za pomivanje ali krtačko.</p>

Čiščenje samočistilnih površin v notranjosti pečice

Zadnja stena notranjosti aparata je prevlečena s samočistilnim emajlom. Ta plast absorbira in razgradi brizganje pečenja in pečenk, med samim delovanjem pečice. Višja ko je temperatura in dalj ko se uporablja pečica, tem boljši je rezultat.

Če je umazanija vidna tudi po večkratni uporabi, očistite zadnjo steno z vročo milnico in mehko gobo.

Sčasoma lahko nastanejo madeži, ki jih ni več mogoče odstraniti. Emajl se s tem ne poškoduje.

Pomembni nasveti

Nikoli ne uporabljajte abrazivnih čistilnih sredstev. Ta bodo opraskala oz. uničila prevleko.

Čiščenje dna, stropa in stranskih sten pečice

Zadnje stene nikoli ne čistite s sredstvom za čiščenje pečice.

Če na prevleko nehote pride sredstvo za čiščenje pečice, ga takoj odstranite z mehko gobo in zadostno količino vode.

Uporabite gobo za pomivanje, vročo milnico ali raztopino kisa v vodi.

Pri večji umazanosti uporabite spiralno žično gobo iz legiranega jekla ali čistilo za pečico.

Uporabljajte samo v hladni notranjosti pečice.

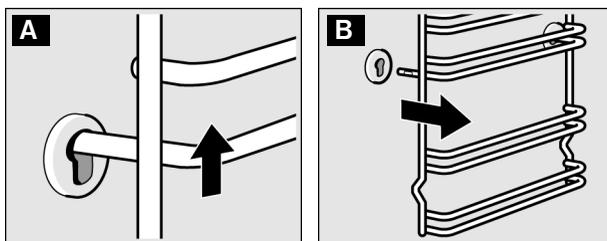
Samočistilnih površin nikoli ne čistite s spiralno žično gobo ali s sredstvom za čiščenje pečice.

Montaža in demontaža ogrodja

Odstranitev ogrodja

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

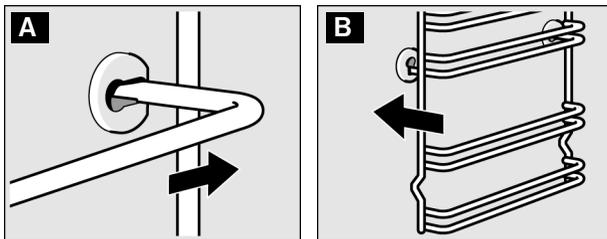
1. Ogrodje spredaj dvignite navzgor
2. in odstranite. (Slika A)
3. Nato povlecite celo ogrodje naprej in ga odstranite. (Slika B)



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

Namestitev ogrodja

1. Ogradje najprej vstavite v zadnjo pušo in ga malo pritisnite nazaj (Slika A)
2. in nato nataknite v prednjo pušo. (Slika B)



Ogradje se lahko namesti na desno in levo stran. Izboklina mora biti zmeraj spodaj.

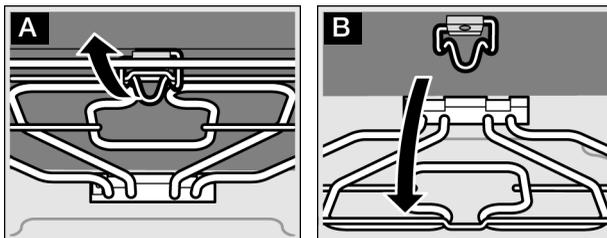
Spušcanje grelnika navzdol



Pri čiščenju lahko grelnik spustite navzdol.

Nevarnost opeklin! Pečica mora biti hladna.

1. Držalo na zložljivem grelniku potegnite naprej in ga potisnite navzgor, da se glasno zaskoči. (Slika A)
2. Pri tem držite grelnik in ga spustite navzdol. (Slika B)



Po čiščenju ga zopet dvignite. Držalo pritisnite navzdol, da se grelnik zaskoči.

Demontaža in montaža stekel vrat

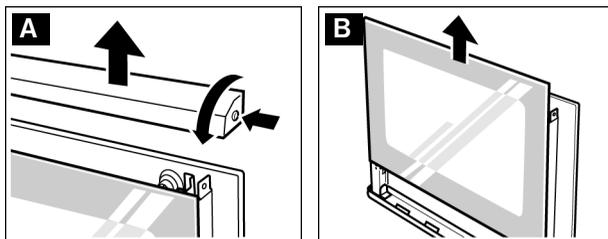
Stekla na vratih pečice lahko zaradi boljšega čiščenja demontirate.

Glede na tip aparata se lahko vrata pečice odpirajo desno ali levo.

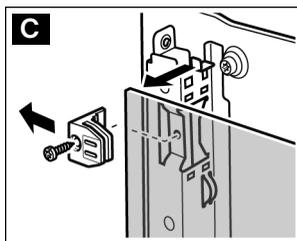
Demontaža in montaža stekel vrat velja za vrata z desnim in vrata z levim odpiranjem.

Demontaža

1. Odprite vrata pečice.
2. Odstranite pokrov zgoraj na vratih pečice. V ta namen odvijte vijake levo in desno (slika A). Z eno roko držite steklo.
3. Steklo izvlecite navzgor (slika B).



4. Odvijte držali na levi in desni strani in jih snemite s stekla (slika C). Steklo izvlecite poševno navzgor.



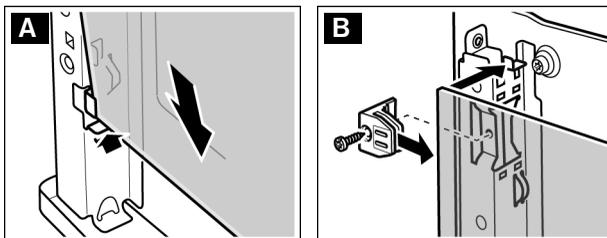
Očistite steklo s čistilom za steklo in mehko krpo.

Ne uporabljajte agresivnih ali grobih čistil in strgala za steklo. Steklo lahko poškodujete.

Montaža

Pri montaži pazite, da bo napis "right above" zgoraj desno.

1. Vstavite steklo poševno navzdol in pazite, da se ne prevrne (slika A).
2. Držalo levo in desno natakните na steklo, poravnajte in privijte (slika B).



3. Vstavite vrhnje steklo in ga pritrdite. Gladka površina mora biti na zunanji strani.
4. Namestite pokrov in ga privijte.
5. Zaprite vrata pečice.

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

Odprava motenj

Če se pojavi kakšna motnja, je pogosto vzrok zanjo le malenkost. Preden pokličete servis, s pomočjo preglednice preverite, ali motnjo lahko odpravite sami.

Preglednica motenj

Če vam kakšna jed ne uspe povsem, si oglejte poglavje *Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu*. Našli boste številne nasvete in navodila za kuhanje.

Napaka	Možni vzroki	Ukrep/nasveti
Pečica ne deluje.	Pregorela varovalka.	Poglejte v omarico z varovalkami, ali je varovalka v redu.
	Izpad električnega toka.	Preverite, ali luč v kuhinji oziroma druge kuhinjske naprave delujejo.
Na prikazovalniku sveti  in ničle.	Izpad električnega toka.	Ponovno nastavite uro.
Pečica ne greje.	Na kontaktih se je nabral prah.	Stikala večkrat zavrtite.

Sporočila o napakah

Če se na prikazovalniku prikaže sporočilo o napaki z oznako , pritisnite tipko . Sporočilo izgine. Nastavljena funkcija za čas se izbriše. Če sporočilo o napaki ne izgine ponovno, pokličite pooblaščen servis.

Pri naslednjih sporočilih o napaki lahko vzrok odpravite sami.

Sporočilo o napaki	Možni vzroki	Ukrep/nasveti
E011	Ena od tipk je bila predolgo pritisnjena ali pa je pokrita.	Pritisnite vsak gumb posebej. Preverite, če se je ena od tipk zataknila, je pritisnjena ali umazana.



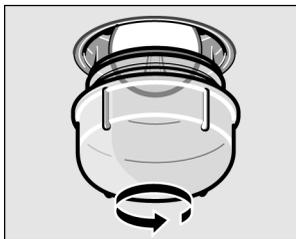
Nevarnost električnega udara!
Nestrokovna popravila so nevarna. Popravila sme izvajati samo servisni tehnik, izšolan pri proizvajalcu.

Menjava žarnice na stropu pečice

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



1. Nevarnost električnega udara!
V omarici z varovalkami izklopite varovalko.
2. Da preprečite škodo, položite krpo za posodo v hladno pečico.
3. Odvijte stekleni pokrov v levo.



4. Žarnico zamenjajte z isto vrsto žarnice.
5. Ponovno privijte stekleni pokrov.
6. Odstranite krpo za posodo in vklopite varovalko.

Stekleni pokrov

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

Servisna služba

Če je treba vaš aparat popraviti, je zmeraj na voljo naša servisna služba. Telefonsko število in naslov najbližjega servisnega centra lahko najdete v telefonskem imeniku. Naslov servisa v vaši bližini boste izvedeli tudi na naštetih servisih.

Številki E in FD

Kadar pokličete servisno službo, povejte številki E in FD vašega aparata.

Napisno tablico s številko najdete bočno na vratih pečice.

Da vam ne bo treba predolgo iskati števil, ko ju boste potrebovali, lahko tukaj vpišete številki svojega aparata in telefonsko številko servisne službe.

Upoštevajte, da obisk pooblaščenega serviserja v primeru nepravilne uporabe tudi v času trajanja garancije ni brezplačen.

E-št.	Št. FD
-------	--------

Servisna služba 📞

Nasveti za varčevanje energije in varovanje okolja

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

Varčevanje energije

Pečico ogrejte vnaprej samo tedaj, ko tako piše v receptu ali v preglednicah navodil za uporabo.

Uporabljajte temne, črno lakirane ali emajlirane pekače. Taki pekači posebej dobro sprejemajo toploto.

Med pripravo hrane čim manj odpirajte vrata pečice.

Več kolačev pecite enega za drugim. Pečica je še vedno ogreta. Tako se skrajša čas peke drugega kolača. Vstavite lahko tudi dva štirikotna pekača in sicer enega zraven drugega.

Pri daljšem času priprave lahko pečico 10 minut pred koncem peke izklopite in uporabite preostalo toploto za dopeko.

Okolju prijazno odstranjevanje



Embalažo odstranite na okolju prijazen način.

Aparat je označen v skladu z evropsko Direktivo 2002/96/ES o ravnanju z odpadno električno in elektronsko opremo (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Direktiva pravno ureja recikliranje dotrajanih aparatov in velja v celotni Evropski uniji.

Preizkušanje jedi v kahalnem studiu

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

Napotki

Vrednosti v preglednici veljajo, če jed vstavite v hladen aparat. Aparat segrejte vnaprej samo, če je tako navedeno v preglednicah.

Pred uporabo iz aparata odstranite ves pribor, ki ga ne potrebujete.

Pribor obložite s papirjem za peko šele po predgrevanju.

Navedbe časa v preglednicah služijo le kot informativna vrednost. Čas pečenja je odvisen od kakovosti in sestave živil.

Uporabljajte priloženi pribor. Dodaten pribor je na voljo v specializiranih trgovinah ali pri servisni službi.

Če želite iz aparata vzeti vročo posodo ali vroč pribor, vedno uporabite prijemalko.

Kolači in pecivo

Peka na eni ravnini

Kolači bodo najboljši, če jih pečete na eni ravnini z zgornjim in spodnjim gretjem .

Ko pečete z vročim zrakom :

Kolači v modelih, nivo vstavitve 2, kolači na pekaču, nivo vstavitve 3.

Peka na več ravneh

Uporabite 3D-vroč zrak .

Peka na 2 ravneh:

univerzalna ponev na nivoju vstavitve 3

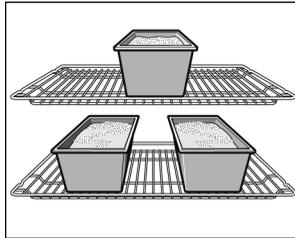
pekač na nivoju vstavitve 1.

Peka na 3 ravneh:
Pekač na nivoju vstavitve 5,
univerzalna ponev na nivoju vstavitve 3,
pekač na nivoju vstavitve 1.

Pekači, ki jih vstavite ob pečico ob istem času,
morajo biti tudi ob istem času gotovi.

V preglednicah so podani številni predlogi za
vaše jedi.

Ko pečete s 3 pravokotnimi modeli istočasno,
jih razporedite po rešetki, kot kaže slika.



Pekači

Najbolj primerni so temni kovinski pekači. Pri svetlih modelih iz tankostenske kovine ali iz stekla se podaljša čas peke in kolači ne porjavijo tako enakomerno.

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

Preglednice

V preglednicah najdete optimalni način segrevanja za različne vrste kolačev in peciva.

Temperatura in trajanje peke sta odvisna od količine in sestave testa. Zato so v preglednicah navedena časovna območja. Najprej poskusite z najnižjo vrednostjo. Zaradi nizke temperature je porjavelost enakomerna. Če je potrebno, naslednjič nastavite višjo temperaturo.

Če pečico pred vlaganjem segrevate, skrajšajte čas peke za 5 do 10 minut.

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

Kolači v modelih	Posoda	Nivo	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje peke (v minutah)
Kolači iz umešanega testa, enostaven	Model venca/ pravokotni model	2		160-180	50-60
	3 pravokotni model	3+1		140-160	60-80
Fino pecivo iz umešanega testa	Model venca/ pravokotni model	2		150-170	65-75
Podlaga za torto iz umešanega testa	Model za sadno torto	3		160-180	20-30
Fini sadni kolači, umešano testo	Tortni model/ model za šarkelj	2		160-180	50-60
Biskvitno testo, 2 jajci predgrevanje	Model za sadno torto	2		160-180	20-30
Biskvitno testo, 6 jajc predgrevanje	Temen tortni model	2		160-180	40-50
Jedi iz listnatega testa z robom	Temen tortni model	1		170-190	25-35
Sadna ali skutna torta s krhkim testom*	Temen tortni model	1		170-190	70-90
Švicarska pita	Pekač za pico	1		220-240	35-45
Šarkelj	Model za šarkelj	2		150-170	60-70
Pica, tanko testo, malo nadeva, predgrevanje	Pekač za pico	1		250-270	10-15
Pikantni kolači*	Temen tortni model	1		180-200	45-55

* Kolače pustite v izklopljeni in zaprti pečici pribl. 20 minut, da se ohladijo.

Torte na pekaču	Pribor	Nivo	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje peke (v minutah)
Umešano testo s suhim nadevom	Pekač	2		170-190	20-30
	Univerzalna ponev + pekač	3+1		150-170	35-45
Umeš. testo s sočnim nadevom (sadje)	Pekač	2		180-200	25-35
	Univerzalna ponev + pekač	3+1		140-160	40-50
Kvašeno testo s suhim nadevom	Pekač	3		170-190	25-35
	Univerzalna ponev + pekač	3+1		150-170	35-45
Kvaš. testo s sočnim nadevom (sadje)	Pekač	3		160-180	40-50
	Univerzalna ponev + pekač	3+1		150-170	50-60
Krhko testo s suhim nadevom	Pekač	2		170-190	20-30
Krhko testo s sočnim nadevom (sadje)	Univerzalna ponev	2		170-190	60-70
Švicarska pita	Univerzalna ponev	1		210-230	40-50
Biskvitna rolada predgrevanje	Pekač	2		170-190	15-20
Pletenica s 500 g moke	Pekač	2		170-190	25-35
Božični kolač s 500 g moke	Pekač	3		160-180	60-70
Božični kolač z rozinami iz 1 kg moke	Pekač	3		140-160	90-100
Zavitek, sladek	Univerzalna ponev	2		190-210	55-65
Pica	Pekač	2		210-230	25-35
	Univerzalna ponev + pekač	3+1		180-200	40-50
Francoska pica predgrevanje	Univerzalna ponev	2		250-270	10-12

Drobno pecivo	Pribor	Nivo	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje peke (v minutah)
Piškoti	Pekač	3		140-160	15-25
	Univerzalna ponev + pekač	3+1		130-150	25-35
	Univerzalna ponev + 2 pekača	1+3+5		130-150	30-40
Testenine	Pekač	2		100-120	30-40
	Univerzalna ponev + pekač	3+1		100-120	35-45
	Univerzalna ponev + 2 pekača	1+3+5		100-120	40-50
Kolački iz beljaka in sladkorja	Pekač	3		80-100	100-150
Muffini	Rešetka s pekačem za muffine	2		170-190	20-25
	2 rešetki s pekačema za muffine	3+1		160-180	25-30
Pecivo iz kuhanega testa	Pekač	2		210-230	30-40
Pecivo iz listnatega testa	Pekač	3		180-200	20-30
	Univerzalna ponev + pekač	3+1		180-200	25-35
	Univerzalna ponev + 2 pekača	1+3+5		170-190	35-45
Kvašeno pecivo	Pekač	2		180-200	20-30
	Univerzalna ponev + pekač	3+1		160-180	25-35

Kruh in žemljice

Pri peki kruha predgrejte pečico, če ni navedeno drugače.

Nikoli ne ulivajte vode v vročo pečico.

Pri peki na dveh ravneh vedno vstavite univerzalno ponev nad pekač.

Kruh in žemljice	Pribor	Nivo	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje peke (v minutah)
Kvašen kruh iz 1,2 kg moke	Univerzalna ponev	2		270 200	5 30-40
Kruh iz kislega testa iz 1,2 kg moke	Univerzalna ponev	2		270 200	8 35-45
Nekvašen kruh	Univerzalna ponev	2		270	10-15
Žemljice brez predgrevanja	Pekač	3		200-220	20-30
Žemljice iz kvaš. testa, sladke	Pekač	3		180-200	15-20
	Univerzalna ponev + pekač	3+1		160-180	20-30

Nasveti za peko

Peči želite po svojem receptu.

V preglednici za peko se orientirajte po podobnem pecivu.

Tako boste ugotovili, ali je kolač pečen.

Približno 10 minut pred koncem v receptu navedenega časa peke z zobotrebcom zabodite v najvišje mesto kolača. Če na zobotrebцу ni zalepljenega testa, je kolač pečen.

Kolač se sesede.

Naslednjič uporabite manj tekočine ali izberite za 10 stopinj nižjo temperaturo pečice. Upoštevajte v receptu navedeni čas mešanja.

Kolač je na sredi visoko vzhajal, ob robu pa manj.

Roba tortnega modela ne namastite. Po peki kolač previdno odstranite z nožem.

Kolač je spodaj pretemen.

Potisnite ga globlje v pečico, izberite nižjo temperaturo in kolač pecite malo dlje.

Kolač je presuh.

Z zobotrebcom naredite majhne luknjice v že pečen kolač. Nato čezenj nakapljajte sadni sok ali kaj alkoholnega. Naslednjič izberite za 10 stopinj višjo temperaturo in skrajšajte čas peke.

Kruh ali kolač (npr. sirov kolač) lepo izgleda, vendar je njegova notranjost lepljiva (prepreden s sledmi vode).

Naslednjič uporabite manj tekočine in pecite malo dlje, vendar na nižji temperaturi. Pri kolačih s sočnim nadevom, testeno dno specite vnaprej. Posujte ga z mandeljni ali belimi drobtinami in nato premažite z nadevom. Pri tem upoštevajte recept in čas peke.

Pecivo je neenakomerno porjavelo.

Nastavite nekoliko nižjo temperaturo, da bo pecivo bolj enakomerno porjavelo. Občutljivo pecivo pecite z zgornjo in spodnjo toploto  na eni ravnini. Tudi preveč papirja za peko lahko ovira kroženje zraka. Papir za peko vedno obrežite po robu pekača.

Sadno pecivo je spodaj presvetlo.

Naslednjič vstavite pecivo eno ravnino nižje.

Sadni sok teče čez rob.

Naslednjič uporabite globljo univerzalno ponev, če je na voljo.

Drobno pecivo iz kvašenega testa se pri peki sprime skupaj.

Okoli vsakega kosa peciva mora biti približno 2 cm razdalje. Tako je dovolj prostora, da lahko pecivo lepo vzhaja in enakomerno porjavi.

Pri peki ste uporabili več ravnin. Pecivo na zgornjem pekaču je temnejše kot na spodnjem.

Za peko na več ravninah vedno uporabite vroč zrak . Pekači, ki jih vstavite ob pečico ob istem času, morajo biti tudi ob istem času gotovi.

Pri peki sočnega peciva izhaja kondenzirana voda.

Pri peki lahko nastaja vodna para, ki izstopa skozi vrata. Vodna para se lahko nabira na upravljalni plošči ali na bližnjih kosih pohištva in kaplja kot kondenzat. Razlogi za to so fizikalni.

Meso, perutnina, ribe

Nasveti za posodo

Uporabljate lahko vsako temperaturno obstojno posodo. Za velike pečenke je primerna tudi univerzalna ponev.

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

Če uporabljate emajlirane pekače, dodajte nekoliko več tekočine.

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

Posodo postavite na sredo rešetke.

Posoda brez pokrova = nepokrita

Posoda s pokrovom = pokrita

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

Nasveti za peko

Pustemu mesu dodajte nekaj tekočine. Na dnu posode mora biti pribl. ½ cm tekočine. Za pripravo dušene pečenke dodajte malo več tekočine. Na dnu posode mora biti pribl. 1-2 cm tekočine. Količina tekočine je odvisna od vrste mesa in materiala posode. Ko pripravljate meso v emajliranem pekaču, dodajte malo več tekočine kot pri stekleni posodi.

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

Nasveti v zvezi z žarom

Na žaru vedno pecite v zaprti pečici.

Pri peki na žaru pečico predgrevajte pribl. 3 minute, preden vstavite jed za peko na žaru.

Kose položite neposredno na rešetko. Najboljši kosi nastanejo na osrednjem delu rešetke.

Na višini 1 vstavite univerzalno ponev. Ponev prestreza sokove mesa in pečica ostane čistejša.

Pekača ali univerzalne ponve ne vstavljajte na višino 4 ali 5. Zaradi močne vročine se lahko skrivita in se pri jemanju iz notranjosti aparata poškodujeta.

Na žaru pecite čim bolj enako debele kose. Tako enakomerno porjavijo in ostanejo lepo sočni. Zrezke posolite šele po peki na žaru.

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

Grelnik žara se neprestano vklaplja in izklaplja.

To je običajno. Kolikokrat se to zgodi, je odvisno od nastavljenega stopnje žara.

Meso

Na polovici peke obrnite kose mesa.

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

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

Pri svinjini najprej navzkrižno zarezite kožo in položite meso s kožo (če je ne boste odstranili) na spodnji strani v posodo.

Meso	Masa	Pribor in posoda	Nivo	Način gretja	Temperatura v °C, stopnja pečenja na žaru	Trajanje peke/ priprave v minutah
Govedina						
Dušena goveja pečenka	1,0 kg	zaprta	2		210-230	100
	1,5 kg		2		200-220	120
	2,0 kg		2		190-210	140
Goveji file, srednje pečen	1,0 kg	odprto	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Rostbif, srednje pečen	1,0 kg	odprto	1		220-240	60
Zrezki debeline 3 cm, srednje pečeni		Rešetka + univerzalna ponev	5+1		3	15
Teletina						
Telečja pečenka	1,0 kg	odprto	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Telečja krača	1,5 kg	odprto	2		210-230	140
Svinjina						
Pečenka brez kože (npr. zatilje)	1,0 kg	odprto	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Pečenka s kožo (npr. pleče)	1,0 kg	odprto	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Svinjski file	500 g	Rešetka + univerzalna ponev	3+1		220-230	30

Meso	Masa	Pribor in posoda	Nivo	Način gretja	Temperatura v °C, stopnja pečenja na žaru	Trajanje peke/ priprave v minutah
Svinjska pečenka, pusta	1,0 kg	odprto	2		200-220	120
	1,5 kg				190-210	140
	2,0 kg				180-200	160
Prekajena rebra s kostmi	1,0 kg	zaprta	2		200-220	70
Zrezki debeline 2 cm		Rešetka + univerzalna ponev	5+1		3	20
Svinjski medaljoni, debeli 3 cm		Rešetka + univerzalna ponev	5+1		3	10
Jagnjetina						
Jagnječji hrbet s kostmi	1,5 kg	odprto	2		190-210	60
Jagnječje stegno brez kosti, srednje pečeno	1,5 kg	odprto	1		150-170	120
Divjačina						
Srnin hrbet s kostmi	1,5 kg	odprto	2		200-220	50
Srnje stegno brez kosti	1,5 kg	zaprta	2		210-230	100
Pečenka divjega prašiča	1,5 kg	zaprta	2		180-200	140
Jelenja pečenka	1,5 kg	zaprta	2		180-200	130
Zajec	2 kg	zaprta	2		220-240	60
Pečenka iz mletega mesa	iz 500 g mesa	odprto	1		180-200	80
Klobasice		Rešetka + univerzalna ponev	4+1		3	15

Perutnina

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

Če pečete neposredno na rešetki, vstavite univerzalno ponev na višini 1. Ponev ulovi sokove mesa in pečica ostane čistejša.

Pri raci in gosi zarezite v kožo pod krili, da lahko odteka mast.

Perutnino položite najprej tako, da bodo prsa obrnjena navzdol. Po izteku $\frac{2}{3}$ navedenega časa peke obrnite.

Koščke mesa, puranjo zvito pečenko ali puranja prsa obrnite po polovici navedenega časa. Deli perutnine po izteku $\frac{2}{3}$ časa obrnite.

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

Perutnina	Masa	Pribor in posoda	Nivo	Način gretja	Temperatura v °C, stopnja pečenja na žaru	Trajanje peke/ priprave v minutah
Piščanec, cel	1,2 kg	Rešetka	2		230-250	60-70
Kokoš, cela	1,6 kg	Rešetka	2		200-220	80-90
Piščanec, razpolovljen	po 500 g	Rešetka	2		220-240	40-50
Deli piščanca	po 150 g	Rešetka	3		210-230	30-40
Deli piščanca	po 300 g	Rešetka	3		200-240	35-45
Piščancja prsa	po 200 g	Rešetka	2		3	30-40
Raca, cela	2,0 kg	Rešetka	2		190-210	100-110
Račja prsa	po 300 g	Rešetka	3		240-260	30-40
Gos, cela	3,5 - 4 kg	Rešetka	2		170-190	120-140

Perutnina	Masa	Pribor in posoda	Nivo	Način gretja	Temperatura v °C, stopnja pečenja na žaru	Trajanje peke/ priprave v minutah
Gosja bedra	po 400 g	Rešetka	3		220-240	50-60
Mlad puran, cel	3,0 kg	Rešetka	2		180-200	80-100
Puranja zvita pečenka	1,5 kg	odprto	1		190-210	110-130
Puranja prsa	1,0 kg	zaprta	2		180-200	80-90
Zgornji deli puranjih beder	1,0 kg	Rešetka	2		180-200	90-100

Riba

Če pečete neposredno na rešetki, vstavite dodatno univerzalno ponev na višini 1. Ponev ulovi tekočine in pečica ostane čistejša.

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

Cele ribe ni treba obračati. Celo ribo vstavite v pečico v enakem položaju kot v vodi, s hrbtno plavutjo navzgor. Koščki krompirja ali ognjevarna posodica v trebuhu ribe ohranjajo pokončni položaj ribe.

Pri ribjih filejih dodajte nekaj žlic vode za dušenje.

Riba	Masa	Pribor in posoda	Nivo	Način gretja	Temperatura v °C, stopnja peke na žaru	Trajanje v minutah
Riba, cela	pribl. 300 g	Rešetka	2		2	20-25
	1,0 kg	Rešetka	2		210-230	45-55
	1,5 kg	Rešetka	2		180-200	60-70
	2,0 kg	zaprta	2		180-200	70-80
Ribji kotlet, debeline 3 cm		Rešetka	3		2	20-25
Ribji file		zaprta	2		210-230	20-30

Nasveti v zvezi s peko in žarom

V tabeli ni podatka za težo vaše pečenke.

Kako lahko ugotovite, ali je pečenka gotova.

Pečenka je pretemna in skorja mestoma zažgana.

Pečenka sicer izgleda dobro, omaka pa je zažgana.

Pečenka izgleda dobro, omaka pa je presvetla in vodena.

Pri polivanju pečenke nastaja vodna para.

Izberite naslednjo nižjo težo in podaljšajte čas.

Uporabite termometer za meso (dobite ga v specializiranih trgovinah) ali pa napravite "poskus z žlico". Z žlico pritisnite na pečenko. Če čutite, da je pečenka trdna, pomeni, da je gotova. Če se podaja, potrebuje še nekaj časa.

Preverite vstavno višino in temperaturo.

Naslednjič uporabite manjšo posodo ali pa dodajte več tekočine.

Naslednjič uporabite večjo posodo in dodajte manj tekočine.

To je fizikalno pogojeno in običajno. Večji del vodne pare se dviguje skozi izpust sopare. Lahko se nabira na hladnejšem delu upravljalne plošče ali na bližnjih kosih pohišstva in kaplja kot kondenzat.

Narastki, gratinirane jedi, popečeni kruhki

Če pečete neposredno na rešetki, vstavite dodatno univerzalno ponev na višini 1. Pečica ostane čistejša.

Posodo vedno postavite na rešetko.

Stopnja zapečenosti narastka je odvisna od velikosti posode in višine narastka. Podatki v tabeli so samo približni.

Narastki	Pribor in posoda	Nivo	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje peke (v minutah)
Narastek, sladek	Model za narastke	2		180-200	50-60
Sufle	Model za narastke	2		170-190	35-45
	Modelčki za oblikovanje porcij	2		190-210	25-30
Testeninski narastek	Model za narastke	2		200-220	40-50
Lazanja	Model za narastke	2		180-200	40-50
Kromp. narast., sur. sestavine, visok največ 4 cm	1 model za narastke	2		160-180	60-80
	2 modela za narastke	1+3		150-170	60-80
Popečen toast, 4 kosi	Rešetka	4		3	7-10
Popečen toast, 12 kosov	Rešetka	4		3	5-8

Gotove jedi

Prosimo, upoštevajte navodila proizvajalca na embalaži.

Ko pribor obložite s papirjem za peko, pazite, da je primeren za te temperature. Velikost papirja prilagodite jedi.

Rezultat priprave jedi je zelo odvisen od živil. Že surova živila so lahko rjave in neenakomerne barve.

Jed	Pribor	Nivo	Način gretja	Temperatura v °C, stopnja peke na žaru	Trajanje peke (v minutah)
Pica, globoko zamrznjena					
Pica s tankim testom	Univerzalna ponev	2		200-220	15-20
	Univerzalna ponev + rešetka	3+1		180-200	20-30
Pica z debelim testom	Univerzalna ponev	2		170-190	20-30
	Univerzalna ponev + rešetka	3+1		170-190	25-35
Pica bageta	Univerzalna ponev	3		170-190	20-30
Mini pica	Univerzalna ponev	3		190-210	10-20
Pica, ohlajena, predgrevanje	Univerzalna ponev	1		180-200	10-15
Izdelki iz kromp., globoko zamrznjeni					
Pomfrit	Univerzalna ponev	3		190-210	20-30
	Univerzalna ponev + pekač	3+1		180-200	30-40
Kroketi	Univerzalna ponev	3		190-210	20-25
Krompirjeve polpete, polnjeni krompirjevi žepki	Univerzalna ponev	3		200-220	15-25

Jed	Pribor	Nivo	Način gretja	Temperatura v °C, stopnja peke na žaru	Trajanje peke (v minutah)
Pekarski izdelki, globoko zamrznjeni					
Žemljice, bageta	Univerzalna ponev	3		180-200	10-20
Preste (izdelki iz testa)	Univerzalna ponev	3		200-220	10-20
Pekarski izdelki, delno pečeni					
Delno pečene žemljice ali bageta	Univerzalna ponev	3		190-210	10-20
	Univerzalna ponev + rešetka	3+1		160-180	20-25
Polpeti, globoko zamrznjeni					
Ribje palčke	Univerzalna ponev	2		220-240	10-20
Piščancje palčke, medaljončki	Univerzalna ponev	3		200-220	15-25
Zavitek, globoko zamrznjen	Univerzalna ponev	3		180-200	35-40

Posebne jedi

Aparat lahko nastavite na temperaturo od 50 do 270 °C. Pri 50 °C vam lahko kremni jogurt uspe tako dobro kot rahlo kvašeno testo.

Jogurt

Zavrite mleko (3,5% maščobe) in ga ohladite na 50 °C. Vmešajte 150 g jogurta. Nalijte v skodelice ali čaše Twist-Off in pokrito postavite na rešetko. 5 minut predgrevalite na 50 °C. Nato pripravite, kot je navedeno.

Vzhajanje kvašenega testa

Kvašeno testo pripravite kot običajno. Dajte v toplotno obstojno keramično posodo in pokrijte. Notranjost aparata predgrevalite 5 minut. Izklopite aparat in pustite testo v njem vzhajati.

Priprava

Jed	Posoda	Nivo	Način gretja	Temperatura v °C	Čas priprave
Jogurt	Skodelice ali čaše Twist-Off postavite na rešetko	1		50	6-8 ur
Vzhajanje kvašenega testa	Toplotno obstojna posoda	postavite na dno notranjosti aparata		Predgrejte na 50 °C, izklopite aparat, postavite kvašeno testo v pečico	5 min 20-30 min

Odtaljevanje

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

Prosimo, upoštevajte navodila proizvajalca na embalaži.

Čas odtajevanja je odvisen od vrste in količine živila.

Perutnino položite na krožnik tako, da bodo prsa obrnjena navzdol.

Zamrznjena hrana	Pribor	Nivo	Način gretja	Temperatura v °C
npr. smetanove torte, torte z masleno kremo, torte s čokoladno ali sladkorno glazuro, sadje, piščanci, klobase in meso, kruh, žemljice, kolači in ostalo pecivo	Rešetka	1		temperaturni regulator mora biti izklopljen

Presuševanje

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

Počakajte, da se odcedi in dobro posušite.

Vstavite univerzalno ponev na nivoju 3, rešetko na nivoju 1.

Obložite univerzalno ponev in rešetko s papirjem za peko ali pergamentnim papirjem.

Zelo sočno sadje oziroma zelenjavo večkrat obrnite.
Posušeni izdelek po sušenju takoj vzemite s papirja.

Jed	Nivo	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v urah
600 g jabolčnih kolobarjev	1+3		80	pribl. 5
800 g hruškovih krljev	1+3		80	pribl. 8
1,5 kg češpelj ali sliv	1+3		80	pribl. 8-10
200 g očiščenih kuhinjskih začimb	1+3		80	pribl. 1½

Vkuhavanje

Priprava

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

Pozor! Ne uporabljajte večjih ali višjih kozarcev. Pokrov lahko počí.

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

Napolnite kozarce s sadjem ali z zelenjavo. Po potrebi še enkrat obrišite robove kozarcev. Biti morajo čisti. Na vsak kozarec položite mokro gumico in pokrov. Zaprite kozarce s sponkami.

V aparat ne dajajte več kot 6 kozarcev.

V tabeli so podane orientacijske vrednosti. Nanje lahko vpliva temperatura v prostoru, število kozarcev ter količina in toplota vsebine kozarca. Preden preklopíte na nižjo temperaturo oz. izklopíte aparat, se prepričajte, da je vsebina v kozarcih zavrela.

Kako nastaviti

1. Vstavite univerzalno ponev v višini 2. Kozarce postavite tako, da se ne dotikajo.
2. V univerzalno ponev vlijte pol litra vroče vode (pribl. 80 °C).
3. Zaprite vrata pečice.

4. Obrnite izbirno stikalo v položaj za spodnje gretje .
5. Temperaturni regulator nastavite na 170 do 180 °C.

Vkuhanje sadja

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

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

Sadje v enolitrskih kozarcih	Ob kipenju	Dogrevanje
Jabolka, Ribez, Jagode	izklopite	pribl. 25 minut
Češnje, Marelice, Breskve, Kosmulje	izklopite	pribl. 30 minut
Jabolčna čežana, Hruške, Slive	izklopite	pribl. 35 minut

Vkuhanje zelenjave

Takoj ko prične vsebina v kozarcih kipeti, znižajte temperaturo na približno 120 do 140 °C za približno 35 do 70 minut glede na vrsto zelenjave. Nato izklopite pečico in izkoristite preostalo toploto.

Zelenjava s hladnim prevretkom v enolitrskih kozarcih	Ob kipenju	Dogrevanje
Kumare	-	pribl. 35 minut
Rdeča pesa	pribl. 35 minut	pribl. 30 minut
Brstični ohrovt	pribl. 45 minut	pribl. 30 minut
Fižol, Koleraba, Rdeče zelje	pribl. 60 minut	pribl. 30 minut
Grah	pribl. 70 minut	pribl. 30 minut

Jemanje kozarcev iz pečice

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

Akrilamid v živilih

Na katere jedi se to nanaša?

Akrilamid nastane predvsem pri žitnih in krompirjevih izdelkih, ki se pripravljajo pri visoki temperaturi kot npr. čips, pomfrit, popečeni kruh, žemljice, kruh, fini pekarski izdelki iz krhkega testa (keksi, medenjaki).

Nasveti za pripravo jedi z majhno vsebnostjo akrilamida

Splošno

Čas priprave naj bo čim krajši.
Jedi popecite zlato rumeno, ne smejo preveč porjaveti.
Večja in debelejša je jed, manjša je vsebnost akrilamida.

Peka

Z gretjem zgoraj/spodaj največ 200 °C, s 3D gretjem ali z vročim zrakom največ 180 °C.

Piškoti

Z gretjem zgoraj/spodaj največ 190 °C, s 3D gretjem ali z vročim zrakom največ 170 °C.
Jajce ali jajčni rumenjaki zmanjšata nastanek akrilamida.

Pomfrit v pečici

Po pekaču porazdelite enakomerno in enoplastno. Pecite vsaj 400 g na pekač, da se pomfrit ne izsuši.

Preizkusne jedi

Te tabele so bile sestavljene za preskuševalne inštitute, da bi jim olajšale preskušanje različnih naprav.

Po EN/IEC 60350.

Pečenje

Pri peki na dveh ravneh vedno vstavite univerzalno ponev nad pekač.

Pri peki na treh ravneh vedno vstavite univerzalno v sredino.

Brizgano pecivo: Pekači, ki jih vstavite ob pečico ob istem času, morajo biti tudi ob istem času gotovi.

Jabolčna pita na dveh ravneh:

Temna tortna modela postavite enega nad drugega.

Jabolčna pita na eni ravni:

Temna tortna modela postavite enega poleg drugega.

Tortna modela iz bele pločevine:

Pecite s spodnjim in zgornjim gretjem  na eni ravni. Tortna modela postavite na univerzalno ponev, ki jo uporabite namesto rešetke.

Jed	Pribor in posoda	Nivo	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v minutah
Brizgano pecivo	Pekač	3		160-180	20-30
	Pekač	3		160-180	20-30
	Univerzalna ponev + pekač	3+1		150-170	30-40
	Univerzalna ponev + 2 pekača	1+3+5		140-160	40-50
Drobno pecivo predgrevanje	Pekač	3		160-180	20-30
	Univerzalna ponev + pekač	3+1		150-170	30-40
	Univerzalna ponev + 2 pekača	1+3+5		140-160	35-45

Jed	Pribor in posoda	Nivo	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v minutah
Drobno pecivo	Pekač	3		160-180	20-30
Rolada predgrevanje	Tortni model na rešetki	2		170-190	30-40
Rolada	Tortni model na rešetki	2		160-180	30-40
Kvašen kolač	Univerzalna ponev	3		160-180	40-50
	Univerzalna ponev	3		160-180	40-50
	Univerzalna ponev + pekač	3+1		150-170	50-60
Jabolčna pita	Rešetka + 2 tortna modela Ø 20 cm	1		190-210	70-80
	2 rešetki + 2 tortna modela Ø 20 cm	1+3		190-210	65-75

Pečenje na žaru

Če položite živila neposredno na rešetko, vstavite dodatno univerzalno ponev na višini 1. Ponev prestreže tekočino in pečica ostane čistejša.

Jed	Pribor in posoda	Nivo	Način gretja	Stopnja pečenja na žaru	Trajanje v minutah
Porjavitev toasta 10 minut predgretja	Rešetka	5		3	½-2
Goveji hamburger, 12 kosov* brez predgrevanja	Rešetka + Univerzalna ponev	4+1		3	25-30

* Obrnite po izteku $\frac{2}{3}$ časa pečenja.

