

SIEMENS



Vgradna pečica

HN678G4.1

siemens-home.com/welcome

sl Navodila za uporabo

Register
your
product
online

Vsebina

 Namembna uporaba	4	 Osnovne nastavitve	17
 Pomembna varnostna navodila	5	Sprememba nastavitvev	17
Splošno	5	Seznam nastavitvev	17
Mikrovalovna pečica	5	Spreminjanje časa	18
Para	7	 Mikrovalovna pečica	18
Termometer za peko	7	Posoda	18
Funkcija čiščenja	7	Moč mikrovalov	19
 Vzroki poškodb	7	Nastavitev funkcije mikrovalovne pečice v kombinaciji z načinom gretja	19
Splošno	7	Nastavitev funkcije mikrovalovne pečice	19
Mikrovalovna pečica	8	Sušenje	20
Para	8	 Para	20
 Varstvo okolja	8	Zvoki	20
Varčevanje z energijo	8	Priprava s pomočjo pare	20
Okolju prijazno odstranjevanje	8	Pogrevanje	20
 Spoznajte svoj aparat	9	Vzhajanje testa	21
Upravljalno polje	9	Polnjenje posode za vodo	21
Upravljalni elementi	9	Po vsakem delovanju s paro	22
Prikazovalnik	9	 Termometer za peko	23
Meni za način delovanja	10	Načini gretja	23
Načini gretja	10	Vstavljanje termometra v hrano, ki jo pripravljate	23
Dodatne informacije	11	Nastavitev temperature sredice	24
Funkcije notranjega prostora	11	Temperatura sredice različnih živil	24
 Pribor	12	 Nastavitev za sabat	25
Priložen pribor	12	Zagon nastavitve za sabat	25
Vstavljanje pribora	12	 Čistilna sredstva	25
Dodatni pribor	13	Primerna čistilna sredstva	25
 Pred prvo uporabo	13	Čiščenje aparata	26
Pred prvo uporabo	13	 Funkcija čiščenja	27
Prvo obratovanje	14	Samodejno čiščenje	27
Čiščenje notranjosti aparata	14	Odstranjevanje vodnega kamna	28
Čiščenje pribora	14	 Ogrodje	29
 Upravljanje naprave	14	Montaža in demontaža ogrodja	29
Vklop in izklop aparata	14	 Vratca aparata	30
Zagon ali prekinitev delovanja	15	Demontaža pokrova vratc	30
Nastavitev načina delovanja	15	Demontaža in montaža stekel vratc	30
Nastavitev načina gretja in temperature	15	 Motnja, kaj storiti?	32
Hitro segrevanje	15	Seznam motenj	32
 Časovne funkcije	16	Prekoračeno maksimalno trajanje delovanja	33
Alarm	16	Osvetlitev v notranjosti pečice	33
Trajanje	16	 Servisna služba	33
Čas konca priprave	16	Številka E in številka FD	33
 Varovalo za otroke	17		
Aktiviranje in deaktiviranje	17		
Zaklenjena vratca aparata	17		

 Jedi	34
Napotki za nastavitve	34
Izbira jedi	34
Senzor za peko	35
Nastavitev jedi	35
 Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu	36
Ne uporabljajte modelov iz silikona	36
Pecivo in drobno pecivo	36
Kruh in žemljice	40
Pice, kiš in pikantna peciva	42
Narastki in sufleji	44
Perutnina	46
Meso	48
Ribe	52
Zelenjava in priloge	54
Desert	56
Načini gretja Eco	57
Akrilamid v živilih	58
Počasna peka	59
Sušenje	60
Vkuhanje	61
Vzhajanje testa	62
Odtajevanje	62
Pogrevanje in regeneracija jedi	64
Hranjenje jedi toplih	66
Priporočljivi sistem priprave jedi	66

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

Namembna uporaba

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

Ta aparat je primeren samo za vgradnjo. Upoštevajte posebna navodila za montažo.

Po odstranitvi embalaže preverite aparat. V primeru vidnih poškodb med transportom ga ne priklaplajte.

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

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

Ta aparat je namenjen uporabi na območjih do maksimalno 4000 metrov nadmorske višine.

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

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

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

Pribor potisnite v notranjost vedno tako, da bo pravilno obrnjen. → "Pribor" na strani 12

Pomembna varnostna navodila

Splošno

Opozorilo – Nevarnost požara!

- Vnetljivi predmeti se lahko v notranjosti aparata vnamejo. V pečici nikoli ne hranite vnetljivih predmetov. Nikoli ne odpirajte vratc aparata, če je v notranjosti dim. Izklopite aparat in izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami.
- Ko odprete vratca aparata, pride do pretoka zraka. Papir za peko se lahko dotakne grelnih elementov in se vname. Pri predgrevanju papirja za peko nikoli na položite na pribor, ne da ga pritrdite. Papir za peko vedno obtežite s posodo ali modelom. S papirjem za peko obložite le površino, ki jo zares potrebujete. Papir za peko ne sme štrleti preko pribora.

Opozorilo – Nevarnost opeklin!

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

Opozorilo – Nevarnost opeklin!

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

Opozorilo – Nevarnost poškodb!

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

- Tečaji vrat aparata se pri odpiranju in zapiranju premikajo, zato se lahko ukleščite. Ne dotikajte se predela s tečaji.

Opozorilo – Nevarnost električnega udara!

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

Opozorilo – Nevarnost zaradi magnetnih polj!

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

Mikrovalovna pečica

Opozorilo – Nevarnost požara!

- Uporaba aparata, ki ni v skladu z njegovo namembnostjo, je nevarna in lahko povzroči škodo. Sušenje hrane in oblek, segrevanje copat in blazin, napolnjenih z zrni ali žiti, gobic, vlažnih čistilnih krp ipd. ni dovoljeno. Pogrete copate ali blazine, napolnjene z zrni ali žiti, se lahko na primer vnamejo tudi po nekaj urah. Aparat uporabljajte izključno za pripravo hrane in pijače.

- Živila se lahko vnamejo. Živil nikoli ne pogrevajte v embalaži, ki ohranja toploto. Živil v posodah iz plastike, papirja ali drugih vnetljivih materialov nikoli ne pogrevajte brez nadzora. Nikoli ne nastavite prevelike moči mikrovalov ali predolgega časa delovanja. Upoštevajte podatke v teh navodilih za uporabo. Živil nikoli ne sušite z mikrovalovno pečico. Živil z majhno vsebnostjo vode, kot je npr. kruh, nikoli ne pogrevajte ali odtajajte s preveliko močjo ali dalj časa.
- Jedilno olje se lahko vname. V mikrovalovni pečici nikoli ne segrevajte samo jedilnega olja.

⚠ Opozorilo – Nevarnost eksplozije!

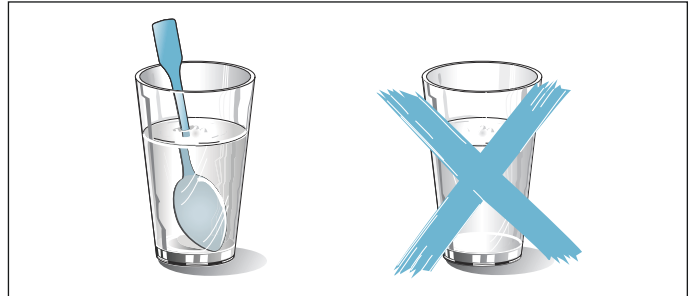
Tekočine ali druga živila v trdno zaprtih posodah lahko eksplodirajo. Tekočine ali drugih živil nikoli ne segrevajte v trdno zaprtih posodah.

⚠ Opozorilo – Nevarnost opeklin!

- Živila s trdo lupino ali kožo lahko med pogrevanjem in tudi po njem eksplodirajo. Nikoli ne pogrevajte jajc z lupino ali trdo kuhanih jajc. Nikoli ne pripravljajte lupinarjev ali rakov. Pri jajcih na oko ali jajcih v stekleni posodi je treba pred pogrevanjem prebosti rumenjaki. Pri živilih s trdno lupino ali kožo, npr. jabolkah, paradižnikih, krompirju ali klobasicah, lahko lupina poči. Pred pogrevanjem prebodite lupino oz. kožo.
- Toplota v hrani za dojenčke se ne porazdeli enakomerno. Hrane za dojenčke nikoli ne pogrevajte v zaprti posodi. Vedno odstranite pokrov in dudo. Po pogrevanju vsebino vedno dobro premešajte ali pretresite. Preden otroku daste hrano, preverite njeno temperaturo.
- Segrete jedi oddajajo toploto. Posoda se lahko segreje. Posodo in pribor iz aparata vedno jemljite s pomočjo krpe.
- Pri nepredušno zaprtih živilih lahko embalaža poči. Vedno upoštevajte navodila na embalaži. Jedi iz aparata vedno jemljite s pomočjo krpe.

⚠ Opozorilo – Nevarnost oparin!

- Pri segrevanju tekočin lahko pride do zaustavljanja vretja. To pomeni, da se ob zaustavljanju vretja doseže temperatura vretja, vendar ne nastajajo za to tipični mehurčki. Že pri manjšem tresenju posode lahko vroča tekočina nenadoma močno prekipi in brizga. Pri segrevanju v posodo vedno dajte žlico. Tako preprečite zaustavljanje vretja.



⚠ Opozorilo – Nevarnost poškodb!

- Neprimerna posoda lahko poči. Posoda iz porcelana in keramike ima na ročajih in pokrovu lahko luknjice. Za temi luknjicami se skriva votel del. Če je v votlem delu tekočina, lahko posoda poči. Uporabljajte samo posodo, ki je primerna za uporabo v mikrovalovni pečici.
- Kovinska posoda lahko povzroči iskrenje, ko uporabljate le funkcijo mikrovalovne pečice. Aparat se poškoduje. Ko uporabljate le funkcijo mikrovalovne pečice, nikoli ne uporabljajte kovinske posode. Uporabljajte le posodo, primerno za uporabo v mikrovalovni pečici, ali funkcijo mikrovalovne pečice v kombinaciji z dodatnim načinom gretja.

⚠ Opozorilo – Nevarnost električnega udara!

Aparat deluje pod visoko napetostjo. Nikoli ne odstranite ohišja.

⚠ Opozorilo – Resna nevarnost za zdravje!

- V primeru nezadostnega čiščenja se lahko poškoduje površina aparata. Lahko izstopi mikrovalovna energija. Aparat čistite redno in ostanke živil nemudoma odstranite. Notranji prostor, tesnila na vratih, vrata in vratni prislon morajo biti vedno čisti.
- Če so vratca aparata ali tesnilo vratc poškodovana, lahko iz notranjosti uhaja energija mikrovalovne pečice. Aparata ne uporabljajte, če so vratca aparata, tesnilo vratc ali okvir vratc iz umetne mase poškodovana. Pokličite servisno službo.

- Pri aparatih brez pokrova ohišja energija mikrovalov izhaja. Nikoli ne odstranite pokrova ohišja. Pri vzdrževalnih delih in popravilih pokličite servisno službo.

Para

⚠ Opozorilo – Nevarnost opeklin!

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

⚠ Opozorilo – Nevarnost poškodbe in požara!

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

Termometer za peko

⚠ Opozorilo – Nevarnost udara električnega toka!

Če uporabljate napačen termometer za peko, se lahko poškoduje izolacija pečice. Uporabljajte le termometer za peko, ki je namenjen za uporabo v tej pečici.

Funkcija čiščenja

⚠ Opozorilo – Nevarnost požara!

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

⚠ Opozorilo – Resna nevarnost za zdravje!

Med čiščenjem se aparat zelo segreje. Prevlaka proti sprijemanju na pekačih in modelih se uniči, zaradi česar lahko nastanejo strupeni plini. S funkcijo čiščenja nikdar ne

čistite tudi pekačev ali modelov, ki so prevlečeni s prevleko proti prijemanju. S funkcijo čiščenja lahko čistite le emajliran pribor.

⚠ Opozorilo – Nevarnost opeklin!

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

Vzroki poškodb

Splošno

Pozor!

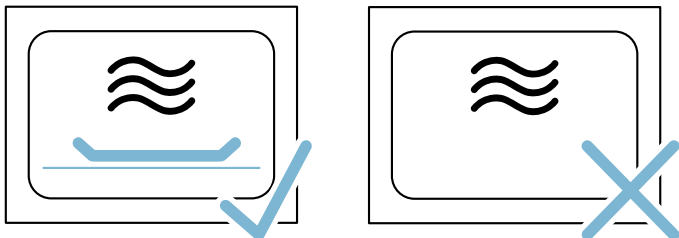
- Pribor, folija, papir za peko ali posoda na dnu pečice: Ne polagajte pribora na dno pečice. Dna notranjosti pečice ne pokrivajte s folijo (ne glede na vrsto) ali s papirjem za peko. Pri temperaturi nad 50 °C ne postavljajte posode na dno notranjosti pečice. Toplota zastaja. Čas peke se spremeni in poškoduje se emajl.
- Aluminijasta folija: aluminijasta folija v pečici ne sme priti v stik s steklom v vratcih. Tako lahko namreč na steklu vratc nastanejo trajna obarvanja.
- Modeli iz silikona: ne uporabljajte modelov iz silikona ali folij, pokrovov oz. pribora, ki vsebujejo silikon. Tako se lahko senzor za peko poškoduje.
- Voda v vroči pečici: Nikoli ne vlivajte vode v vročo pečico. Nastane para. Zaradi temperaturnih razlik se lahko emajl poškoduje.
- Vлага v notranjosti aparata: daljša prisotnost vlage v notranjosti aparata lahko vodi do korozije. Po uporabi je treba notranjost aparata posušiti. Vlažnih živil ne shranjujte dlje časa v zaprtem aparatu. V notranjosti aparata ne shranjujte živil.
- Ohlajevanje z odprtimi vrati aparata: po obratovanju z visokimi temperaturami se naj notranji prostor ohlajuje samo z zaprtimi vrati. Med vrata aparata ne ukleščite predmetov. Tudi če so vrata odprta samo za špranjo, se lahko sosednje sprednje plošče pohištva poškodujejo. Notranji prostor pustite, da se suši odprt samo, če je bilo med obratovanjem prisotno veliko vlage.
- Sadni sok: Pri zelo sočnem sadnem pecivu pekača ne oblagajte preobilno. Sadni sok, ki kaplja s pekača, pušča madeže, ki jih ni mogoče odstraniti. Če je mogoče, uporabite globljo univerzalno ponev.
- Močno umazano tesnilo: če je tesnilo močno umazano, se vrata aparata pri delovanju ne zaprejo več pravilno. Lahko se poškodujejo sprednje strani pohištva v bližini. Tesnilo mora biti vedno čisto.
- Vratca aparata niso sedež ali odlagalna površina: Na vratcih aparata ne smete stati, sedeti ali viseti. Na vratca aparata ne odlagajte posode ali pribora.

- Vstavite pribor: Glede na tip aparata lahko pribor pri zapiranju vratc aparata razpraska steklo vratc. Pribor v notranjost aparata vedno vstavite do prislonu.
- Transport aparata: Aparata ne nosite ali držite za ročaj vratc. Ročaj vratc ne bo vzdržal teže aparata in se lahko zlomi.

Mikrovalovna pečica

Pozor!

- Tvorjenje isker: kovine, npr. žlica v kozarcu, morajo biti od sten notranjega prostora in vrat oddaljene vsaj 2 cm. Iskre lahko poškodujejo notranje steklo na vratih.
- Kombiniranje pribora: rešetke ne kombinirajte z univerzalnim pekačem. Če ju vstavite neposredno eden nad drugega, lahko nastanejo iskrice. Vedno ju vstavite na dve ločeni višini.
- Zgolj funkcija mikrovalovne pečice: ko aparat deluje samo v funkciji mikrovalovne pečice, uporaba univerzalnega pekača in pekača ni primerna. Nastanejo lahko iskre in notranjost aparata se lahko poškoduje. Kot odlagalno površino uporabite priloženo rešetko ali pa mikrovalovno pečico uporabite v kombinaciji z drugim načinom gretja.
- Aluminijaste posode: v aparatu ne uporabljajte aluminijastih posod. Aparat se zaradi nastanka isker lahko poškoduje.
- Obratovanje mikrovalovne pečice brez jedi: delovanje aparata brez jedi v notranjem prostoru lahko povzroči preobremenitev. Mikrovalovne pečice ne zaženite brez jedi v notranjem prostoru. Izjema je kratki preizkus za posodo. → "Mikrovalovna pečica" na strani 18



- Pokovka iz mikrovalovne pečice: nikdar ne nastavite previsoke moči mikrovalov. Uporabite največ 600 vatov. Vrečko s pokovko je treba vedno položiti na stekleni krožnik. Vratna plošča lahko zaradi prekomerne obremenitve izskoči.

Para

Pozor!

- Modeli za peko: posoda mora biti odporna na vročino in paro. Modeli iz silikona niso primerni za kombinirano delovanje s paro.
- Rjasta posoda: ne uporabljajte rjaste posode. Že majhne rjaste površine lahko privedejo do korozije v notranjosti aparata.
- Tekočine, ki kapljajo od jedi: ko kuhate s soparo in s pladnjem za kuhanje s soparo z luknjicami vedno pod pladenj vstavite še pekač, univerzalni pekač ali pladenj za kuhanje s paro brez luknjic. Tekočina, ki kaplja od priprave, se bo nabrala v njih.

- Vroča voda v posodi za vodo: vroča voda lahko poškoduje črpalko. Posodo za vodo polnite izključno z mrzlo vodo.
- Škoda na emajlu: če na dnu notranjosti aparata stoji voda, ne zaženite pečice. Pred zagonom pobrišite vodo na dnu pečice.
- Rastopina za odstranjevanje vodnega kamna: rastopina ne sme priti v stik z upravljalnim poljem ali drugimi občutljivimi površinami. Tako lahko poškodujete površine. Če do tega vseeno pride, rastopino za odstranjevanje vodnega kamna takoj odstranite z vodo.
- Čiščenje posode za vodo: posode za vodo ne čistite v pomivalnem stroju. Tako se lahko posoda za vodo poškoduje. Posodo za vodo očistite z mehko krpo in s čistilnim sredstvom, ki ga lahko kupite v trgovini.

Varstvo okolja

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

Varčevanje z energijo

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

Okolju prijazno odstranjevanje

Embalažo odstranite na okolju prijazen način.



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

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

Spoznajte svoj aparat

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


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

Upravljalno polje

S tipkami in vrtljivim izbirnim gumbom lahko na upravljalnem polju nastavite najrazličnejše funkcije. Zaslou prikazuje trenutne nastavitve.



- 1 Tipke**
Tipki levo in desno od vrtljivega izbirnega gumba lahko pritisnete. Pritisnite tipko za aktivacijo.
- 2 Vrtljivi izbirni gumb**
Vrtljivi izbirni gumb lahko zavrtite v levo ali desno.
- 3 Zaslou na dotik**
Na zaslonu na dotik si lahko ogledate trenutne nastavitvene vrednosti, možnosti izbire in opozorilna besedila. Za nastavitve pritisnite na ustrezno polje z besedilom. Glede na izbiro se spreminjajo polja z besedilom.
- 4 Polje na dotik**
S pritiskom na polje se odpre sprednji del upravljalne plošče. Izvzamete lahko posodo za vodo.

start/stop	Zagon, prekinitve ali preklic delovanja
	Odpiranje upravljalne plošče / Praznjenje ali polnjenje posode za vodo

Vrtljivi izbirni gumb

Z vrtljivim izbirnim gumbom spremenite nastavitvene vrednosti, ki so prikazane na zaslonu.

Pri večini izbirnih seznamov, npr. načinov gretja, se po zadnji postavki ponovno preklopi na prvo. Pri temperaturi, na primer, morate vrtljivi izbirni gumb ponovno zavrteti nazaj, ko je dosežena minimalna ali maksimalna temperatura.

Upravljalni elementi

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

Tipke

Pomen različnih tipk je na kratko razložen tukaj.

Tipke	Pomen
on/off	Vklop in izklop aparata
menu	Meni / Odpiranje menija za način delovanja
	Informacije / Prikaz opomb / Otroško varovalo / Vklop in izklop otroškega varovala
	Časovne funkcije / Odpiranje menija / Časovne funkcije
	Hitro segrevanje / Vklop in izklop hitrega segrevanja

Prikazovalnik

Prikazovalnik je razdeljen tako, da si lahko vse informacije preberete na enem mestu.

Vrednost, ki jo lahko v tem trenutku nastavite, je v ospredju. Prikazana je v beli pisavi, ozadje pa je temno.

Statusna vrstica

Statusna vrstica je na zgornjem delu prikazovalnika. Na njej sta prikazana čas in časovna funkcija.

Linija napredka

S pomočjo linije napredka lahko na primer vidite, do katere temperature je pečica ogreta in koliko časa trajanja je poteklo. Ravna linija pod vrednostjo v ospredju se izpolnjuje od leve proti desni, in sicer glede na napredek trenutnega načina delovanja.

Odštevalnik časa


Če aparat vključite brez nastavljenega trajanja, lahko desno zgoraj v statusni vrstici vidite, kako dolgo pečica že deluje.

Če ste nastavili trajanje in je bil čas trajanja nato izbrisan, odštevalnik časa prevzame že pretečeni čas trajanja in odšteva od danega trenutka naprej. Tako lahko vedno nadzirate, kako dolgo pečica že deluje.

Nadzor temperature

Območje črtic za nadzor temperature prikazuje stopnje segrevanja ali preostalo toploto v aparatu.

Nadzor segrevanja	Nadzor segrevanja prikazuje dvig temperature v notranjosti naprave. Ko so napolnjene vse črtice, je pravi čas za vstavljanje jedi. Pri stopnjah peke na žaru in samodejnega čiščenja se črtice ne prikažejo.
Prikaz preostale toplote	Ko je aparat izključen, prikazuje nadzor temperature preostalo toploto v pečici. Ko pade temperatura na približno 60 °C, prikaz ugasne.

Opomba: Zaradi toplotne vztrajnosti se lahko prikazana temperatura razlikuje od dejanske temperature v pečici. Med segrevanjem lahko s pomočjo tipke  priključete trenutno temperaturo segrevanja.







Meni za način delovanja



Meni je razdeljen na različne načine delovanja. Tako lahko hitro izberete zeleno funkcijo.

Način delovanja	Uporaba
Načini gretja	Za pripravo jedi so vam na voljo številni dobro usklajeni načini gretja.
Jedi → "Jedi" na strani 34	Tu najdete nastavitvene vrednosti, ki so za veliko jedi že nastavljene.
Funkcija mikrovalovne pečice → "Mikrovalovna pečica" na strani 18	S funkcijo mikrovalovne pečice lahko jedi hitreje pripravite, pogrejte ali odtajate.
Kombinacija s funkcijo mikrovalovne pečice → "Mikrovalovna pečica" na strani 18	S to funkcijo lahko ob delovanju funkcije mikrovalovne pečice dodatno priključite še en način gretja.
Para → "Para" na strani 20	Pri nekaterih jedeh boste dosegli boljši rezultat, če jih boste pripravljali s pomočjo pare.
Funkcija sušenja → "Para" na strani 20 → "Mikrovalovna pečica" na strani 18	Uporabite po vsakem delovanju s paro ali funkcijo mikrovalovne pečice.
Odstranjevanje vodnega kamna → "Funkcija čiščenja" na strani 27	S to funkcijo iz uparjalnika odstranite vodni kamen.
Samodejno čiščenje → "Funkcija čiščenja" na strani 27	Samodejno čiščenje samostojno očisti vašo pečico.
Nastavitve → "Osnovne nastavitve" na strani 17	Osnovne nastavitve svojega aparata lahko predhodno nastavite na svoje navade.

Načini gretja

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


Načini gretja	Temperatura	Uporaba
 4D-vroč zrak	30–275 °C	Za peko in pečenje na eni ali več ravneh. Ventilator enakomerno razporeja toploto okroglega grelnika, ki je nameščen na zadnji steni.
 Zgornje/spodnje gretje	30–300 °C	Za tradicionalno peko in pečenje na eni ravni. Posebno primerno za pecivo s sočnim nadevom. Spodnji in zgornji grelnik delujeta enakomerno.
 Vroč zrak eco	30–275 °C	Za nežno pripravo izbranih jedi na eni ravni brez predgretja. Ventilator enakomerno razporeja toploto okroglega grelnika, ki je nameščen na zadnji steni v aparatu.
 Zgornji/spodnji grelnik eco	30–300 °C	Za nežno pripravo izbranih jedi na eni ravni. Delujeta zgornji in spodnji grelnik.
 Žar s kroženjem zraka	30–300 °C	Za peko perutnine, celih rib in celih kosov mesa. Izmenično se vklapljata in izklapljata grelnik za žar in ventilator. Ventilator vrtniči vroč zrak okrog jedi.
 Žar, velika površina	Stopnje žara: 1 = nizka 2 = srednja 3 = visoka	Za peko tankih živil (zrezki, klobasice in toast) na žaru ter za gratiniranje. Celotna površina žara se segreje.

	Žar, majhna površina	Stopnje žara: 1 = nizka 2 = srednja 3 = visoka	Za peko majhnih količin (zrezkov, klobasic ali toasta) na žaru in za gratiniranje. Segreje se srednji del pod žarom.
	Stopnja za pice	30–275 °C	Za pripravo pic in jedi, ki jih je treba peči od spodaj. Delujeta spodnji grelnik in okrogli grelnik v zadnji steni.
	Intenzivno gretje	30–300 °C	Za jedi s hrustljavim dnom. Vročina prihaja od zgoraj in posebej močno od spodaj.
	Počasna peka	70–120 °C	Primerna za pazljivo in počasno peko že popečenih, mehkih kosov mesa v odprti posodi. Spodnji in zgornji grelnik delujeta enakomerno pri nižji temperaturi.
	Spodnji grelnik	30–250 °C	Za pripravo v vodni kopeli in za naknadno peko. Deluje spodnji grelnik.
	Sušenje	30–150 °C	Za sušenje zelišč, sadja in zelenjave.
	Ohranjanje toplote	60–100 °C	Za hranjenje pripravljenih jedi na toplem.
	Predgretje posode	30–70 °C	Za segrevanje posode.
	Funkcija coolStart	30–275 °C	Za hitro pripravo globoko zamrznjenih izdelkov na višini 3. Temperatura se nastavlja glede na proizvajalčeva navodila. Nastavite najvišjo temperaturo, ki je navedena na embalaži. Priprava traja tako dolgo, kot je napisano na embalaži, ali manj. Predgretje ni smiselno.
	Pogrevanje	80–180 °C	Za nežno pogrevanje jedi in za naknadno peko peciva. Zaradi dovedene pare se jedi ne posušijo.
	Vzhajanje testa	30–50 °C	Za vzhajanje kvašenega in kislega testa ter za zorenje jogurtov. Testo vzhaja hitreje kot pri sobni temperaturi. Površina testa se ne izsuši.

Predlagane vrednosti

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

Dodatne informacije

V večini primerov vam aparat nudi opombe in dodatne informacije o pravkar izvedenem dejanju. Za to pritisnite tipko . Opomba se prikaže za nekaj sekund.

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

Funkcije notranjega prostora

Nekatere funkcije olajšajo obratovanje aparata. Tako se npr. notranjost v celoti razsvetli, hladilni ventilator pa varuje aparat pred pregrevanjem.

Odpiranje vrat aparata

Če med delovanjem aparata odprete vrata, se bo to ustavilo. Ko zaprete vrata, aparat deluje naprej.

Osvetlitev notranjosti pečice

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

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

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

Hladilni ventilator

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

Pozor!

Prezračevalne reže ne prekrijte. Pečica se bo sicer pregrela.

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

Opomba: V osnovnih nastavitvah lahko nastavite, koliko časa hladilni ventilator še deluje. → "Osnovne nastavitve" na strani 17

Pribor

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

Priložen pribor

Vaš aparat je opremljen z naslednjim priborom:

	<p>Rešetka Za posodo in pekače za kolače ter narastke. Za pečenke, jedi na žaru in globoko zamrznjene jedi. Rešetka je primerna za delovanje s funkcijo mikrovalovne pečice.</p>
	<p>Univerzalni pekač Za sočne kolače, pecivo, globoko zamrznjene jedi in večje pečenke. Uporablja ga lahko tudi kot posodo za prestrezanje maščobe, če pripravljate jedi neposredno na rešetki.</p>
	<p>Pekač Za peciva v pekaču in drobno pecivo.</p>
	<p>Termometer za peko Omogoča natančno peko. Uporaba je opisana v ustreznem poglavju. → "Termometer za peko" na strani 23</p>

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

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

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

Mikrovalovna pečica

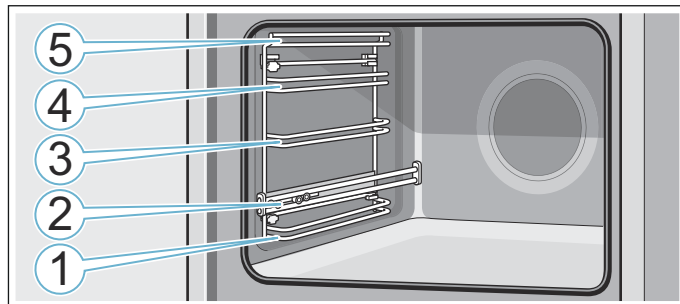
Za uporabo aparata zgolj s funkcijo mikrovalovne pečice je primerna le priložena rešetka. Univerzalni pekač ali pekač lahko povzroči iskre in poškodbe notranjosti aparata.

Pri delovanju v kombinaciji z mikrovalovno pečico ali načinom delovanja "Jedi" lahko uporabite tudi univerzalni pekač, pekač ali drug priložen pribor.

Vstavljanje pribora

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

Pri nekaterih aparatih je v notranjosti pečice najvišja višina označena s simbolom za žar.

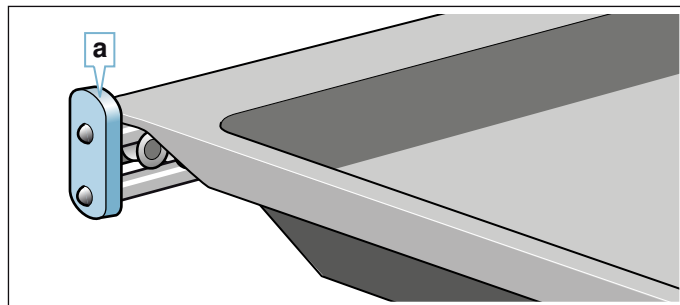


Na višinah za vstavljanje pribora 1, 3, 4 in 5 vedno potisnite pribor med obe vodili določene višine.

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

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

Primer na sliki: univerzalni pekač




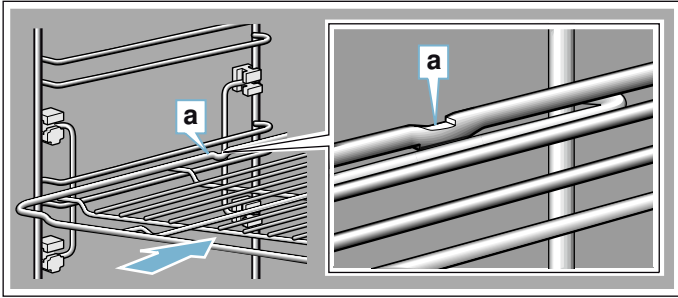
Opombe

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

Funkcija zaskočke

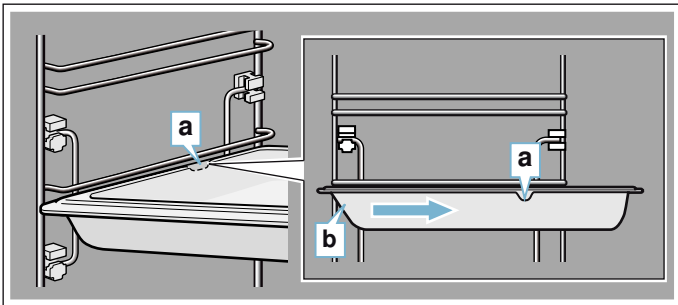
Pribor je mogoče izvleči približno do polovice, dokler se ne zaskoči. Funkcija zaskočke prepreči, da se pribor pri tem, ko ga vlečete iz pečice, prevrže navzdol. Pribor mora biti pravilno vstavljen v notranjost pečice, tako da bo zaščita pred prevrženjem delovala.

Ko vstavljate rešetko, pazite, da je zatič **a** na zadnji strani in da je obrnjen v smeri nazaj. Napis "Microwave" mora biti spredaj, izboklina pa mora biti obrnjena navzdol .



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

Primer na sliki: univerzalni pekač



Dodatni pribor

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

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

Opomba: Vsak dodatni pribor ni primeren za vse aparate. Pri nakupu vedno sporočite točno oznako aparata (št. E). → "Servisna služba" na strani 33

Dodatni pribor

Rešetka

Za posodo, modele za kolače in narastke ter za pečenke in meso za peko na žaru.

Univerzalni pekačs funkcijo samodejnega čiščenja

Za sočne kolače, pecivo, globoko zamrznjene jedi in večje pečenke. Uporabljate ga lahko tudi kot posodo za prestrezanje maščobe, če pripravljate jedi neposredno na rešetki.

Pekačs funkcijo samodejnega čiščenja

Za pecivo v pekaču in drobno pecivo.

Rešetka za pekač

Za meso, perutnino in ribe.

Vstavi se v univerzalni pekač za prestrezanje maščobe, ki kaplja, in mesnega soka.

Profesionalni pekač z vstavno rešetko

Za pripravo velikih količin.

Pokrov za profesionalni pekač

S pokrovom postane profesionalni pekač profesionalna posoda za peko.

Pekač za pico

Za pice in velike okrogle kolače.

Pekač za žars funkcijo samodejnega čiščenja

Za peko na žaru namesto rešetke ali kot zaščita proti brizganju. Uporabljajte ga le v univerzalnem pekaču.

Kamnita ploščas funkcijo samodejnega čiščenja

Za doma pečen kruh, žemljice in pice s hrustljavim dnom.

Kamnito ploščo za peko je treba vnaprej segreti na priporočeno temperaturo.

Steklen pekač (5,1 l)

Za pražene jedi in narastke.

Posebno primeren za način delovanja „Jedi“.

Steklena posoda

Za velike pečenke, sočne kolače in narastke.

Steklen pekač

Za narastke, zelenjavne jedi in pecivo.

Okrasne letve

Za prekritje polic pohištva in osnovne plošče aparata.

Pred prvo uporabo

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

Pred prvo uporabo

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

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

Pozor!

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

Opombe

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

Območje trdote vode	Nastavitev
0	0 zmeščana
1 (do 1,3 mmol/l)	1 mehka
2 (1,3–2,5 mmol/l)	2 srednja
3 (2,5–3,8 mmol/l)	3 trda
4 (več kot 3,8 mmol/l)	4 zelo trda


Prvo obratovanje

Po priključitvi elektrike ali po izpadu električnega toka se na zaslonu pojavi nastavitev za prvo delovanje.

Opomba: To nastavitev lahko kadar koli spremenite v osnovnih nastavitvah. → "Osnovne nastavitve" na strani 17


Nastavitev jezika

Aparat je tovarniško nastavljen na nemščino.

1. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite zelen jezik.
2. Pritisnite na puščico . Prikaže se naslednja nastavitev.


Nastavitev ure

Ura začne teči pri 12.00.

1. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite trenutni čas.
2. Pritisnite na puščico .

Nastavitev datuma


Tovarniško je nastavljen datum "1. 1. 2014".

1. Vedno pritisnite na puščico , ko se želite pomakniti na naslednjo nastavitev.
2. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite trenutni dan, mesec in leto.

Nastavitev trdote vode

Tovarniško je nastavljena trdota vode "zelo trda".


Spremenite nastavitev, če je vaša voda mehkejša. O območju trdote vode se pozanimajte pri oskrbovalcu z vodo.

1. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite območje trdote vode.
2. Pritisnite na puščico . Na zaslonu se prikaže sporočilo, da je prvi zagon aparata zaključen.

Čiščenje notranjosti aparata

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

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

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

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

Čiščenje pribora

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

Upravljanje naprave

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

Vklop in izklop aparata

Preden lahko na aparatu opravljate nastavitve, ga morate vklopiti.

Izjema: otroško varovalo in alarm je mogoče nastaviti tudi, ko je aparat izključen.

Prikazi na zaslonu ali opombe, npr. prikaz preostanka toplote v pečici, so vidni tudi, ko je aparat izključen.

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

Vklop aparata

S tipko on/off aparat vklopite.

Razsvetljava nad tipko on/off se osvetli v modri barvi.

Na zaslonu se prikaže logotip podjetja Siemens in nato način gretja ter temperatura.

Opomba: V osnovnih nastavitvah lahko nastavite, kateri način delovanja se bo prikazal po vklopu aparata.

Izklop aparata

S tipko on/off izključite aparat.

Osvetljava nad tipko ugasne.

Nastavljena funkcija je prekinjena.

Na zaslonu se prikaže čas.

Opomba: V osnovnih nastavitvah lahko določite, ali bo ura pri izklopljenem aparatu prikazana ali ne.

Zagon ali prekinitev delovanja

Pritisnite tipko start/stop, če želite zagnati ali prekiniti delovanje. Po prekinitvi delovanja lahko hladilni ventilator deluje naprej.

Za izbris vseh nastavitvev pritisnite tipko on/off.

Če med delovanjem pečice odprete vrata, se delovanje prekine. Da se delovanje nadaljuje, zaprite vrata.

Nasvet: To nastavitvev lahko spremenite v osnovnih nastavitvah. → "Osnovne nastavitve" na strani 17

Nastavitev načina delovanja

Ko izberete način delovanja, mora biti aparat vključen.

1. Pritisnite tipko menu.
Odpre se meni za načine delovanja.
2. Pritisnite na zelen način delovanja.
Glede na način delovanja so vam na razpolago različne možnosti izbire.
3. Z vrtljivim izbirnim gumbom spremenite izbiro.
Glede na izbiro lahko spreminjate dodatne nastavitve.
4. Zaženite s tipko start/stop.
Na zaslonu se prikaže odštevalnik časa. Prikazane so nastavitve in linija napredka.

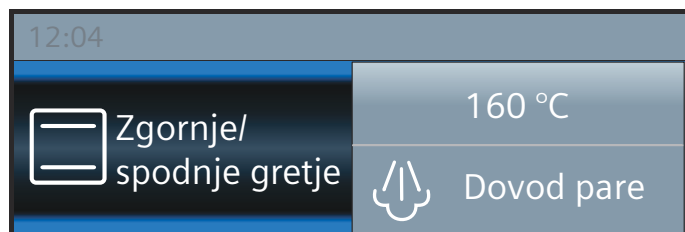
Nastavitev načina gretja in temperature

Po vklopu aparata se prikaže nastavljen predlog za način gretja s temperaturo. Nastavitev lahko takoj aktivirate s tipko start/stop. Če želite nastaviti drug način gretja, to lahko storite na naslednji način.

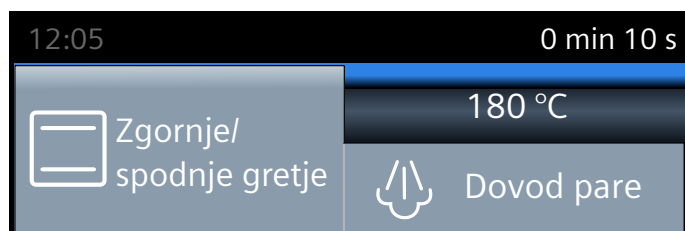
Za druge nastavitve lahko vrednosti spremenite na naslednji način:

Primer na sliki: zgornje/spodnje gretje pri 180 °C.

1. Z vrtljivim izbirnim gumbom spremenite način gretja.



2. Pritisnite na predlagano temperaturo.
3. Z vrtljivim izbirnim gumbom spremenite temperaturo.



4. Zaženite s tipko start/stop.



Na zaslonu sta prikazana nastavljen način gretja in temperatura.

Hitro segrevanje

S tipko »SSS lahko pečico zelo hitro segrejete. Hitro segrevanje ni mogoče pri vseh načinih gretja.

Primerna načina gretja:

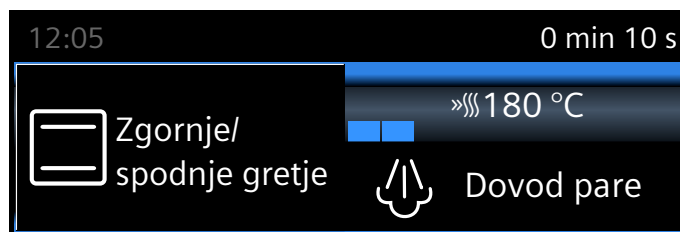
	4D-vroč zrak
	Zgornje in spodnje gretje
	Intenzivno gretje

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

Nastavitev

Upoštevajte primeren način gretja. Nastavljena mora biti temperatura, ki je višja od 100 °C, v nasprotnem primeru ni mogoče vključiti hitrega segrevanja.

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



Simbol »SSS se pojavi levo poleg temperature. Nadzor temperature se prične polniti.

Ko je hitro segrevanje zaključeno, se zasliši signal. Simbol »SSS ugasne. Vstavite jed v pečico.

Opombe




- Takoj po začetku delovanja se neodvisno od hitrega segrevanja prične odštevanje nastavljenega časa trajanja.
- Med hitrim segrevanjem lahko s tipko prikličete informacijo o trenutni temperaturi v pečici.

Prekinitev


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

Časovne funkcije

Vaš aparat ima različne časovne funkcije.



Časovne funkcije	Uporaba
 Alarm	Alarm deluje kot ura za kuhanje jajc. Po izteku nastavljenega časa se sproži zvočni signal.
 Trajanje	Po preteku nastavljenega trajanja, se sproži zvočni signal. Aparat se samodejno izklopi.
 Čas konca priprave	Nastavite trajanje in čas konca priprave. Aparat se samodejno vključi tako, da se obratovanje zaključí ob zelenem času.

Opombe


- Trajanje do ene ure lahko nastavite na minuto natančno. Trajanje nad eno uro lahko nastavite v korakih po 5 minut.
- Glede na to, v katero smer vrtite vrtljivi izbirni gumb, se trajanje prične pri predlagani vrednosti: levo 10 minut, desno 30 minut.
- Po preteku vsake časovne funkcije, se oglasi zvočni signal, v statusni vrstici pa se prikaže "Končano".
- S tipko  lahko medtem iščete informacije, ki se nato za kratek čas pojavijo na zaslonu.

Alarm



Alarm lahko vedno nastavite, tudi kadar je aparat izključen. Deluje namreč paralelno z drugimi časovnimi nastavitvami in ima svoj signal. Tako lahko ločite, ali je potekel alarm ali trajanje. Nastavite lahko maksimalno 24 ur.

1. Pritisnite tipko . Odpre se polje za alarm.
2. Z vrtljivim izbirnim stikalom nastavite čas alarma. Po nekaj sekundah se alarm zažene. Simbol  za alarm in čas, ki se odšteva, sta prikazana levo v statusni vrstici.



Po poteku časa

Zasliši se zvočni signal. Na zaslonu se prikaže "Alarm je potekel". Signal lahko predčasno zbršete s tipko .

Prekinitev alarma

S tipko  odprite meni Časovne funkcije in ponastavite čas. Zaprite meni s tipko .

Spreminjanje alarma

Odprite meni Časovne funkcije s tipko  in v naslednjih sekundah z vrtljivim izbirnim gumbom spremenite čas za alarm. S tipko  zaženite alarm.


Trajanje

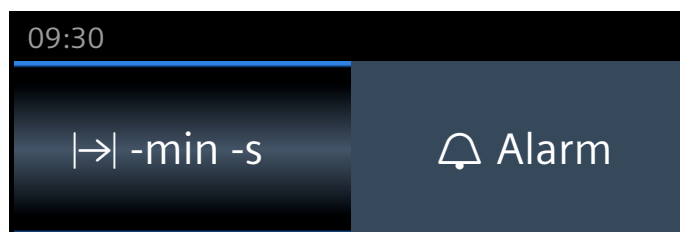
Če nastavite trajanje (čas priprave), se pečica samodejno izključi po preteku nastavljenega časa. Pečica ne greje več.

Nastavite lahko maksimalno 23 ur in 59 minut.

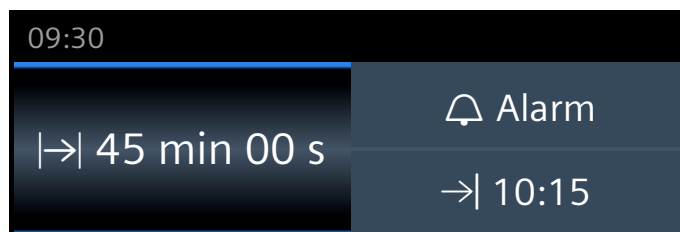
Pogoj: nastavljena sta način gretja in temperatura.


Primer: nastavev za 4D-vroči zrak, 180 °C, trajanje 45 minut.

1. Pritisnite tipko . Odpre se meni "Časovne funkcije".




2. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite čas trajanja.




3. Zaženite s tipko start/stop. V statusni vrstici se prične odštevanje časa trajanja .

Čas trajanja je potekel.

Zasliši se zvočni signal. Pečica ne greje več. V statusni vrstici je prikazan napis "Končano". Signal lahko predčasno zbršete s tipko .

Prekinitev trajanja


S tipko  odprite meni Časovne funkcije. Ponastavite trajanje. Zaslón se preklopi na nastavljen način gretja in temperaturo.

Sprememba trajanja

S tipko  odprite meni Časovne funkcije. Z vrtljivim izbirnim gumbom spremenite trajanje.

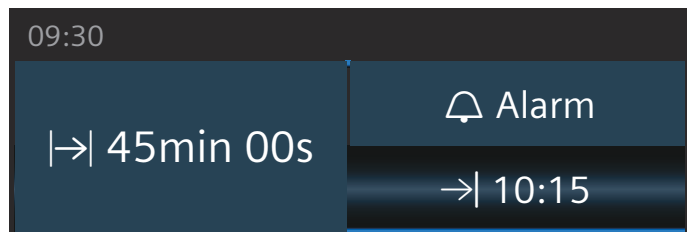
Čas konca priprave

Ko prestavljate čas konca priprave, upoštevajte, da pokvarljiva živila ne smejo predolgo stati v pečici.

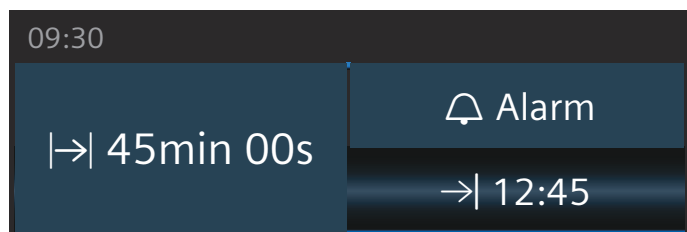
Pogoj: delovanje po izbranih nastavitvah se še ni začelo. Trajanje je nastavljeno. Meni "Časovne funkcije " je odprt.

Primer na sliki: ob 9.30 vstavite jed v pečico. Priprava traja 45 minut, torej bo jed gotova ob 10.15. Želite pa, da bi bila jed pripravljena ob 12.45.

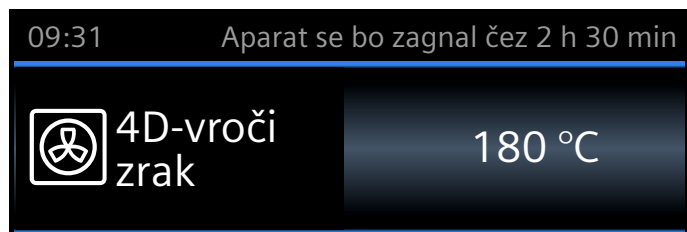
1. Pritisnite na polje "Konec →". Prikaže se končni čas.



2. Z vrtljivim izbirnim gumbom zamaknite čas konca priprave.




3. Potrdite s tipko start/stop.





Pečica je v stanju pripravljenosti. Delovanje se začne pravočasno. V statusni vrstici se čas vidno odšteva.


Čas trajanja je potekel.

Zasliši se zvočni signal. Pečica ne greje več. V statusni vrstici je prikazan napis "Končano". Signal lahko predčasno zbršete s tipko .

Poprava končnega časa

Sprememba je možna le, dokler je pečica v čakajočem stanju. Meni Časovne funkcije odprete s tipko . Nato pritisnite na "Konec →" in z vrtljivim izbirnim gumbom popravite končni čas. S tipko  zaprete meni.

Prekinitev končnega časa



Sprememba je možna le, dokler je pečica v čakajočem stanju. Meni Časovne funkcije odprite s tipko . Pritisnite na "Konec →" in z vrtljivim izbirnim gumbom ponastavite končni čas. Takoj se začne odštevanje časa priprave.

Varovalo za otroke

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


Aktiviranje in deaktiviranje

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

Pribl. 4 sekunde držite pritisnjeno tipko . Na zaslonu se prikaže napotek za potrditev in v statusni vrstici simbol .

Zaklenjena vratca aparata


V osnovnih nastavitvah lahko nastavitve spremenite tako, da se poleg upravljalnega polja zaklenejo tudi vratca aparata.

Vratca aparata se zaklenejo, ko temperatura v pečici doseže približno 50 °C. V statusni vrstici se prikaže simbol . Če je pečica izklopljena, se vratca aparata zaklenejo takoj, ko aktivirate otroško varovalo.

Osnovne nastavitve

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

Sprememba nastavitvev

1. Pritisnite tipko menu. Odpre se meni za načine delovanja.
2. Izberite način delovanja "Nastavitve". Prikaže se prva osnovna nastavitvev.
3. Z vrtljivim izbirnim gumbom spremenite vrednosti.
4. Pritisnite na puščico , da se pomaknete na naslednjo osnovno nastavitvev.
5. Za shranjevanje pritisnite tipko menu. Na zaslonu se prikaže preklični ali shrani.

Seznam nastavitvev

V seznamu so navedene vse osnovne nastavitve ter vse možnosti spreminjanja. Na prikazovalniku se prikažejo samo nastavitve tistih funkcij, ki jih podpira oprema vašega aparata.

Naslednje nastavitve lahko spremenite:

Nastavitvev	Izbira
Jezik	Možni nadaljnji jeziki
Čas	Nastavitvev trenutnega časa
Datum	Nastavitvev trenutnega datuma
Zvočni signal	Kratek (30 sek)
	Srednji (1 min)
	Dolg (5 min)

Jakost zvoka	Možna nastavitvev 5 stopenj
Ton tipk	Izključen (ton tipk pri vklopu in izklopu z on/off ostane)
	Vključen
Jakost osvetlitve prikazovalnika	Možna nastavitvev 5 stopenj
Prikaz ure	Digitalno z datumom
	Analogno
	izklop.
Osvetlitev	Vključena pri delovanju
	Izključena pri delovanju
Otroško varovalo	Zaklepanje vrat + zaklepanje tipk
	Le zapora tipk
Samodejno nadaljevanje	Ko zaprete vrata
	Brez samodejnega nadaljevanja (pritisnite tipko start/stop)
Delovanje po vklopu	Glavni meni
	Načini gretja
	Jedi*
	Funkcija mikrovalovne pečice
	Kombinacija s funkcijo mikrovalovne pečice
	Kuhanje v sopari
Nočna zatemnitev	Izključena
	Vključena (zaslon se zatemni med 22:00 in 5:59)
Logotip znamke	Prikazi
	Ne prikaži
Ventilator, zamik izklopa	Priporočljivo
	Minimalno
Trdota vode	0 (zmehčana)
	1 (mehka)
	2 (srednja)
	3 (trda)
	4 (zelo trda)
Nastavitev za sabat	Vključena
	Izključena
Tovarniške nastavitve	Ponastavitev
	Brez ponastavitve

*) na voljo glede na vrsto aparata

Opomba: Spremembe nastavitvev za jezik, ton tipk in za osvetlitev zaslona so učinkovite takoj. Vse druge nastavitve so učinkovite šele po shranjevanju.

Spreminjanje časa

Čas lahko spremenite v osnovnih nastavitvah.

Primer: spreminjanje ure iz poletnega na zimski čas.

1. Pritisnite tipko menu.
Odpre se meni za načine delovanja.
2. Pritisnite na "Nastavitve".

3. S puščico \checkmark se prestavite na "čas".
4. Z vrtljivim izbirnim gumbom spremenite čas.
5. Pritisnite tipko menu.
Na zaslonu se prikaže shrani ali prekliči.

Izpad električnega toka

Po daljšem izpadu električnega toka se na zaslonu prikažejo nastavitve za prvi zagon.

Ponovno nastavite jezik, uro in datum.



Mikrovalovna pečica

S funkcijo mikrovalovne pečice lahko jedi pripravite, pogrejete ali odtajate posebej hitro. Funkcijo mikrovalovne pečice lahko uporabljate samostojno ali v kombinaciji z enim izmed načinov gretja.

Za optimalno uporabo funkcije mikrovalovne pečice upoštevajte navodila za posodo in se orientirajte po navedbah v razpredelnicah za uporabo na koncu navodil za uporabo.

Posoda

Za mikrovalovno pečico ni primerna vsaka posoda. Za pravilno ogrevanje vaših jedi in da ne boste poškodovali aparata, uporabljajte samo posodo, ki je primerna za mikrovalovno pečico.

Primerna je posoda, odporna na vročino, iz stekla, steklokeramike, porcelana ali temperaturno odporne plastike. Ti materiali prepuščajo mikrovalove. Uporabljate lahko tudi keramiko, če je povsem glazirana in brez razpok.

Lahko jih uporabljate tudi kot pribor za serviranje. Tako vam hrane ne bo treba prelagati. Pribor z zlatimi ali srebrnimi okraski uporabljajte le, če proizvajalec zagotavlja, da je primeren za mikrovalovne pečice.

Za peko v kombiniranem načinu delovanja lahko uporabljate navadne kovinske modele. Tako bo kolač porjavel tudi od spodaj.

Kovinska posoda za druge vrste uporabe ni primerna. Kovine ne prepuščajo mikrovalov. Jedi ostanejo v zaprtih kovinskih posodah hladne.

Pozor!

Tvorjenje isker: kovine, npr. žlica v kozarcu, morajo biti od sten notranjega prostora in vrat oddaljene vsaj 2 cm. Iskre lahko poškodujejo notranje steklo na vratih.

Test posode

Mikrovalovne pečice nikoli ne vklaplajte brez vstavljenega hrane. Edina izjema je kratki test posode.

Če niste prepričani, ali je posoda primerna za uporabo v mikrovalovni pečici, lahko opravite naslednji test.

1. Prazno posodo postavite v aparat na rešetko za 1/2 do 1 minute pri maksimalni moči.
2. Vmes preverite temperaturo posode.
Posoda mora biti hladna ali le nekoliko topla.

Če postane vroča ali nastajajo iskre, posoda ni primerna.

Prekinite preizkus.

⚠ Opozorilo – Nevarnost opeklin!

Dostopni deli so med uporabo vroči. Nikoli se ne dotikajte vročih delov. Otrok ne spuščajte v bližino.

Priložen pribor

Za uporabo aparata zgolj s funkcijo mikrovalovne pečice je primerna le priložena rešetka. Univerzalni pekač ali pekač lahko povzroči iskre in poškodbe notranjosti aparata.

Pri delovanju v kombinaciji z mikrovalovno pečico ali načinom delovanja "Jedi" lahko uporabite tudi univerzalni pekač, pekač ali drug priložen pribor.

Pri delovanju z mikrovalovno pečico je pribor najbolje vstaviti na 2. višino, kadar ni določeno drugače.

Moč mikrovalov

Nastavite lahko pet različnih moči mikrovalov.

Moč	Jedi	maksimalen čas trajanja
90 W	za odvajanje občutljivih jedi	1 h 30 min
180 W	za odvajanje in naknadno pripravo	1 h 30 min
360 W	za pripravo mesa in pogrevanje občutljivih jedi	1 h 30 min
600 W	za pogrevanje in pripravo jedi	1 h 30 min
max	za pogrevanje tekočin	30 min

Nastavitev funkcije mikrovalovne pečice v kombinaciji z načinom gretja

Moč lahko nastavite med 90 in 360 W.

Vsi načini gretja niso primerni za kombinacijo s funkcijo mikrovalovne pečice.

Primerni načini gretja:

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

1. Pritisnite tipko menu.
Odpri se meni za načine delovanja.
2. Izberite način delovanja "Kombinacija z mikrovalovno pečico".
Prikažejo se predlogi za način gretja, temperaturo, moč mikrovalov in čas trajanja.
3. Pritisnite na ustrezno polje in z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite zelene vrednosti.
4. Zaženite s tipko start/stop.
Čas trajanja se vidno odšteva.

Vrednosti lahko spremenite. Pritisnite tipko start/stop: pečica je v stanju premora. Pritisnite na ustrezno polje funkcije mikrovalovne pečice in z vrtljivim izbirnim

gumbom spremenite trajanje. Delovanje ponovno zaženite s tipko start/stop.

Potek časa trajanja

Zasliši se zvočni signal. Pečica ne greje več. Na zaslonu je prikazan simbol $I \rightarrow I$ 0 min 00 s in v statusni vrstici se pojavi napis "Končano". Signalni ton lahko predhodno prekličete s tipko \odot .

Zaustavitev delovanja

Pritisnite tipko start/stop: pečica je v stanju premora. Ponovno pritisnite tipko start/stop; delovanje pečice se nadaljuje.

Odprite vrata aparata: delovanje se prekine.
Zaprte vrata aparata: delovanje se nadaljuje.

Prekinitev delovanja

Pritisnite tipko on/off.

Nastavitev funkcije mikrovalovne pečice

Rešetko vedno vstavite na višino 2, če želite doseči optimalen rezultat priprave.

1. Pritisnite tipko menu.
Odpri se meni za načine delovanja.
2. Izberite način delovanja "Mikrovalovna pečica".
Prikaže se predlog za moč mikrovalov in trajanje.
3. Pritisnite na zeleno moč mikrovalov, da jo tako izberete.
4. Pritisnite na polje "Trajanje" in z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite čas trajanja.
5. S tipko start/stop zaženite funkcijo mikrovalovne pečice.
Čas trajanja se vidno odšteva.

Moč mikrovalov lahko spremenite. Pritisnite tipko start/stop: pečica je v stanju premora. Pritisnite na polje z zeleno močjo mikrovalov. Delovanje ponovno zaženite s tipko start/stop.

Med delovanjem pečice lahko kadar koli spremenite čas trajanja.

Potek časa trajanja

Zasliši se zvočni signal. Delovanje funkcije mikrovalovne pečice je končano. Na zaslonu je prikazan simbol $I \rightarrow I$ 0 min 00 s in v statusni vrstici se pojavi napis "Končano". Signalni ton lahko predhodno prekličete s tipko \odot .

Če želite ponovno nastaviti moč mikrovalov, pritisnite na ustrezno polje in vnesite čas trajanja. Delovanje se ponovno začne.

Zaustavitev delovanja

Pritisnite tipko start/stop: pečica je v stanju premora. Ponovno pritisnite tipko start/stop; delovanje pečice se nadaljuje.

Odprite vrata aparata: delovanje se prekine. Ko vrata ponovno zaprete, pritisnite tipko start/stop. Delovanje se nadaljuje.

Prekinitev delovanja

Pritisnite tipko on/off.

Sušenje

Z načinom delovanja "Funkcija sušenja" se pečica segreje, vlaga v njej pa se spremeni v paro. Po vsakem delovanju s funkcijo mikrovalovne pečice uporabite funkcijo sušenja.

1. Pritisnite na tipko menu.
Odpri se meni za načine delovanja.
2. Izberite način delovanja "Funkcija sušenja".
3. Zaženite s tipko start/stop.
Sušenje se zažene in po 10 minutah samodejno zaključí.

Odprite vrata aparata in jih pustite odprta 1 do 2 minuti, da lahko vlaga uide iz pečice.

Para

Nekateri načini gretja omogočajo pripravo jedi s pomočjo sopare. Poleg tega sta vam na voljo še načina gretja "Vzhajanje testa" in "Regeneracija".

Opozorilo – Nevarnost opeklin!

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

Zvoki

Črpalka

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

Plošča

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

Priprava s pomočjo pare

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

Jed

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

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







Stopnje pare

Za dovod pare so vam na voljo različne stopnje:

- nizka
- srednje
- trda

Primerni načini gretja

Pri naslednjih načinih gretja lahko priključite paro:

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

Zagon

1. Napolnite posodo za vodo.
2. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite način gretja.
3. Pritisnite na polje "Temperatura" in z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite temperaturo.
4. Pritisnite na polje "Dovod pare" in z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite intenziteto pare.
5. Zaženite s tipko start/stop.
Aparat se segreva.

Opomba: Če v posodi za vodo med delovanjem s paro zmanjka vode, se na zaslonu pojavi poziv za napolnitev posode za vodo. Delovanje se nadaljuje brez dovoda pare.

Prekinitev dovoda pare

Če želite pomoč pare predčasno izključiti, pritisnite na polje "Dovod pare". Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite "Izklop".

Opomba: Delovanje se nadaljuje brez dovoda pare.


Prekinitev delovanja aparata

Če želite prekiniti delovanje, pritisnite na tipko start/stop.

Konec

Če želite izključiti aparat, pritisnite na tipko on/off.


Pogrevanje

Z načinom gretja "Pogrevanje 


 lahko že pripravljene jedi skrbno pogrežete ali hrustljivo zapečete pekarske izdelke prejšnjega dne. Para se samodejno priključi.

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

Zagon

1. Napolnite posodo za vodo.
2. Pritisnite na tipko menu.
3. Pritisnite na polje "Kuhanje v sopari".
4. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite "Pogrevanje 
5. Pritisnite na polje "Temperatura" in z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite temperaturo.

6. Pritisnite na polje "Trajanje" in z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite trajanje.
7. Zaženite s tipko start/stop.
Aparat se segreva.

Zasliši se zvočni signal. Pečica ne greje več. Signal lahko predčasno zbršete s tipko .


Prekinitev

Če želite prekiniti delovanje, pritisnite na tipko start/stop.

Konec

Če želite izključiti aparat, pritisnite na tipko on/off.


Vzhajanje testa


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

Za izbiro ustrezne nastavitve uporabite navedbe v razpredelnici. → "Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu" na strani 36

Opomba: Če se posoda za vodo med funkcijo "Vzhajanje testa" izprazni, se delovanje prekine. Napolnite posodo za vodo.

Zagon

1. Napolnite posodo za vodo.
Opomba: Vzhajanje testa vklopite le, ko je notranjost aparata popolnoma ohlajena (sobna temperatura).
2. Pritisnite na tipko menu.
3. Pritisnite na polje "Kuhanje v sopari".
4. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite "Vzhajanje testa ".
5. Pritisnite na polje "Temperatura" in z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite temperaturo.
6. Pritisnite na polje "Trajanje" in z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite trajanje.
7. Zaženite s tipko start/stop.
Aparat se segreva.

Zasliši se zvočni signal. Pečica ne greje več. Signal lahko predčasno zbršete s tipko .

Prekinitev

Če želite prekiniti delovanje, pritisnite na tipko start/stop.

Konec

Če želite izključiti aparat, pritisnite na tipko on/off.

Polnjenje posode za vodo

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

Prepričajte se, da ste območje trdote vode pravilno nastavili. → "Osnovne nastavitve" na strani 17

Opozorilo – Nevarnost poškodbe in požara!

Posodo za vodo polnite le z vodo ali raztopino za odstranjevanje vodnega kamna, ki jo priporočamo mi. V posodo za vodo ne vlivajte gorljivih tekočin (npr.

alkoholnih pijač). Vroče površine (izgorevanje) lahko povzročijo, da se para gorljivih tekočin v pečici vžge. Vratca aparata lahko razpokajo. Uhajajo lahko vroča para in plameni.

Opozorilo – Nevarnost opeklin!

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


Pozor!

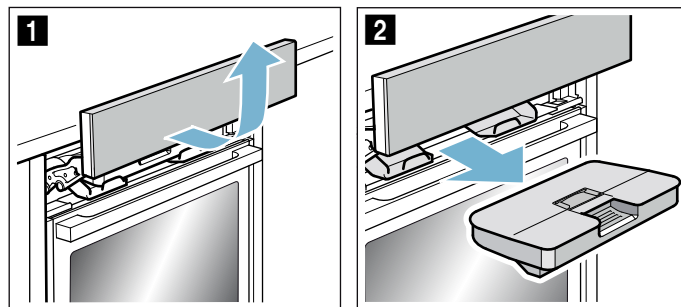
Zaradi neprimernih tekočin lahko pride do poškodb na aparatu.

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

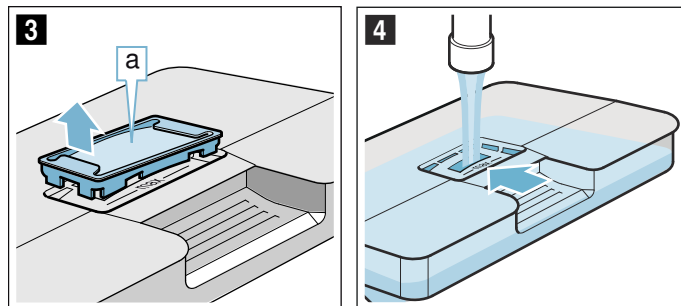
Opombe

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

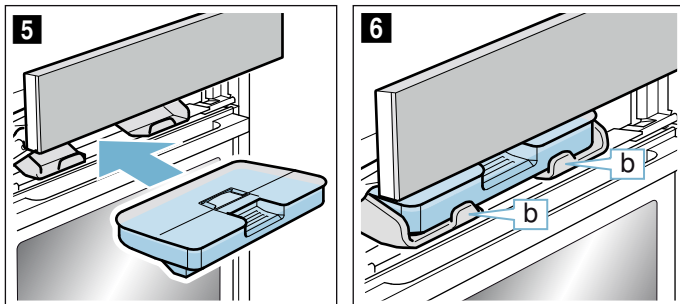
1. Pritisnite na polje .
Upravljalna plošča se samodejno premakne naprej.
2. Upravljalno ploščo z obema rokama povlecite naprej in jo nato potisnite navzgor, da se zaskoči (slika **1**).
3. Rezervoar za vodo privzdignite in izvzemite iz odprtine za rezervoar (slika **2**).



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



7. Pokrov **a** znova namestite v odprtino na rezervoarju za vodo.
8. Vstavite napolnjen rezervoar za vodo (slika **5**). Rezervoar za vodo se mora zaskočiti za obema držaloma **b** (slika **6**).



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

Naknadno polnjenje posode za vodo

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

Opombe

- Pri načinih delovanja brez pomoči sopare se delovanje nadaljuje brez dovajanja pare.
- Če se posoda za vodo med funkcijo "Vzhajanje testa" ali "Regeneracija" izprazni, se delovanje prekine. Napolnite posodo za vodo.

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

Po vsakem delovanju s paro

⚠ Opozorilo – Nevarnost opeklin!

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

⚠ Opozorilo – Nevarnost opeklin!


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

Pozor!

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

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

Opombe

- Po izklopu aparata polje sveti nekoliko dlje, da vas opomni na to, da morate izprazniti posodo za vodo.

- Madeže vodnega kamna odstranite s krpo, ki ste jo natrli s kisom, nato obrišite površine s čisto vodo in jih osušite z mehko krpo.

Praznjenje posode za vodo

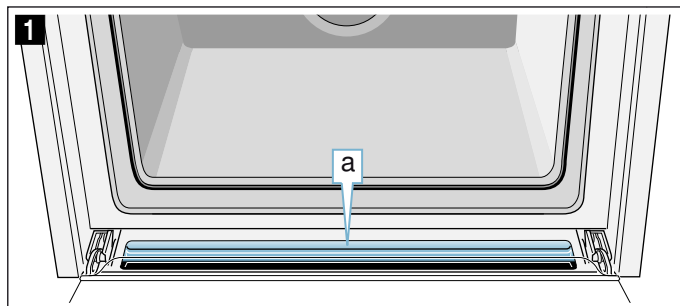
Pozor!

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

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

Sušenje odkapnega žleba

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



Zagon funkcije sušenja

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

Pozor!

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

1. Počakajte, da se aparat ohladi.
2. Večjo umazanijo v pečici takoj odstranite in pobrišite vlago z dna notranjosti aparata.
3. Po potrebi pritisnite na tipko on/off, da vključite aparat.
4. Pritisnite na tipko menu. Prikaže se izbor načinov delovanja.
5. Pritisnite na polje "Naprej".
6. Pritisnite na polje "Funkcija sušenja".
7. Pritisnite tipko start/stop. Sušenje se zažene in samodejno konča po 10 minutah.
8. Odprite vratca aparata in jih pustite odprta 1 do 2 minuti, da se vlažnost v pečici posuši.

Ročno sušenje notranjosti pečice

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







Termometer za peko

Termometer za peko Plus vam omogoča izjemno natančno pripravo jedi. Meri temperaturo v notranjosti živil. Kakor hitro je nastavljena temperatura dosežena, se aparat samodejno izključi.

Načini gretja

Če v notranjosti aparata uporabljate termometer za peko, so vam na voljo naslednji načini gretja.

Pri nekaterih načinih gretja lahko dani način gretja kombinirate s funkcijo mikrovalovne pečice ali funkcijo pare. Pomaknite se na način delovanja "Kombinacija s funkcijo mikrovalovne pečice" ali "Para".

	4D-vroči zrak	Funkcija mikrovalovne pečice ali funkcija pare
	Vroči zrak eco	
	Zgornje/spodnje gretje	Funkcija mikrovalovne pečice ali funkcija pare
	Zgornje/spodnje gretje eco	
	Stopnja za pico	
	Žar s kroženjem zraka	Funkcija mikrovalovne pečice ali funkcija pare
	Intenzivno gretje	
	Pogrevanje	

Opombe

- Termometer za peko meri temperaturo v notranjosti živil med 30 °C in 99 °C.
- Uporabljajte le priloženi termometer za peko. Kot nadomestni del ga lahko dokupite pri servisni službi.
- Po uporabi termometer za peko vedno odstranite iz notranjosti pečice. Ne shranjujte ga v pečici.

Temperatura v pečici

Temperaturo nastavite na največ 250 °C, da se termometer za peko ne poškoduje.

Nastavljena temperatura v pečici mora biti najmanj 10 °C višja od nastavljene temperature sredice.

Vstavljanje termometra v hrano, ki jo pripravljate

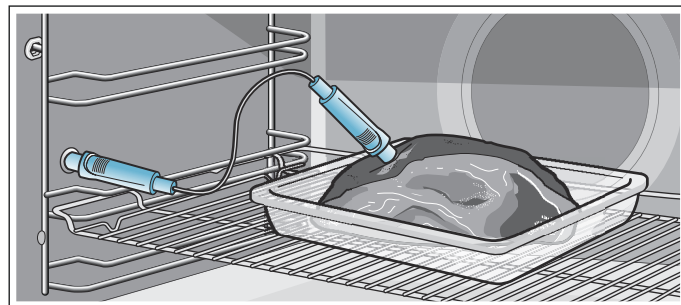
Še preden vstavite hrano v pečico, vstavite termometer za peko v jed, ki jo pripravljate.

Termometer za peko ima tri merilne točke. Pazite, da je srednja merilna točka v hrani.

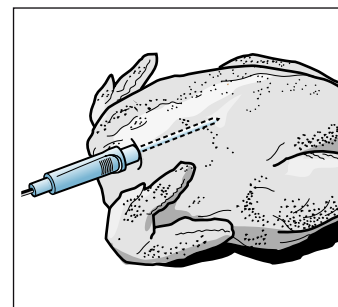
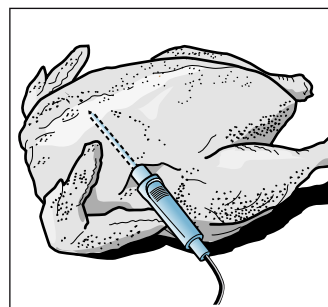
Pozor!

Ko dodatno vključite funkcijo mikrovalovne pečice, mora biti konica termometra za peko v hrani, ki jo pripravljate.

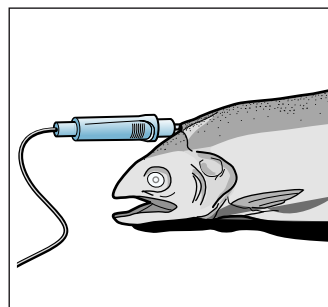
Meso: v večje kose vstavite termometer za peko od zgoraj poševno navzdol do prislona. V tanjše kose pa s strani na najdebelejšem mestu.



Perutnina: termometer za peko vstavite v najdebelejše mesto na prsih do prislona. Glede na obliko kosa perutnine vstavite termometer vzdolžno ali pošev. Nato obrnite perutnino in jo položite na rešetko, tako da so prsi obrnjene navzdol.



Ribe: termometer za peko vstavite za glavo, in sicer v smeri srednje kosti do prislona. Celo ribo položite na rešetko v "položaj plavanja", pri tem pa si pomagajte s polovico krompirja.



Obračanje živil: Če želite živilo obrniti, ne odklopite termometra za peko. Ko živilo obrnete, preverite pravilen položaj termometra za peko v živilu.

Če termometer za peko odklopite med delovanjem aparata, se vse nastavitve ponastavijo in jih je treba ponovno nastaviti.

Pozor!


Ne priščipnite kabla termometra za peko. Ne uporabljajte pokrite posode.

Razdalja med grelnikom žara in termometrom za peko mora znašati nekaj centimetrov, da prevelika vročina ne poškoduje termometra za peko. Meso lahko med pripravo nabrekne.

Nastavitev temperature sredice

1. Termometer za peko vstavite v pušo na levi strani notranjosti pečice.
2. Z vrtljivim izbirnim gumbom izberite način gretja ali način delovanja "Jedi".
3. Pritisnite na predlagano temperaturo in z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite temperaturo.
4. Pritisnite na polje "Temperatura sredice" in z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite temperaturo sredice. Po potrebi lahko dodatno vključite funkcijo mikrovalovne pečice ali funkcijo pare.
5. Zaženite s tipko start/stop. Vrstica za napredek kaže naraščanje temperature sredice.

Nastavljena temperatura sredice je dosežena.

Zasliši se zvočni signal. Pečica ne greje več. Termometer za peko lahko izvlčete iz puše. Simbol  ugasne.

Sprememba temperature sredice

Temperaturo sredice lahko kadar koli spremenite.

Prekinitev

Termometer za peko izvlčite iz puše.

Opozorilo – Nevarnost opeklin!

Notranjost pečice in termosonda se zelo segrejeta. Za vstavljanje in odstranjevanje termosonde uporabite rokavice za peko.

Opozorilo – Nevarnost udara električnega toka!

Če ne uporabljate prave termosonde se lahko poškoduje izolacija. Uporabljajte samo termosondo, ki je namenjena za ta aparat.

Temperatura sredice različnih živil

Ne pripravljajte jedi, ki so bile globoko zamrznjene. Navedbe v razpredelnici služijo le kot informativne vrednosti. Odvisne so od kakovosti in sestave živil.

Na koncu navodil za uporabo so vam na voljo izčrpne informacije o načinu gretja in temperaturi.

→ "Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu" na strani 36

Živila	Temperatura sredice v °C
Svinjski hrbet, prepečen	72–80
Govedina	
Goveji file ali rostbif, angleški način	45–52
Goveji file ali rostbif, roza	55–62
Goveji file ali rostbif, prepečen	65–75
Teletina	
Telečja pečenka ali pleče, pusto	75–80
Telečja pečenka, pleče	75–80
Telečja krača	85–90
Jagnjetina	
Jagnječje stegno, roza	60–65
Jagnječje stegno, prepečeno	70–80
Jagnječji hrbet, roza	55–60
Riba	
Cela riba	65–70
Ribji file	60–65
Drugo	
Pečenka iz mletega mesa, vse vrste mesa	80–90
Segrevanje, pogrevanje jedi	65–75

Živila	Temperatura sredice v °C
Perutnina	
Piščanec	80–85
Piščančje prsi	75–80
Raca	80–85
Račje prsi, roza	55–60
Puran	80–85
Puranje prsi	80–85
Gos	80–90
Svinjina	
Svinjski vrat	85–90
Svinjski file, roza	62–70


Nastavitev za sabat

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

Zagon nastavitve za sabat

Pogoj: v osnovnih nastavitvah ste vključili funkcijo "Nastavitev za sabat". → "Osnovne nastavitve" na strani 17

Zgornje in spodnje gretje delujeta pri temperaturi med 85 °C in 140 °C.

1. Pritisnite tipko on/off.
Na zaslonu se pojavi predlog za način gretja in temperaturo.
2. Vrtljivi izbirni gumb zavrtite v levo in izberite način gretja "Nastavitev za sabat".
3. Pritisnite na predlagano temperaturo in z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite temperaturo.
4. S tipko  odprite meni Časovne funkcije in pritisnite na polje "Trajanje".
Prikaže se predlagan čas 25:00 ur.
5. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite zelen čas priprave.
6. Zaženite s tipko start/stop.
V statusni vrstici se odšteva časa trajanja.

Čas trajanja je potekel.

Zasliši se zvočni signal. Pečica ne greje več. V statusni vrstici se prikaže "Končano".

Zamik časa konca priprave

Zamik časa konca priprave ni mogoč.

Prekinitev nastavitve za sabat

Pritisnite tipko on/off. Vse nastavitve se zbrisejo. Možna je ponovna nastavitev.

Čistilna sredstva

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

Primerna čistilna sredstva

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

Pozor!

Poškodbe površin

Ne uporabljajte

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

Nove gobaste krpe pred uporabo temeljito sperite.

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

Opozorilo – Nevarnost opeklin!

Aparat se močno segreje. Nikoli se ne dotikajte vročih notranjih delov pečice ali grelnih elementov. Vedno počakajte, da se aparat ohladi. Otrok ne puščajte blizu.

Območje	Čiščenje
Zunanost aparata	
Sprednji del iz nerjavnega jekla	Vroča milnica: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo. Madeže vodnega kamna, maščobe, škroba in beljakovin odstranite takoj. V nasprotnem primeru lahko pod takšnimi madeži nastane korozija. Pri servisni službi ali v specializiranih trgovinah so na voljo posebna negovalna čistila za nerjavno jeklo, ki so primerna za čiščenje toplih površin. Z mehko krpo nanesite nekaj kapljic čistila.
Umetne snovi	Vroča milnica: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo. Ne uporabljajte čistila ali strgala za steklo.
Lakirane površine	Vroča milnica: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo.
Upravljalno polje	Vroča milnica: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo. Ne uporabljajte čistila ali strgala za steklo.
Steklo vratc	Vroča milnica: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo. Ne uporabljajte strgal za steklokeramiko ali spiral iz nerjavnega jekla.

Ročaj vratc	Vroča milnica: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo. Če pride sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna v stik z ročajem vrat, ga takoj obrišite. Teh madežev v nasprotnem primeru ne boste več mogli odstraniti.
Notranjost aparata	
Emajlirane površine	Vroča milnica ali voda s kisom: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo. Zažgane ostanke hrane zmečkajte z vlažno krpo in milnico. Pri trdovratni umazaniji uporabite spiralo iz nerjavnega jekla ali čistilo za pečice. Po čiščenju pustite aparat odprt, da se posuši. Najboljše je, da uporabite funkcijo čiščenja. → "Funkcija čiščenja" na strani 27 Opomba: Zaradi ostankov živil lahko nastanejo bele obloge. Te ne predstavljajo težave in ne vplivajo na delovanje. Po potrebi jih odstranite s citronske kisline.
Stekleni pokrov osvetlitve pečice	Vroča milnica: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo. Pri trdovratni umazaniji uporabite čistilo za pečice.
Pokrov vratc iz nerjavnega jekla	Čistilo za nerjavno jeklo: Upoštevajte navodila proizvajalcev. Ne uporabljajte negovalnih sredstev za nerjavno jeklo. Če želite pokrov vratc očistiti, ga snemite.
Notranji okvir vratc iz nerjavnega jekla	Čistilo za nerjavno jeklo: Upoštevajte navodila proizvajalcev. Tako boste lahko odstranili obarvanja. Ne uporabljajte negovalnih sredstev za nerjavno jeklo.
Ogrodje	Vroča milnica: Namočite in očistite z vlažno krpo ali ščetko.
Izvelčni sistem	Vroča milnica: Očistite z vlažno krpo ali ščetko. Z izvelčnih vodil ne odstranjujte maziva, najbolje je, da jih očistite, ko so vstavljeni. Ne pomivajte v pomivalnem stroju.
Pribor	Vroča milnica: Namočite in očistite z vlažno krpo ali ščetko. Pri trdovratni umazaniji uporabite spiralo iz nerjavnega jekla.
Posoda za vodo	Vroča milnica: Čistite z vlažno krpo in s čisto vodo temeljito izperite, da odstranite ostanke čistila. Osušite z mehko krpo. Pustite, da se posuši pri odprtem pokrovu. Tesnilo na pokrovu obrišite do suhega. Ne pomivajte v pomivalnem stroju.
Termometer za peko	Vroča milnica: Očistite z vlažno krpo ali ščetko. Ne pomivajte v pomivalnem stroju.

Opombe

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

Čiščenje aparata

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

Nasveti

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

Funkcija čiščenja

Aparat nudi načina delovanja "Samodejno čiščenje" in "Odstranjevanje vodnega kamna". S pomočjo samodejnega čiščenja brez napora očistite pečico. Z odstranjevanjem vodnega kamna lahko očistite vodni kamen iz uparjalnika.


Samodejno čiščenje

Notranjost pečice se segreje na zelo visoko temperaturo. Ostanki pečenja in peke na žaru se zažgejo.

Izbirate lahko med tremi stopnjami čiščenja.


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

Trdovratnejša in starejša kot je umazanija, višjo stopnjo čiščenja izberite. Eno čiščenje porabi pribl. 2,5–4,7 kilovatnih ur.

Opomba: Zaradi varnosti se vratca samodejno zaklenejo. Ponovno jih lahko odprete, ko simbol  za zaklenitev v statusni vrstici ugasne. Med čiščenjem osvetlitev pečice ne sveti.

Opozorilo

Nevarnost opeklin!

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

Pred vklopom funkcije čiščenja

Pozor!

Pred zagonom čiščenja posodo za vodo vzemite iz aparata. → "Para" na strani 20

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

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

Opomba: Priložen emajliran pribor lahko čistite s funkcijo čiščenja. Vseh rešetk ne smete čistiti s funkcijo čiščenja. Rešetke niso primerne za funkcijo čiščenja, saj se obarvajo. Pribor, ki ga lahko čistite s funkcijo čiščenja, je naveden v preglednici za dodaten pribor. → "Pribor" na strani 12

Opozorilo

Nevarnost požara!


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


Opozorilo – Resna nevarnost za zdravje!

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


Nastavitev samodejnega čiščenja

1. Pritisnite tipko menu. Odpre se meni za načine delovanja.
2. Izberite način delovanja "samodejno čiščenje". Predlagana je 3. stopnja čiščenja. S tipko start/stop lahko čiščenje zaženete takoj,
3. z vrtljivim izbirnim gumbom pa lahko izberite drugo stopnjo čiščenja.
4. S tipko start/stop zaženite čiščenje.

Kmalu po začetku se vratca zaklenejo. Simbol  za zaklenjena vratca se prikaže na desni strani statusne vrstice, poleg iztekajočega se časa.

Vratca je mogoče odpreti šele, ko simbol  v statusni vrstici ugasne.

Po čiščenju

Zasliši se zvočni signal. Pečica ne greje več. V statusni vrstici se prikaže "končano". Signal lahko izključite s tipko . V statusni vrstici se prikaže "aparatus ohlaja".

Prekinitev čiščenja

S tipko on/off izklopite pečico. Vratca je mogoče odpreti šele, ko simbol  v statusni vrstici ugasne.

Poprava stopnje čiščenja

Ko se čiščenje začne, stopnje čiščenja ni več mogoče spremeniti.

Čiščenje lahko poteka ponoči.

V poglavju "Nastavitve časa" lahko preberete, kako spremenite čas konca priprave. Tako lahko pečico tekom dneva uporabljate kadar koli. → "Časovne funkcije" na strani 16

Po končani funkciji čiščenja

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

Izvlačna vodila obrišite z vlažno krpo. Nato vsa vodila večkrat potisnite v pečico in jih izvlcite. Po končani funkciji čiščenja lahko na izvlečnih vodilih ostanejo obarvanja. To ne vpliva na delovanje.

Opombe

- Med čiščenjem se okvir na notranji strani vrat aparata obarva. To je povsem normalno in ne vpliva na delovanje. Obarvanje je mogoče odstraniti s čistilom za nerjavno jeklo.
- Zaradi prevelikih delcev umazanije lahko na emajliranih površinah ostanejo bele obloge. To so ostanki živil in ne predstavljajo težave. Ne vplivajo na delovanje aparata. Po potrebi lahko ostanke odstranite s citronsko kislino.

Odstranjevanje vodnega kamna

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

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

Odstranjevanje vodnega kamna traja pribl 70–90 minut.

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

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

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

Zagon

Pozor!

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

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

1. Raztopino za odstranjevanje vodnega kamna pripravite iz 400 ml vode in 200 ml tekočega sredstva za odstranjevanje vodnega kamna.
2. Pritisnite tipko on/off.
3. Odstranite posodo za vodo in jo napolnite z raztopino za odstranjevanje vodnega kamna.
4. Povsem vstavite posodo za vodo, ki ste jo napolnili z raztopino za odstranjevanje vodnega kamna.
5. Zaprite upravljalno ploščo.
6. Pritisnite tipko menu. Odpre se meni za načine delovanja.
7. Izberite način delovanja za odstranjevanje vodnega kamna. Ko se dotaknete polja „Naprej“, se pojavijo informacije o čiščenju. Prikaže se trajanje odstranjevanja vodnega kamna. Ni ga mogoče spremeniti.
8. S tipko start/stop zaženite čiščenje. V aparatu poteka odstranjevanje vodnega kamna. V statusni vrstici se odšteva časa trajanja. Ko je odstranjevanje vodnega kamna končano, se oglasi zvočni signal.

Prvo izpiranje

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

Drugo izpiranje

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

Čiščenje po uporabi

1. Odprite upravljalno ploščo.
2. Posodo za vodo izpraznite in osušite.
3. Izklopite aparat. Odstranjevanje vodnega kamna je zaključeno, aparat pa je ponovno pripravljen za uporabo.

Ogrodje

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

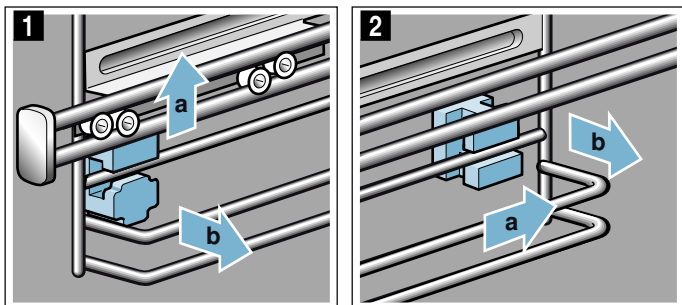
Montaža in demontaža ogrodja

⚠ Opozorilo – Nevarnost opeklin!

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

Odstranitev ogrodja

1. Ogrodje spredaj potisnite navzgor **a** in ga snemite **b** (slika **1**).
2. Nato celo ogrodje nekoliko potisnite nazaj **a** in ga izvzemite **b** (slika **2**).

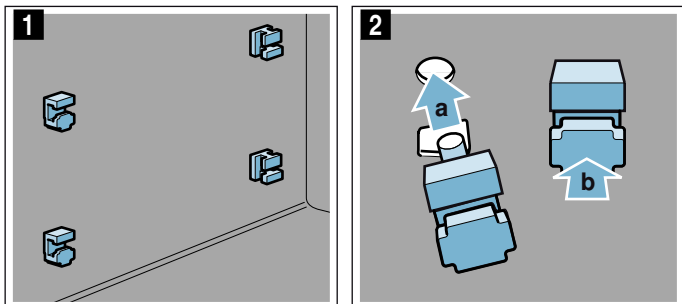


Očistite ogrodje s čistilom in gobico za pomivanje. Za odstranjevanje trdovratne umazanije uporabite ščetko.

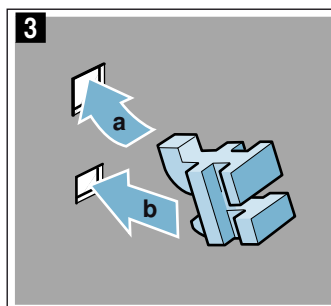
Vstavljanje ležišč

Če pri izvzemanju ležišča odpadejo, jih je treba ponovno pravilno namestiti.

1. Prednji ležišči sta drugačni od zadnjih (slika **1**).
2. Prednje ležišče v okroglo odprtino vstavite s kljukico navzgor **a**. Držite ga nekoliko postrani, ga spodaj vpnite in postavite pokonci **b** (slika **2**).



3. Zadnje ležišče s kljukico vstavite v zgornjo odprtino **a** in ga pritisnite v spodnjo odprtino **b** (slika **3**).

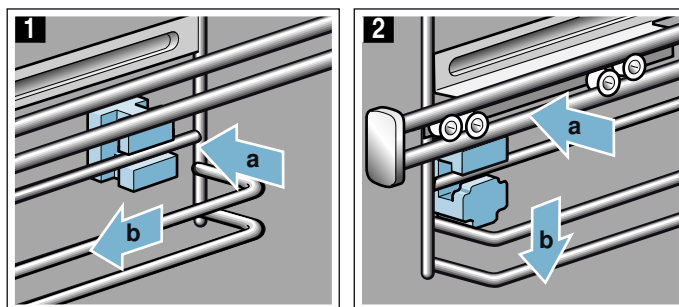


Namestitev ogrodja

Pri nameščanju bodite pozorni na to, da je poševni del ogrodja zgoraj.

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

1. Na zadnjem delu vstavite ogrodje zgoraj in spodaj **a** ter ga potegnite naprej **b** (slika **1**).
2. Nato ga vstavite še spredaj **a** in ga pritisnite navzdol **b** (slika **2**).



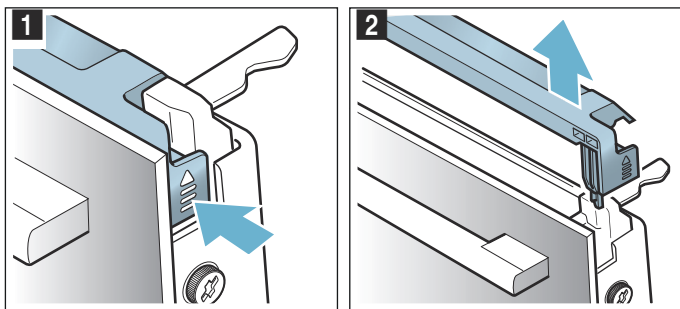
Vratca aparata

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

Demontaža pokrova vratc

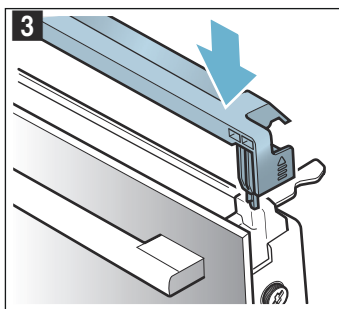
Vložek iz nerjavnega jekla v pokrovu vratc se lahko obarva. Za temeljito čiščenje lahko odstranite pokrov.

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



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

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



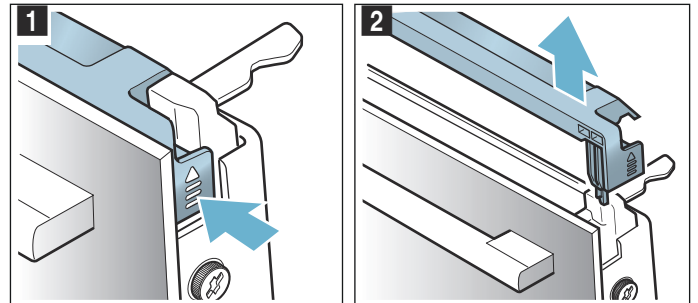
5. Zaprite vratca aparata.

Demontaža in montaža stekel vratc

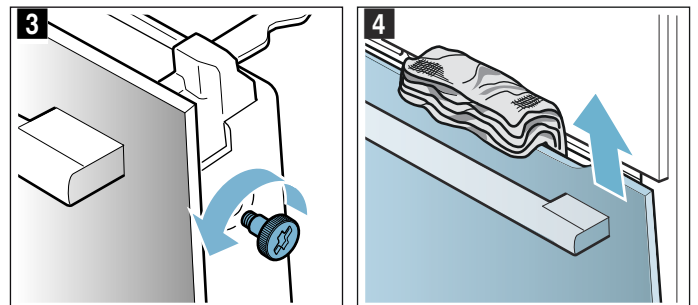
Za lažje čiščenje lahko demontirate stekla vratc aparata.

Demontaža stekel

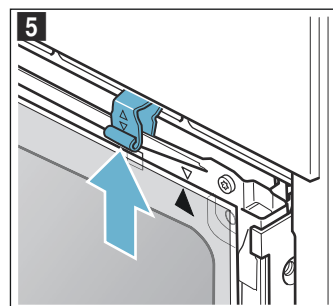
1. Vratca aparata nekoliko odprite.
2. Na pokrovu pritisnite na levi in desni strani (slika 1).
3. Snemite pokrov (slika 2).



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



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

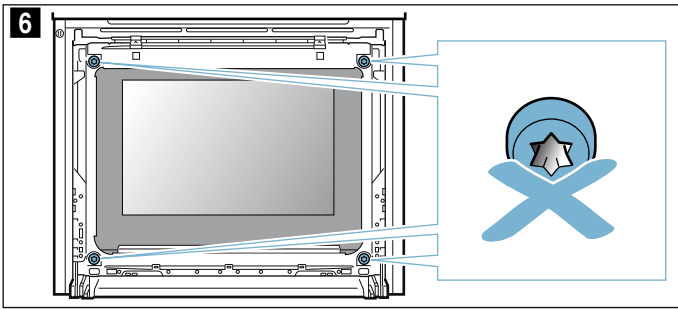


Očistite stekla s čistilom za steklo in mehko krpo.

⚠ Opozorilo – Resna nevarnost za zdravje!

Ko odvijete vijake, varnost aparata ni več zagotovljena. Iz notranjosti lahko uhaja energija mikrovalovne pečice. Vijakov nikdar ne odvijajte.

Ne odvijte štirih črnih vijakov (slika **6**).

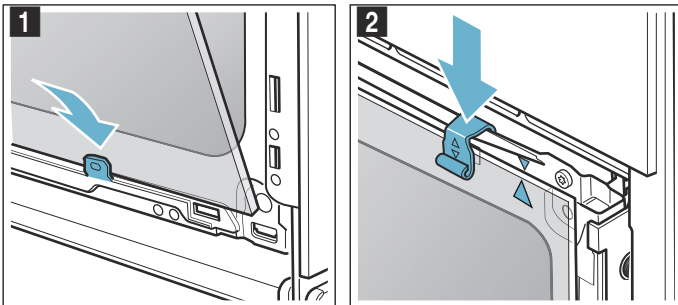
**⚠ Opozorilo**
Nevarnost poškodb!

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

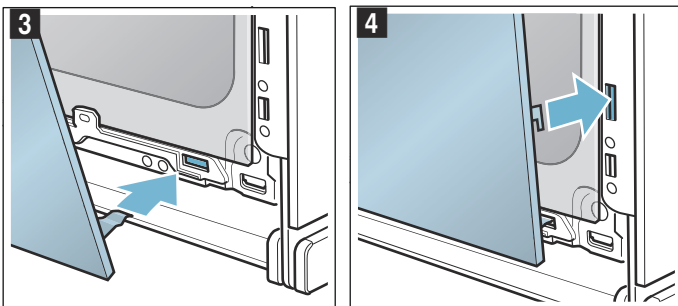
Montaža stekel

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

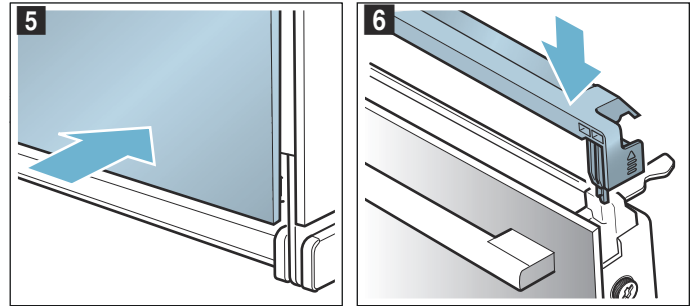
1. Srednje steklo spodaj vstavite v držalo (slika **1**), zgoraj pa ga potisnite v pravi položaj.
2. Obe držali pritisnite navzdol (slika **2**).



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



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



9. Zaprite vratca aparata.

Pozor!

Aparat ponovno uporabite šele, ko so stekla pravilno nameščena.

Motnja, kaj storiti?

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

Opomba: Če se jed ne posreči optimalno, si oglejte del s tabelami, ki se nahaja na koncu navodil za uporabo.

Seznam motenj







Pri sporočilih o napakah na E, npr.: E0111, izključite in vključite aparat. Če se sporočilo ponovno prikaže, pokličite servisno službo.


Tam boste našli veliko namigov in nasvetov.

→ "Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu" na strani 36

Opozorilo – Nevarnost električnega udara!

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

Motnja	Možni vzroki	Ukrep/navodilo
Aparat ne deluje.	Okvara na varovalki Izpad električnega toka	Preverite v omarici z varovalkami, ali je varovalka za napravo neoporečna Preverite, ali druge kuhinjske naprave delujejo
Vratc aparata ni mogoče odpreti, na zaslonu je prikazan simbol  .	Vratca aparata so zaklenjena, da se notranjost pečice ohladi.	Počakajte, da simbol  ugasne.
Vključenega aparata ni mogoče upravljati. Na zaslonu je prikazan simbol  .	Otroško varovalo je aktivirano	Tipko  držite tako dolgo pritisnjeno, da simbol  ugasne
E8010	Vrata aparata se odprejo takoj, ko pritisnete tipko  .	Zaprte vrata in pritisnite tipko on/off
Osvetlitev pečice ne deluje	Okvara lučke LED	Pokličite servisno službo
Delovanje s paro ali odstranjevanje vodnega kamna se ne zažene oz. ne deluje več	Posoda za vodo je prazna Upravljalna plošča je odprta Odstranjevanje vodnega kamna onemogoči delovanja s paro Senzor v okvari	Napolnite posodo za vodo Zaprte upravljalno ploščo Izvedba odstranjevanja vodnega kamna Pokličite servisno službo
Aparat vas pozove, da vključite izpiranje	Med odstranjevanjem vodnega kamna se dovod elektrike prekine ali izključi aparat	Po ponovnem vklopu aparata vključite dva cikla izpiranja
Aparat poziva k odstranjevanju vodnega kamna, ne da bi se prej pojavil števec	Nastavljeno območje trdote vode je prenizko	Izvedba odstranjevanja vodnega kamna Preverite in po potrebi prilagodite nastavljeno območje trdote vode
Tipke utripajo	Običajen pojav zaradi kondenzata za upravljalno ploščo	Tipke ne utripajo več, kakor hitro kondenzat izhlapi
Pečica ne greje in na zaslonu je prikazano "vključen demonstracijski način".	Aparat deluje v demonstracijskem načinu	Odklopite varovalko v omarici z varovalkami. Po pribl. 10 sekundah jo ponovno priključite. Vključite aparat in v nastavitvah izberite "izključen demonstracijski način".
Prikaže se sporočilo „Napolnite rezervoar za vodo“, čeprav je rezervoar za vodo napolnjen	Upravljalna plošča je odprta Rezervoar za vodo se ni zaskočil Senzor v okvari Rezervoar za vodo je padel. Zaradi tresljajev so se zrahljali deli v notranjosti rezervoarja za vodo, zaradi česar ta več ne tesni.	Zaprte upravljalno ploščo Rezervoar za vodo se mora zaskočiti → "Para" na strani 20 Pokličite servisno službo Naročite nov rezervoar za vodo

Upravljalna plošča se ne odpre 	Izpad električnega toka	Preverite, ali drugi kuhinjski aparati delujejo
	Okvara na varovalki	V omarici z varovalkami preverite, ali je varovalka za aparat neoporečna
	Senzor v okvari	Pokličite servisno službo Po potrebi izpraznite posodo za vodo: odprite vrata aparata, s prsti sezite pod upravljalno ploščo in jo izzemite
Aparat se ne vklopi in na zaslonu se prikaže sporočilo "Notranjost aparata je prevroča"	Notranjost aparata je za izbrano jed ali način gretja prevroča	Počakajte, da se notranjost aparata ohladi in ponovno vklopite program

Prekoračeno maksimalno trajanje delovanja

Aparat samodejno konča obratovanje, če ni nastavljeno trajanje in če nastavitev dalj časa ni bila spremenjena.

Trenutek izklopa je odvisen od nastavljene temperature ali stopnje žara.

Aparat na zaslonu javi, da je bilo delovanje samodejno ustavljeno. Zatem se delovanje prekine.

Da lahko aparat ponovno uporabljate, ga najprej izključite. Nato aparat ponovno vključite in nastavite zeleno delovanje.

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

Osvetlitev v notranjosti pečice

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

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

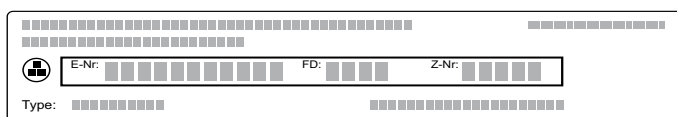
Servisna služba

Če je treba vaš aparat popraviti, je za vas na voljo naša servisna služba za stranke. Vedno bomo našli primerno rešitev, tudi za preprečevanje nepotrebnih obiskov osebja servisne službe.

Številka E in številka FD

Prosimo, da ob klicu navedete popolno številko izdelka (št. E) in številko izdelave (št. FD), da vam bomo lahko strokovno pomagali. Tipsko tablico s števkami najdete v notranjosti, če odprete vrata aparata.

Če ima vaš aparat funkcijo parnega delovanja, je tipska ploščica nameščena desno za ploščo z upravljalnimi elementi.



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

Št. E

Št. FD

Servisna služba 

Prosimo, upoštevajte, da obisk osebja servisne službe v primeru napačnega upravljanja tudi med garancijskim rokom ni brezplačen.

Podatke o servisnih službah za vse države najdete v priloženem seznamu servisnih služb.

Jedi

V načinu delovanja "Jedi" lahko pripravite najrazličnejše obroke. Aparat sam izbere optimalno nastavitvev.

Da zagotovite dobre rezultate, notranjost aparata za pripravo izbrane jedi ne sme biti prevroča. V tem primeru se na zaslonu prikaže opozorilo. Počakajte, da notranjost aparata ohladi in ponovno vklopite program.

Napotki za nastavitve

- Rezultat priprave je odvisen od kakovosti živil in vrste ter velikosti posode. Za optimalne rezultate priprave, uporabljajte le neoporečna živila in meso, ki je bilo hranjeno v hladilniku. Pri globoko zamrznjenih jedeh uporabljajte le živila, ki ste jih neposredno vzeli iz hladilnika.
- Pri nekaterih jedeh bodo predlagani: temperatura, način gretja in trajanje priprave. Temperaturo in trajanje priprave lahko prilagodite svojim potrebam.
- Pri nekaterih jedeh boste morali vnesti težo. Vedno vnesite skupno težo, razen v primeru, da aparat zahteva kaj drugega. Tu aparat prevzame nastavitvev časa in temperature. Nastavljanje teže izven predlaganih območij teže ni mogoče.
- Pri peki jedi, za katere aparat sam izbere temperaturo, so možne temperature do 300 °C. Zato bodite pozorni, da uporabljate posodo, ki je odporna na tako visoko temperaturo.
- Pri mesu boste prejeli napotke o npr.: posodi, višini vstavitve posode ali dodajanju tekočine. Pri nekaterih jedeh je med pripravo treba živila obračati ali jih mešati. To bo prikazano na zaslonu kmalu po zagonu programa. Prav tako vas bo na to ob pravem času opozoril signal.
- Napotke za primerno posodo in namige ter trike za pripravo jedi najdete na koncu navodil za uporabo. → *"Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu"* na strani 36

Funkcija mikrovalovne pečice

Pri nekaterih jedeh se funkcija mikrovalovne pečice samodejno vključi. Funkcija mikrovalovne pečice znatno skrajša čas priprave, skoraj ga razpolovi. Aparat vas opozori na to, da morate uporabljati posodo, ki je primerna za mikrovalovno pečico. V poglavju "Mikrovalovna pečica" so vam na voljo navodila za primerno posodo. → *"Mikrovalovna pečica"* na strani 18

Para

Pri nekaterih jedeh se funkcija pare samodejno aktivira. Aparat vas pozove k polnjenju posode za vodo. Splošne napotke za funkcijo pare najdete v danem poglavju. → *"Para"* na strani 20

Opozorilo – Nevarnost opeklin!

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

Termometer za peko

Pri nekaterih jedeh lahko uporabljate tudi termometer za peko. Ko ste termometer za peko vstavili v aparat, se prikažejo ustrezne jedi. Spremenite lahko temperaturo pečice in sredice. → *"Termometer za peko"* na strani 23

Izbira jedi

Jedi so razporejene po enotni strukturi:

- Kategorija
- Vrsta jedi
- Jed

V naslednji preglednici so navedene kategorije s pripadajočimi vrstami jedi. Za vsako vrsto jedi najdete eno ali več jedi.

Kategorije	Vrste jedi
Kolač, kruh	Kolač
	Drobno pecivo
	Piškot
	Kruh
	Žemlje
Narastki, sufleji	Pikantni kolači, pica, kiš
	Narastek, pikanten, svež, kuhane sestavine
	Sveža lazanja
	Gratiniran krompir, surove sestavine, 4 cm visok
	Narastek, sladek, svež
Globoko zamrznjeni izdelki	Sufle v modelčkih za oblikovanje porcij
	Pica
	Narastki
	Izdelki iz krompirja
	Perutnina, ribe
Perutnina	Zelenjava
	Piščanec
	Raca, gos
	Kokoš
	Svinjina
Meso	Govedina
	Teletina
	Jagnjetina
	Divjačina
	Mesne jedi
Riba	Riba
	Ribji fileji
Zelenjava	Zelenjavna enolončnica
	Gratinirana zelenjava
	Pečen krompir, preplovljen
	Krompir v pečici, cel

Kategorije	Vrste jedi
Pogrevanje, pečenje	Zelenjava
	Meni
	Pecivo
	Priloge
Odmrzovanje jedi	Kruh, žemljice
	Kolač
	Meso, perutnina
	Riba

Senzor za peko

Aparat je opremljen s senzorjem za peko. Ta se samodejno aktivira, ko izberete pecivo iz naslednjih kategorij izbirnega seznama.

Kategorija	Vrste jedi	Jedi
Kolači, kruh, pica	Kolač	Kolači v modelih
		Kolač na pekaču
		Pite
	Drobno pecivo	Pecivo iz listnatega testa
		Mafini
		Kvašeno pecivo
	Pikantni kolači, pica, slane pite	Pikantni kolači, kiš
		Pica
		Alzaška plamenjača

Aparat na tej točki prevzame nadzor. Aparat v tem primeru postopek peke upravlja povsem samodejno, dodatne nastavitve niso potrebne. Ko je pecivo pečeno, se aparat samodejno izklopi. Oglasi se zvočni signal. Trajanje ni prikazano in približno ustreza receptu za pecivo. Delovanje s senzorjem za peko je mogoče vklopiti le, ko je pečica hladna.

Senzor za peko ne nadzoruje drugih kategorij peciva. Tukaj vam je na voljo preizkušena nastavitve z možnostjo prilagoditve.

Primerni so temni kovinski modeli za peko. Ne uporabljajte modelov iz silikona ali pribora, ki vsebuje silikon. Senzor za peko se poškoduje.

Dokler je na zaslonu prikazano sporočilo "Ne odpirajte vrat", je senzor peke aktiven. Ne odpirajte vrat aparata, saj boste sicer preklicali nastavitve. Aparat omogoča funkcijo naknadne peke. Aparat nadaljuje s segrevanjem in prilagodite lahko predlagani čas. Postopek peke morate nadzorovati sami.

Nastavitev jedi

Aparat vas bo vodil skozi postopek nastavljanja za izbrano jed. Vedno pritisnite na polje "Naprej".


1. Pritisnite tipko za meni. Odpre se meni za načine delovanja.
2. Izberite način delovanja "Jedi". Na zaslonu se prikaže prva kategorija.
3. Z vrtljivim izbirnim gumbom izberite zeleno kategorijo.
4. Pritisnite na polje "Naprej".
5. Z vrtljivim izbirnim gumbom izberite jed.
6. Pritisnite na polje "Naprej".
7. Z vrtljivim izbirnim gumbom izberite jed.
8. Pritisnite na polje "Naprej".
9. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite težo.

Opomba: Če se dotaknete polja "Nasvet", se prikažejo informacije o vstavnih višini, posodi itd.
10. Zaženite s tipko start/stop.

Ko ste vnesli vse nastavitve, zaženite aparat s tipko start/stop.

Pri nastavitvah s paro se aparat zažene šele po predhodnem segrevanju.

Nastavitev je prekinjena

Zasliši se zvočni signal. V statusni vrstici se izpiše "Končano". Pečica ne greje več. Signal lahko predčasno izbrišete s tipko .

Če z rezultatom priprave niste zadovoljni, lahko čas priprave še enkrat podaljšate. Pritisnite na polje "Nadaljuj s pripravo". Predlagano bo trajanje, ki pa ga lahko spremenite.

Ko ste z rezultatom priprave zadovoljni, pritisnite na "Končaj". Na zaslonu se izpiše "Dober tek".

Prekinitev nastavitve

Pritisnite tipko on/off. Vse nastavitve se zbrisejo. Možna je ponovna nastavitve.

Zamik časa konca priprave

Pri nekaterih aparatih lahko zamaknete čas konca priprave. Postopek je opisan v razdelku Funkcije za čas. → "Časovne funkcije" na strani 16

Ko nastavite čas konca priprave se prikaz preklopi v čakanje. V statusni vrstici se prikaže čas, ob katerem se bo aparat izklopil. Nastavitev ni mogoče spreminjati. Prosimo, upoštevajte, da lahko pokvarljiva živila ne smejo predolgo stati v pečici.

Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu

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

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

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

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

Ne uporabljajte modelov iz silikona

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

Pozor!

Ne uporabljajte pekačev iz silikona ali pribora oz. folij, ki vsebujejo silikon. Tako se lahko senzor za peko poškoduje.

Senzor za peko se lahko poškoduje tudi, če ga ne uporabljate.

Izjema: če je priložen termometer za peko, ga lahko uporabite.

Pecivo in drobno pecivo

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

Upoštevajte tudi navodila v poglavju o vzhajanju testa.

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

Peka v kombinaciji s funkcijo mikrovalovne pečice

Če pečete v kombinaciji s funkcijo mikrovalovne pečice, lahko znatno skrajšate čas priprave.

Vedno uporabljajte le toplotno obstojno posodo, ki je primerna za mikrovalovno pečico. Upoštevajte navodila za posodo, ki je primerna za mikrovalovno pečico.

→ "Mikrovalovna pečica" na strani 18

V kombiniranem delovanju lahko uporabljate običajne kovinske modele za peko. Če med modelom za peko in rešetko nastanejo iskrice, preverite, ali je model na zunanji strani čist. Model na rešetki prestavite. Če to ne pomaga, nadaljujte s peko brez funkcije mikrovalovne pečice. Čas peke se podaljša.

Če uporabljate modele iz umetne mase, keramike ali stekla, se čas peke, ki je naveden v nastavitveni tabeli, skrajša. Kolač bo na spodnji strani manj porjavel.

Peka v kombinaciji s funkcijo mikrovalovne pečice je mogoča le na eni ravni.

Peka s pomočjo pare

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

Peka s pomočjo pare je mogoča le na eni ravni.

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

Višine za vstavljanje pribora

Upoštevajte navedene višine za vstavljanje pribora.

Peka na eni ravni

Za peko na eni ravni uporabite naslednje višine vstavljanja pribora:

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

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

Peka na več ravneh

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

Peka na dveh ravneh:

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

Peka na treh ravneh:

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

Peka na štirih ravneh

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

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

Pribor

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

Rešetka

Vstavite rešetko v aparat tako, da bo vtis "Microwave" obrnjen proti vratom in da bo ukrivljen del obrnjen navzdol. Posodo in pekače vedno postavite na rešetko.

Univerzalni pekač ali pekač

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

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

Modeli za peko

Najbolj primerni so kovinski temni modeli.

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

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

Papir za peko

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

Priporočene nastavitvene vrednosti

V tabeli so za različne vrste peciva navedeni optimalni načini gretja. Temperatura in trajanje peke sta odvisna od strukture in količine testa. Zaradi tega so navedena območja nastavitve. Najprej poskusite z nižjimi vrednostmi. Z nižjo temperaturo boste dosegli enakomernjšo porjavitev. Po potrebi jih naslednjič nastavite višje.

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





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

Za določene jedi je predgretje potrebno, kar je navedeno v preglednici. Pečico najprej predgretje, šele nato vstavite jed in pribor.

Če želite peči po lastnem receptu, se ravnajte po podobnem pecivu v tabeli. Dodatne informacije najdete v namigih za peko za preglednico z nastavitvami.

















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

Uporabljeni načini gretja:

-  4D-vroči zrak
-  Zgornje/spodnje gretje
-  Stopnja za piko
-  Intenzivno gretje





























Stopnje intenzitete pare so v tabeli navedene s številkami:


































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

Jed	Pribor/posoda	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Moč mikrovalov v vatih	Intenziteta pare	Trajanje v min
Kolači v modelih							
Kolač iz umešanega testa, preprost	Okrogel/štirikotni model	2		150-170	-	-	50-70
Kolač iz umešanega testa, preprost	Okrogel/štirikotni model	2		160-180	90	-	30-40
Kolač iz umešanega testa, preprost	Okrogel/štirikotni model	2		150-160	-	1	50-70
Kolač iz umešanega testa, preprost, 2 nivoja	Okrogel/štirikotni model	3+1		140-150	-	-	60-80
Kolač iz umešanega testa, fini	Okrogel/štirikotni model	2		150-170	-	-	60-80
Sadni kolač iz umešanega testa, fini	Model za šarkelj	2		160-180	-	-	40-60
Sadni kolač iz umešanega testa, fini	Model za šarkelj	2		160-180	90	-	35-45
Tortno dno iz umešanega testa	Model za tortno dno	3		160-180	-	-	20-30
Tortno dno iz umešanega testa	Model za tortno dno	2		150-160	-	1	25-35
Sadna ali skutna torta z dnom iz krhkega testa	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	2		150-170	-	-	65-85
Sadna ali skutna torta z dnom iz krhkega testa	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	2		160-180	180	-	30-40
Švicarska pita	Pekač za pizzo	3		190-210	-	-	50-60
Pita	Model za pito, črni pekač	1		220-240	-	-	25-35
Pita	Model za pito, črni pekač	3		200-220	-	1	30-40
Kvašen šarkelj	Model za šarkelj	2		150-170	-	-	50-70
Kvašen šarkelj	Model za šarkelj	2		150-160	-	1	60-70

* predgretje

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

Jed	Pribor/posoda	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Moč mikrovalov v vatih	Intenziteta pare	Trajanje v min
Kolač iz kvašenega testa v modelu z odstranljivim robom	Model z odstranljivim robom Ø 28 cm	2		160-170	-	-	20-30
Kolač iz kvašenega testa v modelu z odstranljivim robom	Model z odstranljivim robom Ø 28 cm	2		150-160	-	2	25-35
Biskvitno dno, 2 jajci	Model za tortno dno	2		150-170*	-	-	20-30
Biskvitno dno, 2 jajci	Model za tortno dno	2		150-160	-	1	20-35
Biskvitna torta, 3 jajca	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	2		160-170*	-	-	25-35
Biskvitna torta, 3 jajca	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	2		150-160	-	1	10
						-	20-30
Biskvitna torta, 6 jajc	Model z odstranljivim robom Ø 28 cm	2		150-170*	-	-	30-50
Biskvitna torta, 6 jajc	Model z odstranljivim robom Ø 28 cm	2		150-160	-	1	10
						-	25-35
Pecivo na pekaču							
Kolač iz umešanega testa z oblogo	Pekač	3		160-180	-	-	20-40
Kolač iz umešanega testa z oblogo	Pekač	3		160-170	-	1	30-40
Pecivo iz umešanega testa, 2 nivoja	Univerzalni pekač + pekač	3+1		140-160	-	-	30-50
Pecivo iz krhkega testa s suho oblogo	Pekač	3		180-200	-	-	25-30
Pecivo iz krhkega testa s suho oblogo, 2 nivoja	Univerzalni pekač + pekač	3+1		160-170	-	-	35-45
Pecivo iz krhkega testa s sočno oblogo	Univerzalni pekač	3		160-180	-	-	55-75
Švicarska pita	Univerzalni pekač	3		200-210	-	-	50-60
Pecivo iz kvašenega testa s suho oblogo	Univerzalni pekač	3		160-180*	-	-	15-25
Pecivo iz kvašenega testa s suho oblogo	Pekač	3		150-160	-	1	20-30
Pecivo iz kvašenega testa s suho oblogo, 2 nivoja	Univerzalni pekač + pekač	3+1		150-170	-	-	20-30
Pecivo iz kvašenega testa s sočno oblogo	Univerzalni pekač	3		180-200	-	-	30-40
Pecivo iz kvašenega testa s sočno oblogo, 2 nivoja	Univerzalni pekač + pekač	3+1		150-170	-	-	45-60
Kvašena pletenica, kvašen venec	Pekač	2		160-170	-	-	25-35
Kvašena pletenica, kvašen venec	Pekač	2		150-160	-	3	30-40
Biskvitna rolada	Pekač	3		180-190*	-	-	15-20
Biskvitna rolada	Pekač	3		180-200*	-	1	10-15
Božični kolač s 500 g moke	Pekač	2		150-170	-	-	45-60
Božični kolač s 500 g moke	Univerzalni pekač	3		140-150	-	2	80-90
Zavitek, sladek	Univerzalni pekač	2		170-180	-	-	50-60
Zavitek, sladek	Univerzalni pekač	3		180-190	-	2	50-60
* predgretje							
** pečico 5 min ogrevajte, vendar ne uporabite funkcije hitrega ogrevanja							

Jed	Pribor/posoda	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Moč mikrovalov v vatih	Intenziteta pare	Trajanje v min
Zavitek, zamrznjen	Univerzalni pekač	3		200-220	-	-	35-45
Zavitek, zamrznjen	Univerzalni pekač	3		180-200	-	1	35-45
Zavitek, zamrznjen	Univerzalni pekač	3		200-220	90	-	20-25
Drobno pecivo							
Tortice	Pekač	3		160**	-	-	20-30
Tortice	Pekač	3		150**	-	-	25-35
Tortice, 2 nivoja	Univerzalni pekač + pekač	3+1		150**	-	-	25-35
Tortice, 3 nivoji	Plitvi pekači + univerzalni pekač	5+3+1		140**	-	-	35-45
Muffini	Pekač za mafine	3		170-190	-	-	15-20
Muffini	Pekač za mafine	3		150-160	-	1	25-35
Muffini, 2 nivoja	Pekač za mafine	3+1		160-180*	-	-	15-30
Drobno pecivo iz kvašenega testa	Pekač	3		160-180	-	-	25-40
Drobno pecivo iz kvašenega testa	Pekač	3		160-180	-	2	25-35
Drobno pecivo iz kvašenega testa, 2 nivoja	Univerzalni pekač + pekač	3+1		150-170	-	-	25-40
Pecivo iz listnatega testa	Pekač	3		170-190*	-	-	20-35
Pecivo iz listnatega testa	Pekač	3		200-220*	-	1	15-25
Pecivo iz listnatega testa, 2 nivoja	Univerzalni pekač + pekač	3+1		170-190*	-	-	20-45
Pecivo iz listnatega testa, 3 nivoji	Plitvi pekači + univerzalni pekač	5+3+1		170-190*	-	-	20-45
Pecivo iz listnatega testa, plosko, 4 nivoji	4 rešetke	5+3+2+1		180-200*	-	-	20-35
Pecivo iz kuhanega testa	Pekač	3		200-220	-	-	30-40
Pecivo iz kuhanega testa	Pekač	3		200-220*	-	1	25-35
Pecivo iz paljenega testa, 2 nivoja	Univerzalni pekač + pekač	3+1		190-210	-	-	35-45
Pecivo iz listnatega testa	Pekač	3		160-180	-	-	20-30
Pecivo iz listnatega testa	Pekač	3		160-180	-	1	25-35
Piškoti							
Brizgano pecivo	Pekač	3		140-150**	-	-	25-40
Brizgano pecivo	Pekač	3		140-150**	-	-	25-40
Brizgano pecivo, 2 nivoja	Univerzalni pekač + pekač	3+1		140-150**	-	-	30-40
Brizgano pecivo, 3 nivoji	Plitvi pekači + univerzalni pekač	5+3+1		130-140**	-	-	35-55
Piškoti	Pekač	3		140-160	-	-	15-30
Piškoti, 2 nivoja	Univerzalni pekač + pekač	3+1		140-160	-	-	15-30
Piškoti, 3 nivoji	Plitvi pekači + univerzalni pekač	5+3+1		140-160	-	-	15-30
Španski vetrci	Pekač	3		80-90*	-	-	120-150
Španski vetrci, 2 nivoja	Univerzalni pekač + pekač	3+1		80-90*	-	-	120-180
Makroni	Pekač	3		90-110	-	-	20-40
* predgretje							
** pečico 5 min ogrevajte, vendar ne uporabite funkcije hitrega ogrevanja							

Jed	Pribor/posoda	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Moč mikrovalov v vatih	Intenziteta pare	Trajanje v min
Makroni, 2 nivoja	Univerzalni pekač + pekač	3+1		90-110	-	-	25-45
Makroni, 3 nivoji	Plitvi pekači + univerzalni pekač	5+3+1		90-110	-	-	30-45

* predgretje

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

Nasveti za kolače in drobno pecivo

Ugotoviti želite, ali je kolač pečen.	Na najvišjem delu v kolač zapičite leseno palčko. Če se testo ne prime na palčko, je kolač pečen.
Kolač se sesede.	Naslednjič uporabite manj tekočine. Ali pa nastavite temperaturo, ki bo za 10 °C nižja, ter podaljšajte čas peke. Upoštevajte sestavine in navodila za pripravo, ki so navedeni v receptu.
Kolač je na sredini narasel, ob robovih je nizek.	Namastite le dno tortnega modela. Po peki kolač previdno ločite z nožem.
Sadni sok teče čez rob.	Naslednjič uporabite univerzalni pekač.
Drobno pecivo se pri peki sprime skupaj.	Okoli vsakega kosa peciva mora biti približno 2 cm razdalje. Tako je dovolj prostora, da lahko pecivo vzhaja in enakomerno porjavi.
Kolač je presuh.	Nastavite temperaturo, ki bo 10 °C višja, in skrajšajte čas peke.
Kolač je presvetel.	Če sta višina vstavitve in pribor pravilna, po potrebi zvišajte temperaturo ali podaljšajte čas peke.
Kolač je zgoraj presvetel, spodaj pa pretemen.	Naslednjič pecite na enem nivoju višje.
Kolač je zgoraj pretemen, spodaj pa presvetel.	Naslednjič pecite na enem nivoju nižje. Izberite nižjo temperaturo in podaljšajte čas peke.
Kolač v modelu ali podolgovatem pekaču postane zadaj pretemen.	Pekača ne postavite neposredno na zadnjo stran, ampak na sredino pribora.
Kolač je pretemen.	Naslednjič izberite nižjo temperaturo in po potrebi podaljšajte čas peke.
Pecivo je neenakomerno porjavelo.	Izberite nekoliko nižjo temperaturo. Preveč papirja za peko lahko ovira kroženje zraka. Papir za peko vedno ustrezno obrežite. Pazite, da pekač ne stoji neposredno pred odprtini zadnje stene notranjosti pečice. Pri peki drobnega peciva uporabljajte kar se da enake velikosti in debeline.
Pekli ste na več ravneh. Na zgornjem pekaču je pecivo temnejše kot na spodnjem.	Za peko na več ravneh vedno izberite 4D-vroč zrak. Peciva, ki ste jih na pekačih ali v modelih vstavili istočasno, mogoče ne bodo gotova ob istem času.
Pecivo je videti v redu, vendar v notranjosti še ni pečeno.	Pecite pri nižji temperaturi nekoliko dlje in po potrebi dodajte manj tekočine. Pri kolačih s sočnim nadevom najprej specite spodnji del. Posujte ga z mandlji ali drobtinami in šele nato dodajte nadev.
Pecivo se pri prevrnitvi ne odlepi.	Pecivo naj se po peki še 5 do 10 minut ohlaja. Če se še vedno ne odlepi, rob še enkrat previdno zrahljajte z nožem. Ponovno prevrnite in model večkrat pokrijte z mokro, vlažno krpo. Naslednjič model namažite z maslom in posujte z drobtinami.

Kruh in žemljice

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

Upoštevajte tudi navodila v poglavju o vzhajanju testa.

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

Peka s pomočjo pare

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

Peka s pomočjo pare je mogoča le na eni ravni.

Višine za vstavljanje pribora

Upoštevajte navedene višine za vstavljanje pribora.

Peka na eni ravni

Za peko na eni ravni uporabite naslednje višine vstavljanja pribora:

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

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

Peka na dveh ravneh

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

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

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

Pribor

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

Rešetka

Vstavite rešetko v aparat tako, da bo vtis "Microwave" obrnjen proti vratom in da bo ukrivljen del obrnjen navzdol. Posodo in pekače vedno postavite na rešetko.

Univerzalni pekač ali pekač

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

Modeli za peko

Najbolj primerni so kovinski temni modeli.

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

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

Papir za peko

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

Globoko zamrznjeni izdelki

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

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

Priporočene nastavitvene vrednosti

V tabeli so za različne vrste kruha in žemljic navedeni optimalni načini gretja. Temperatura in trajanje peke sta odvisna od strukture in količine testa. Zaradi tega so navedena območja nastavitve. Poskusite najprej z nižjimi vrednostmi. Z nižjo temperaturo boste dosegli

bolj enakomerno porjavitev. Če je treba, jo naslednjič nastavite višje.

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

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

Za določene jedi je predgretje potrebno, kar je navedeno v preglednici. Pečico najprej predgrejte, šele nato vstavite jed in pribor. Nekateri jedi so najbolj slastne takrat, ko jih pečete v več korakih. Te so navedene v tabeli.

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






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

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

Pozor!







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

Uporabljeni načini gretja:

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























Stopnje intenzitete pare so v tabeli navedene s številkami:

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

Jed	Pribor	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C / stopnja žara	Intenziteta pare	Trajanje v min
Kruh						
Bel kruh, 750 g	Univerzalni pekač ali globok štirikotni model	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Bel kruh, 750 g	Univerzalni pekač ali globok štirikotni model	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Mešani kruh, 1,5 kg	Univerzalni pekač ali globok štirikotni model	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Mešani kruh, 1,5 kg	Univerzalni pekač ali globok štirikotni model	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
Polnozrnat kruh, 1 kg	Univerzalni pekač	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Polnozrnat kruh, 1 kg	Univerzalni pekač	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50

* predgretje

** upoštevajte navodila na embalaži

Jed	Pribor	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C / stopnja žara	Intenziteta pare	Trajanje v min
Nekvašen kruh	Univerzalni pekač	3		250-270	-	20-25
Nekvašen kruh	Univerzalni pekač	3		220-230	3	20-30
Žemlje						
Predpečene žemlje ali francoska štruca**	Univerzalni pekač	3		-	-	-
Predpečene žemlje ali francoska štruca	Pekač	3		200-220	2	10-20
Žemlje, sladke, sveže	Pekač	3		170-190*	-	10-20
Žemlje, sladke, sveže	Pekač	3		150-170	3	25-35
Sladke žemlje, sveže, 2 nivoja	Univerzalni pekač + pekač	3+1		150-170	-	20-30
Žemlje, sveže	Pekač	3		180-200	-	20-30
Žemlje, sveže	Pekač	3		200-220	2	20-30
Predpečena francoska štruca, hlajena**	Univerzalni pekač	3		-	-	-
Predpečena francoska štruca, hlajena	Pekač	3		200-220	1	10-20
Žemljice, bageta, regeneracija	Rešetka	2		150-160*	-	10-20
Žemlje, zamrznjene						
Predpečene žemlje ali francoska štruca**	Univerzalni pekač	3		-	-	-
Predpečene žemlje ali francoska štruca	Pekač	3		180-200	1	15-25
Luženo pecivo, oblikovani kosi**	Univerzalni pekač	3		-	-	-
Luženo pecivo, oblikovani kosi	Pekač	3		210-230	1	18-25
Francoski rogljički, oblikovani kosi	Univerzalni pekač	3		170-190	-	30-35
Francoski rogljički, oblikovani kosi	Pekač	3		180-200	1	20-25
Žemljice, bageta, regeneracija	Rešetka	2		160-170	-	10-20
Toast						
Gratiniran popečen toast, 4 kosi	Rešetka	3		190-210	-	10-15
Gratiniran popečen toast, 12 kosov	Rešetka	3		230-250	-	10-15
Opečen toast (brez predgretja)	Rešetka	5		3	-	3-5
* predgretje						
** upoštevajte navodila na embalaži						

Pice, kiš in pikantna peciva

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

Upoštevajte tudi navodila v poglavju o vzhajanju testa.

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

Peka v kombinaciji s funkcijo mikrovalovne pečice

Če pečete v kombinaciji s funkcijo mikrovalovne pečice, lahko znatno skrajšate čas priprave.

V kombiniranem delovanju lahko uporabljate običajne kovinske modele za peko. Če med modelom za peko in

rešetko nastanejo iskricice, preverite, ali je model na zunanji strani čist. Model na rešetki prestavite. Če to ne pomaga, nadaljujte s peko brez funkcije mikrovalovne pečice. Čas peke se podaljša.

Če uporabljate modele iz umetne mase, keramike ali stekla, se čas peke, ki je naveden v nastavitveni tabeli, skrajša. Pikantni kolač bo na spodnji strani manj porjavel.

Peka v kombinaciji s funkcijo mikrovalovne pečice je mogoča le na eni ravni.

Peka s pomočjo pare

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

Peka s pomočjo pare je mogoča le na eni ravni.

Višine za vstavljanje pribora

Upoštevajte navedene višine za vstavljanje pribora.

Peka na eni ravni

Za peko na eni ravni uporabite naslednje višine vstavljanja pribora:

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

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

Peka na več ravneh

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

Peka na dveh ravneh:

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

Peka na štirih ravneh

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

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

Pribor

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

Rešetka

Vstavite rešetko v aparat tako, da bo vtis "Microwave" obrnjen proti vratom in da bo ukrivljen del obrnjen navzdol. Posodo in pekače vedno postavite na rešetko.

Univerzalni pekač ali pekač

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

Pri picah z veliko oblogami uporabite univerzalni pekač.

Modeli za peko

Najbolj primerni so kovinski temni modeli.

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

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

Papir za peko

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

Globoko zamrznjeni izdelki

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

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

Priporočene nastavitvene vrednosti

V tabeli so za različne jedi navedeni optimalni načini gretja. Temperatura in trajanje peke sta odvisna od strukture in količine testa. Zaradi tega so navedena območja nastavitven. Najprej poskusite z nižjimi vrednostmi. Z nižjo temperaturo boste dosegli enakomernjšo porjavitev. Po potrebi jih naslednjič nastavite višje.

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






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

Za določene jedi je predgretje potrebno, kar je navedeno v preglednici. Pečico najprej predgrejte, šele nato vstavite jed in pribor.

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




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

Uporabljeni načini gretja:

-  4D-vroči zrak
-  Zgornje/spodnje gretje
-  Stopnja za piko
-  Intenzivno gretje
-  Funkcija coolStart

Stopnje intenzitete pare so v tabeli navedene s številkami:

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

Jed	Pribor / posoda	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Moč mikrovalov v vatih	Intenziteta pare	Trajanje v min
Pizza							
Sveža pizza	Plitvi pekač	3		200-220	-	-	25-35
Sveža pizza, 2 nivoja	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		180-200	-	-	35-45
Sveža pizza, tanko dno	Pekač za pizzo	2		250-270	-	-	20-25
* predgretje							
** upoštevajte navodila na embalaži							

Jed	Pribor / posoda	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Moč mikrovalov v vatih	Intenziteta pare	Trajanje v min
Sveža pizza, tanko dno	Pekač za pizzo	2		220-230	-	-	20-30
Hlajena pizza**	Rešetka	3		-	-	-	-
Zamrznjena pizza							
Pizza, tanko dno, 1 kos**	Rešetka	3		-	-	-	-
Pizza, tanko dno, 1 kos	Univerzalni pekač	2		210-230	90	-	10-20
Pizza, tanko dno, 2 kosa	Univerzalni pekač + rešetka	3+1		190-210	-	-	20-25
Pizza, debelo dno, 1 kos**	Rešetka	3		-	-	-	-
Pizza, debelo dno, 1 kos	Univerzalni pekač	2		180-200	90	-	15-25
Pizza, debelo dno, 2 kosa	Univerzalni pekač + rešetka	3+1		190-210	-	-	20-30
Obložena francoska štručka**	Rešetka	3		-	-	-	-
Obložena francoska štručka, 2 kosa	Univerzalni pekač	2		180-200	90	-	10-20
Mini pizze**	Univerzalni pekač	3		-	-	-	-
Mini pizze, 9 kosov	Univerzalni pekač	2		210-230	90	-	10-20
Mini pizze, Ø 7 cm, 4 nivoji	4 rešetke	5+3+2+1		180-200*	-	-	20-30
Pikantni kolači & pite							
Pikantni kolači v modelu	Model z odstranljivim robom Ø 28 cm	2		180-200	-	-	60-70
Pikantni kolači v modelu	Model z odstranljivim robom Ø 28 cm	2		170-190	-	1	60-70
Pikantni kolači v modelu	Model z odstranljivim robom Ø 28 cm	1		180-200	90	-	35-40
Francoska pita	Model za pito, črni pekač	1		190-210	-	-	40-50
Francoska pita	Model za pito, črni pekač	3		190-210	-	-	30-40
Alzaška plamenjača	Univerzalni pekač	3		280-300*	-	-	10-18
Alzaška plamenjača	Univerzalni pekač	2		200-220*	-	2	15-25
Pirožki	Model za narastke	2		190-200	-	-	30-45
Empanada	Univerzalni pekač	3		180-190	-	-	30-45
Empanada	Univerzalni pekač	2		170-190	-	2	30-40
Burek	Univerzalni pekač	3		200-210	-	-	30-40
* predgretje ** upoštevajte navodila na embalaži							

Narastki in sufleji

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

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

Priprava s funkcijo mikrovalovne pečice

Če jedi pripravljate s funkcijo mikrovalovne pečice ali pa v kombinaciji z njo, lahko čas priprave znatno skrajšate.

Vedno uporabljajte le toplotno obstojno posodo, ki je primerna za mikrovalovno pečico. Upoštevajte navodila za posodo, ki je primerna za mikrovalovno pečico.

→ "Mikrovalovna pečica" na strani 18

Vnaprej pripravljene jedi vzemite iz embalaže. V posodi, ki je primerna za mikrovalovno pečico, bodo jedi pripravljene hitreje in bolj enakomerno.

Višine za vstavljanje pribora

Za vstavljanje pribora uporabite navedene višine.

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

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

Sufleje pripravite s pomočjo sopare. Ne potrebujete vodne kopeli.

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

Pribor

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

Rešetka

Vstavite rešetko v aparat tako, da bo vtis "Microwave" obrnjen proti vratom in da bo ukrivljen del obrnjen navzdol. Posodo in pekače vedno postavite na rešetko.

Univerzalni pekač

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

Posoda

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

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

Priporočene nastavitvene vrednosti

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






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

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

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
















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

Uporabljeni načini gretja:

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

Stopnje intenzitete pare so v tabeli navedene s številkami:

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

Jed	Pribor / posoda	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Moč mikrovalov v vatih	Intenziteta pare	Trajanje v min
Narastek, pikanten, kuhane sestavine	Model za narastke	2		200-220	-	-	30-50
Narastek, pikanten, kuhane sestavine	Model za narastke	2		150-170	-	2	40-45
Narastek, pikanten, kuhane sestavine	Model za narastke	2		150-170	360	-	20-30
Narastek, sladek	Model za narastke	2		170-190	-	-	40-60
Narastek, sladek	Model za narastke	2		150-170	360	-	20-30
Lazanja, sveža, 1 kg	Model za narastke	2		160-180	-	-	50-60
Lazanja, sveža, 1 kg	Model za narastke	2		170-180	-	2	35-45
Lazanja, sveža, 1 kg	Model za narastke	2		180-200	360	-	20-30
Lazanja, zamrznjena, 400 g**	Rešetka	2		-	-	-	-
Lazanja, zamrznjena, 400 g	Odperta posoda	2		180-190	-	2	40-50
Lazanja, zamrznjena, 400 g	Odperta posoda	2		200-210	180	-	20-25
Gratiniran krompir, surove sestavine, 4 cm visok	Model za narastke	2		160-190	-	-	50-70
Gratiniran krompir, surove sestavine, 4 cm visok	Model za narastke	2		170-190	-	3	60-70
Gratiniran krompir, surove sestavine, 4 cm visok	Model za narastke	2		170-190	360	-	20-25
Gratiniran krompir, surove sestavine, 4 cm visok, 2 ravni	Model za narastke	3+1		150-170	-	-	60-80
Sufle	Model za narastke	2		160-180*	-	-	35-45
Sufle	Model za narastke	2		170-180	-	2	30-40
Sufle	Modelčki za oblikovanje porcij	2		170-190	-	-	65-75

* predgretje

** upoštevajte navodila na embalaži

Perutnina

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

Peka na rešetki

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

Rešetko na navedeno višino za vstavljanje potisnite tako, da bo vtis "Microwave" obrnjen proti vratcem aparata in izboklina navzdol. Na višino vstavljanja, ki je pod njo, vstavite še univerzalni pekač, in sicer s poševnim delom proti vratcem aparata.

Glede na velikost in vrsto perutnine v univerzalni pekač nalijte do 1/2 litra vode. Maščoba, ki kaplja od pečenja, se bo ujela v pekač. Iz ujete maščobe lahko naredite omako. Na ta način nastane tudi manj dima, notranjost aparata pa ostane čistejša.

Peka v posodi

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

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

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

Upoštevajte navodila proizvajalca posode za peko.

Odkrita posoda

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

Pokrita posoda

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

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

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

Pečenje v kombinaciji s funkcijo mikrovalovne pečice

V kombinaciji s funkcijo mikrovalovne pečice lahko izvrstno pripravite perutnino. Čas priprave se pri tem znatno skrajša.

Čas priprave se pri pečenju v kombinaciji s funkcijo mikrovalovne pečice ravna po skupni teži, kar je drugače kot pri običajnem delovanju.

Nasvet: Če se količine, ki jih pripravljate, razlikujejo od navedenih količin v tabeli, vam je v pomoč naslednje osnovno pravilo: dvojna količina ustreza skoraj dvakratnemu času trajanja.

Vedno uporabljajte le toplotno obstojno posodo, ki je primerna za mikrovalovno pečico. Kovinski modeli za peko ali rimski lonci so primerni le za pečenje brez funkcije mikrovalovne pečice. Upoštevajte navodila za

posodo, ki je primerna za mikrovalovno pečico.
→ "Mikrovalovna pečica" na strani 18

Peka s pomočjo pare

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

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

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

Pečenje na žaru

Med pečenjem na žaru morajo biti vrata pečice zaprta. Nikoli ne pecite na žaru pri odprtih vratih pečice.

Rešetko vstavite na naveden nivo v pečici tako, da je napis "Microwave" obrnjen proti vratom, krivina pa navzdol. Najmanj en nivo nižje od rešetke vstavite univerzalni pekač, tako da odlivna poševnina gleda proti vratom pečice. Tako maščoba kaplja v pekač.

Za pečenje na žaru uporabite čim bolj enako debele in težke kose živil. Na ta način bodo enakomerno porjavili in ostali sočni. Živila za pečenje na žaru zložite direktno na rešetko.

Obračajte jih s kleščami za žar. Če v meso zapičite vilico, bo izgubilo sok in postalo suho.

Opombe

- Žar se med pečenjem vedno znova vklopi in izklopi, kar je povsem običajno. Intervali so odvisni od nastavljenih stopnje žara.
- Pri pečenju na žaru lahko nastaja dim.

Termometer za peko

S termometrom za peko lahko pečete zelo natančno. V ustreznem poglavju preberite pomembne napotke za uporabo termometra za peko. Podali vam bodo namreč informacije o vstavljanju termometra za peko, mogočih načinov gretja in še več. → "Termometer za peko" na strani 23

Priporočene nastavitvene vrednosti

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

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

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

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

Perutnino obrnite po pribl. $\frac{1}{2}$ do $\frac{2}{3}$ navedenega časa.






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

Nasveti

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






















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

Uporabljeni načini gretja:

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












Stopnje intenzitete pare so v tabeli navedene s številkami:

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

Jed	Pribor / posoda	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C / stopnja žara	Moč mikrovalov v vatih	Intenziteta pare	Trajanje v min
Piščanec							
Piščanec, 1 kg	Rešetka	2		200-220	-	-	60-70
Piščanec, 1 kg	Rešetka	2		200-220	-	2	60-70
Piščanec, 1 kg	Rešetka	2		190-210	-	2	50-60
Piščanec, 1 kg	Pokrita posoda	2		230-250	360	-	25-35
File piščančjih prsi po 150 g (pečenje na žaru)	Rešetka	4		3*	-	-	15-20
File piščančjih prsi, 2 kosa po 150 g (pečenje na žaru)	Odprta posoda	2		190-210	180	-	25-30
Manjši kosi piščanca, po 250 g	Rešetka	3		220-230	-	-	30-35
Manjši kosi piščanca, po 250 g	Rešetka	3		200-220	-	2	30-45
Manjši kosi piščanca, 4 kosi po 250 g	Odprta posoda	2		190-210	360	-	20-30
Piščančje palčke, medaljoni, zamrznjeni**	Univerzalni pekač	3		-	-	-	-
Piščančje palčke, medaljoni, zamrznjeni, 250 g	Univerzalni pekač	2		190-210	360	-	10-15
Pitana kokoš, 1,5 kg	Rešetka	2		200-220	-	-	70-90
Pitana kokoš, 1,5 kg	Rešetka	2		180-190	-	2	65-75
Pitana kokoš, 1,5 kg	Pokrita posoda	2		210-230	360	-	30
					180	-	15-25
Raca & gos							
Raca, 2 kg	Rešetka	2		180-200	-	-	90-110
Raca, 2 kg	Rešetka	2		150-160	-	2	70-90
				180-190	-	-	30-40
Raca, 2 kg	Rešetka	2		170-190	180	-	60-80
Račje prsi, po 300 g	Rešetka	3		230-250	-	-	25-30
Račje prsi, po 300 g	Rešetka	3		220-240	-	2	25-30
Gos, 3 kg	Rešetka	2		160-180	-	-	120-150

* pečico 5 min ogrevajte

** upoštevajte navodila na embalaži

Jed	Pribor / posoda	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C / stopnja žara	Moč mikrovalov v vatih	Intenziteta pare	Trajanje v min
Gos, 3 kg	Rešetka	2		130-140	-	2	110-120
				150-160	-	2	20-30
				170-180	-	-	30-40
Gos, 3 kg	Rešetka	2		170-190	180	-	80-90
Gosja bedra, po 350 g	Rešetka	2		210-230	-	-	40-50
Gosja bedra, po 350 g	Rešetka	3		190-200	-	2	45-55
Gosja bedra, po 350 g	Rešetka	2		170-190	180	-	30-40
Kokoš							
Mlada pura, 2,5 kg	Rešetka	2		180-200	-	-	70-90
Mlada pura, 2,5 kg	Rešetka	2		140-150	-	2	70-80
				170-180	-	-	20-30
Mlada pura, 2,5 kg	Rešetka	2		170-190	180	-	60-80
Puranje prsi, brez kosti, 1 kg	Pokrita posoda	2		240-260	-	-	80-100
Puranje stegno s kostmi, 1 kg	Rešetka	2		180-200	-	-	80-100
Puranje stegno s kostmi, 1 kg	Rešetka	2		170-180	-	2	80-100
Puranje stegno s kostmi, 1 kg	Pokrita posoda	2		210-230	360	-	45-50
* pečico 5 min ogrevajte							
** upoštevajte navodila na embalaži							

Meso

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

Peka in praženje

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

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

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

Peka na rešetki

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

Glede na velikost in vrsto mesa v univerzalni pekač nalijte do 1/2 litra vode. Maščoba in sok pečenke, ki kapljata od pečenja, se bosta ujela v pekač. Iz njiju lahko naredite omako. Na ta način nastane tudi manj dima, notranjost aparata pa ostane čistejša.

Rešetko na navedeno višino za vstavljanje potisnite tako, da bo vtis "Microwave" obrnjen proti vratcem aparata in izboklina navzdol. Na višino vstavljanja, ki je pod njo, vstavite še univerzalni pekač, in sicer s poševnim delom proti vratcem aparata.

Peka in praženje v posodi

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

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

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

Suhemu mesu dodajte tekočino. V stekleni posodi naj bo dno posode prekrito pribl. 1/2 cm.

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

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

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

Upoštevajte navodila proizvajalca posode za peko.

Odkrita posoda

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

Pokrita posoda

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

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

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

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

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

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

Pečenje v kombinaciji s funkcijo mikrovalovne pečice

Določene jedi lahko pripravljate v kombinaciji s funkcijo mikrovalovne pečice. Čas priprave se pri tem znatno skrajša.

Čas priprave se pri pečenju v kombinaciji s funkcijo mikrovalovne pečice ravna po skupni teži, kar je drugače kot pri običajnem delovanju.

Nasvet: Če se količine, ki jih pripravljate, razlikujejo od navedenih količin v tabeli, vam je v pomoč naslednje osnovno pravilo: dvojna količina ustreza skoraj dvakratnemu času trajanja.

Vedno uporabljajte le toplotno obstojno posodo, ki je primerna za mikrovalovno pečico. Kovinski modeli za peko ali rimski lonci so primerni le za pečenje brez funkcije mikrovalovne pečice. Upoštevajte navodila za posodo, ki je primerna za mikrovalovno pečico.

→ "Mikrovalovna pečica" na strani 18

Pozor!

Če uporabljate vrečke za peko, jih ne zaprite s kovinskimi sponkami. Uporabite kuhinjsko vrvico. Ko pripravljate rolade, ne uporabljajte kovinskih nabodal. Tako lahko nastanejo iskricke.

Peka in dušenje s pomočjo pare

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

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

Pečenki ni treba obračati.

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

Pečenje na žaru

Med pečenjem na žaru morajo biti vrata pečice zaprta. Nikoli ne pecite na žaru pri odprtih vratih pečice.

Rešetko vstavite na naveden nivo v pečici tako, da je napis "Microwave" obrnjen proti vratom, krivina pa navzdol. Najmanj en nivo nižje od rešetke vstavite

univerzalni pekač, tako da odlivna poševnina gleda proti vratom pečice. Tako maščoba kaplja v pekač.

Za pečenje na žaru uporabite čim bolj enako debele in težke kose živil. Na ta način bodo enakomerno porjavili in ostali sočni. Živila za pečenje na žaru zložite direktno na rešetko.

Obračajte jih s kleščami za žar. Če v meso zapičite vilico, bo izgubilo sok in postalo suho.

Živila z žara posolite šele, ko so pečena. Sol meso izsuši.

Opombe

- Žar se med pečenjem vedno znova vklopi in izklopi, kar je povsem običajno. Intervali so odvisni od nastavljenih stopnje žara.
- Pri pečenju na žaru lahko nastaja dim.

Termometer za peko

S termometrom za peko lahko pečete zelo natančno. V ustreznem poglavju preberite pomembne napotke za uporabo termometra za peko. Podali vam bodo namreč informacije o vstavljanju termometra za peko, mogočih načinih gretja in še več. → "Termometer za peko" na strani 23

Priporočene nastavitvene vrednosti

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

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

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






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

Pečenko in meso za peko na žaru obrnite po prib. 1/2 do 2/3 navedenega časa.

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



























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

Uporabljeni načini gretja:

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

Stopnje intenzitete pare so v tabeli navedene s številkami:

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

Jed	Pribor / posoda	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C / stopnja žara	Moč mikrovalov v vatih	Intenziteta pare	Trajanje v min
Svinjina							
Svinjska pečenka brez kože, npr. vratovina, 1,5 kg	Odprta posoda	2		180-190	-	-	110-130
Svinjska pečenka brez kože, npr. vratovina, 1,5 kg	Odprta posoda	2		180-190	-	1	110-130
Svinjska pečenka brez kože, npr. vratovina, 1,5 kg	Pokrita posoda	2		220-240	360	-	55-65
Svinjska pečenka s kožo, npr. pleče, 2 kg	Rešetka	2		190-200	-	-	130-140
Svinjska pečenka s kožo, npr. pleče, 2 kg	Odprta posoda	2		100	-	3	25-30
				170-180	-	1	70-90
				200-210	-	-	20-25
Svinjska pljučna pečenka, 1,5 kg	Odprta posoda	2		220-230	-	-	70-80
Svinjska pljučna pečenka, 1,5 kg	Odprta posoda	2		170-180	-	1	80-90
Svinjska pljučna pečenka, 1,5 kg	Pokrita posoda	2		230-240	90	-	50-60
Svinjski file, 400 g	Rešetka	3		220-230	-	-	20-25
Svinjski file, 400 g	Odprta posoda	3		210-220*	-	1	25-30
Prekajena zarebrnica s kostmi, 1 kg (z nekaj dodane vode)	Pokrita posoda	2		210-230	-	-	70-90
Prekajena zarebrnica s kostmi, 1 kg	Odprta posoda	2		160-170	-	1	70-80
Prekajena zarebrnica s kostmi, 1 kg	Odprta posoda	2		-	360	-	40-50
Svinjski zrezki, debelina 2 cm	Rešetka	5		2	-	-	16-20
Svinjski medaljoni, debelina 3 cm (5 min predgrevati)	Rešetka	5		3*	-	-	8-12
Govedina							
Goveji file, srednje zapečen, 1 kg	Rešetka	2		210-220	-	-	40-50
Goveji file, srednje zapečen, 1 kg	Odprta posoda	2		190-200	-	1	50-60
Goveji file, srednje zapečen, 1 kg	Pokrita posoda	2		240-260	90	-	30-40
Goveja dušena pečenka, 1,5 kg	Pokrita posoda	2		200-220	-	-	130-160
Dušena goveja pečenka, 1,5 kg****	Odprta posoda	2		150	-	3	30
				130	-	2	120-150
Rostbif, srednje zapečen, 1,5 kg	Rešetka	2		220-230	-	-	60-70
Rostbif, srednje zapečen, 1,5 kg	Odprta posoda	2		190-200	-	1	65-80
Rostbif, srednje zapečen, 1,5 kg	Odprta posoda	2		240-260	180	-	30-40
Goveji zrezek, debelina 3 cm, srednje pečen (brez predgretja)	Rešetka	3		3	-	-	15-20

* predgretje

** na začetku v posodo vlijte pribl. 200 ml tekočine; med delovanjem je treba dodajati vodo v posodo za vodo

*** brez obračanja

**** na začetku v posodo vlijte pribl. 100 ml tekočine; med obratovanjem je treba dolivati vodo v rezervoar za vodo

Jed	Pribor / posoda	Nivo peči- ce	Način gretja	Temperatura v °C / stopnja žara	Moč mikrova- lov v vatih	Intenzite- ta pare	Trajanje v min
Hamburger, debelina 3–4 cm	Rešetka	4		3	-	-	25-30
Teletina							
Telečja pečenka, 1,5 kg	Odprta posoda	2		160-170	-	-	100-120
Telečja pečenka, 1,5 kg	Odprta posoda	2		170-180	-	1	90-110
Telečja pečenka, 1,5 kg	Pokrita posoda	2		200-210	90	-	70-80
Telečja krača, 1,5 kg	Odprta posoda	2		200-210	-	-	100-120
Telečja krača, 1,5 kg	Odprta posoda	2		170-180	-	1	100-120
Telečja krača, 1,5 kg	Odprta posoda	2		200-220	180	-	30
					90	-	30-40
Jagnjetina							
Jagnječje stegno brez kosti, sre- dnje zapečeno, 1,5 kg	Odprta posoda	2		170-190	-	-	50-80
Jagnječje stegno brez kosti, sre- dnje zapečeno, 1,5 kg	Odprta posoda	2		170-180	-	1	80-90
Jagnječje stegno brez kosti, sre- dnje pečeno, 1,5 kg	Pokrita posoda	2		240-260	360	-	30
					180	-	35-40
Jagnječji hrbet s kostmi***	Rešetka	2		180-190	-	-	40-50
Jagnječji hrbet s kostmi***	Odprta posoda	3		200-210*	-	1	25-30
Jagnječji hrbet s kostmi, 1 kg***	Odprta posoda	2		190-210	90	-	30-40
Jagnječji kotlet	Rešetka	3		3	-	-	12-16
Klobase							
Klobase za žar	Rešetka	4		3	-	-	10-15
Mesne jedi							
Pečenka iz mletega mesa, 1 kg	Odprta posoda	2		170-180	-	-	60-70
Pečenka iz mletega mesa, 1 kg	Odprta posoda	2		190-200	-	1	70-80
Pečenka iz mletega mesa, 1 kg + 20 ml vode	Odprta posoda	2		170-190	360	-	30-40
* predgretje							
** na začetku v posodo vlijete pribl. 200 ml tekočine; med delovanjem je treba dodajati vodo v posodo za vodo							
*** brez obračanja							
**** na začetku v posodo vlijete pribl. 100 ml tekočine; med obratovanjem je treba dolivati vodo v rezervoar za vodo							

Nasveti za peko, praženje in peko na žaru

Notranjost aparata se bo zelo uma- zala.	Jedi za peko na žaru pripravljajte v zaprtem pekaču ali uporabite pekač za žar. Ko uporabljate pekač za žar, boste dosegli najboljši rezultat peke. Pekač za žar lahko dokupite kot dodaten pribor.
Pečenka je pretemna, koža je pone- kod zažgana in/ali pečenka je pre- suha.	Preverite višino vstavitve in temperaturo. Naslednjič izberite nižjo temperaturo in po potrebi skrajšajte čas peke.
Skorja je pretanka.	Zvišajte temperaturo ali pa po končani peki za kratek čas vključite žar.
Pečenka je videti v redu, omaka pa je prismojena.	Naslednjič izberite manjšo posodo za peko ali dodajte več tekočine.
Pečenka je videti v redu, omaka pa je presvetla in vodena.	Naslednjič izberite večjo posodo za pečenje ali dodajte manj tekočine.
Pri praženju se meso zažge.	Posoda za peko in pokrov se morata prilegati in dobro zapreti. Zmanjšajte temperaturo in po potrebi med praženjem dodajte tekočino.

Pečenka ni pečena.	Pečenko narežite. V posodi za pečenje zmešajte omako in pečenko položite v omako. Meso do konca pripravite le s funkcijo mikrovalovne pečice.
Jedi, ki ste jih spekli na žaru, so pre-suhe.	Meso solite šele po peki na žaru. Sol iz mesa srka vodo. Jedi, ki jih pečete na žaru, med obračanjem ne zabadajte. Uporabite kleščice za žar.

Ribe

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

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

Ko se hrbtna plavut preprosto odstrani, je riba pripravljena.

Pečenje in pečenje na žaru na rešetki

Rešetko vstavite na naveden nivo v pečici tako, da je napis "Microwave" obrnjen proti vratom, krivina pa navzdol. Najmanj en nivo nižje od rešetke vstavite univerzalni pekač, tako da odlivna poševnina gleda proti vratom pečice.

Odvisno od velikosti in vrste ribe v univerzalni pekač vlijte največ 1/2 litra vode. Tako tekočina kaplja v podstavljen pekač. Zato nastaja manj dima in pečica ostane bolj čista.

Med pečenjem na žaru morajo biti vrata pečice zaprta. Nikoli ne pecite na žaru pri odprtih vratih pečice.

Za pečenje na žaru uporabite čim bolj enako debele in težke kose živil. Na ta način bodo enakomerno porjavili in ostali sočni. Živila za pečenje na žaru zložite direktno na rešetko.

Obračajte jih s kleščami za žar. Če v ribo zapičite vilico, bo izgubila sok in postala suha.

Opombe

- Žar se med pečenjem vedno znova vklopi in izklopi, kar je povsem običajno. Intervali so odvisni od nastavljenih stopnje žara.
- Pri pečenju na žaru lahko nastaja dim.

Peka in dušenje v posodi

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

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

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

Upoštevajte navodila proizvajalca posode za peko.

Odkrita posoda

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

Pokrita posoda

Pri uporabi pokrite posode ostane notranjost aparata

veliko čistejša. Pazite, da velikost pokrova ustreza in da se dobro zapre. Posodo postavite na rešetko.

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

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

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

Dušenje s funkcijo mikrovalovne pečice

Ribe lahko dušite tudi s funkcijo mikrovalovne pečice.

V ta namen uporabite zaprto posodo, ki je primerna za mikrovalovno pečico. Kot pokrovko lahko uporabite tudi krožnik oz. posebno folijo za mikrovalovno pečico. Upoštevajte navodila za posodo, ki je primerna za mikrovalovno pečico. → "Mikrovalovna pečica" na strani 18

Okus jedi se v veliki meri ohrani, zato jedi ni treba preveč soliti in začiniti. Če pripravljate cele ribe, dodajte eno do tri jedilne žlice vode ali soka limone.

Po pripravi pustite ribo še 2–3 minute počivati, da se temperatura izravna.

Vnaprej pripravljene jedi vzemite iz embalaže. V posodi, ki je primerna za mikrovalovno pečico, bodo jedi pripravljene hitreje in bolj enakomerno.

Peka s pomočjo pare

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

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

Rib ni treba obračati.

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

Termometer za peko

S termometrom za peko lahko pečete zelo natančno. V ustreznem poglavju preberite pomembne napotke za uporabo termometra za peko. Podali vam bodo namreč informacije o vstavljanju termometra za peko, mogočih načinov gretja in še več. → "Termometer za peko" na strani 23

Priporočene nastavitvene vrednosti

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

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

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






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

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

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
















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




Uporabljeni načini gretja:

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

Stopnje intenzitete pare so v razpredelnici navedene kot številke:

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

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavitve	Način gretja	Temperatura v °C/ stopnja žara	Moč mikrovalov v W	Intenziteta pare	Trajanje v min.
Ribe							
Cela riba, npr. postrv, 300 g, pečena na žaru	Rešetka	2		170-190	-	-	20-30
Cela riba, pečena, 300 g, npr. postrv	Univerzalni pekač	2		170-180	-	1	15-20
				160-170	-	-	5-10
Cela riba, npr. postrv, 300 g, pečena na žaru	Rešetka	3		2	90	-	15-20
Dušena riba, cela, 300 g, npr. postrv	Pokrita posoda	2		-	600	-	3
					360	-	2-7
Cela riba na žaru, 1,5 kg, npr. losos	Rešetka	2		170-190	-	-	30-40
Cela riba na žaru, 1,5 kg, npr. losos	Odkrita posoda	2		230-250	360	-	30-40
Dušena riba, cela, 1,5 kg, npr. losos	Pokrita posoda	2		-	600	-	10
					360	-	10-15
Ribji fileji							
Ribji file, naraven, pečen na žaru	Rešetka	4		1*	-	-	15-25
Ribji file, naraven, dušen, 400 g	Pokrita posoda	2		-	600	-	4
					360	-	5-15
Ribji kotleti							
Ribji kotleti, 3 cm debeli**	Rešetka	4		3	-	-	10-20
Riba, zamrznjena							
Riba, cela, 300 g, npr. postrv	Pokrita posoda	2		-	600	-	5
					360	-	7-12
Ribji file, naraven	Pokrita posoda	2		210-230	-	-	20-30
Ribji file, naraven, 400 g	Pokrita posoda	2		-	600	-	10-15
Ribji file, popekanje	Rešetka	2		200-220	-	-	45-60
Ribji file, popekanje	Odkrita posoda	2		200-220	-	1	35-45
* predgretje							
** vstavite univerzalni pekač na višino za vstavljanje 2							

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavitve	Način gretja	Temperatura v °C/ stopnja žara	Moč mikrovalov v W	Intenziteta pare	Trajanje v min.
Ribji file, popekanje, 400 g	Odkrita posoda	2		3	360	-	15-20
Ribje palčke (obračajte med pripravo)	Univerzalni pekač	3		200-220	-	-	20-30
Ribje jedi							
Ribja terina, 1000 g	Model za terino	2		-	360	-	20-25
* predgretje							
** vstavite univerzalni pekač na višino za vstavljanje 2							

Zelenjava in priloge

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

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

Priprava jedi v kombinaciji s funkcijo mikrovalovne pečice

Če želite jedi pripravljati v kombinaciji s funkcijo mikrovalovne pečice, vedno uporabite pokrito posodo, ki je primerna za mikrovalovno pečico. Če za posodo nimate primerne pokrova, vzemite krožnik ali pa posebno folijo za mikrovalovno pečico. Upoštevajte navodila za posodo, ki je primerna za mikrovalovno pečico.

Ploske jedi so pripravljene prej kot visoke. Jedi zato na krožniku porazdelite čim bolj plosko.

Žito se pri pripravi močno peni. Za pripravo izdelkov iz žitaric, kot je npr. riž, uporabite visoko posodo s pokrovko.

Okus jedi se v večji meri ohrani. Zato vam ni treba pretiravati s soljo in začimbami.

Če za količino živil, ki jo pripravljate, v razpredelnici ne najdete ustreznih informacij, podaljšajte oz. skrajšajte čas priprave v skladu z naslednjim pravilom: dvojna količina ustreza skoraj dvakratnemu času trajanja.

Med pripravo jedi dvakrat ali trikrat premešajte ali obrnite. Po segrevanju pustite jedi še dve do tri minute počivati, da se temperatura izravna.

Jedi oddajajo toploto v posodo. Posoda se lahko močno segreje tudi, ko deluje funkcija mikrovalovne pečice.

Višine za vstavljanje pribora

Upoštevajte navedene višine za vstavljanje pribora.

Priprava na eni ravni

Držite se navedb v tabeli.

Priprava na dveh ravneh

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

- Univerzalni pekač: višina 3
- Pekač: višina 1

Pribor

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

Rešetka

Vstavite rešetko v aparat tako, da bo vtis "Microwave" obrnjen proti vratom in da bo ukrivljen del obrnjen navzdol. Posodo in pekače vedno postavite na rešetko.

Univerzalni pekač ali pekač

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

Papir za peko

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






Priporočene nastavitvene vrednosti

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

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





















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

Uporabljeni načini gretja:

-  4D-vroči zrak
-  Žar s kroženjem zraka
-  Žar, velika površina
-  Funkcija coolStart
-  Mikrovalovna pečica





Stopnje intenzitete pare so v tabeli navedene s številkami:

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

Jed	Pribor / posoda	Nivo peči- ce	Način gretja	Temperatura v °C / stopnja žara	Moč mikrova- lov v vatih	Intenzite- ta pare	Trajanje v min
Sveža, zelenjava							
Sveža, zelenjava, 250 g*	Pokrita posoda	2		-	600	-	6-10
Sveža, zelenjava, 500 g*	Pokrita posoda	2		-	600	-	10-15
Zelenjava, zamrznjena							
Špinača, 450 g*	Pokrita posoda	2		-	600	-	11-16
Mešana zelenjava, 250 g + 25 ml vode*	Pokrita posoda	2		-	600	-	8-12
Mešana zelenjava, 500 g + 25 ml vode*	Pokrita posoda	2		-	600	-	13-18
Zelenjavne jedi							
Zelenjava na žaru	Univerzalni pekač	5		3	-	-	10-15
Krompir							
Pečen krompir, prepolovljen	Univerzalni pekač	3		160-180	-	-	45-60
Pečen krompir, prepolovljen	Univerzalni pekač	3		180-190	-	1	40-50
Pečen krompir, prepolovljen, 1 kg	Univerzalni pekač	3		200-220	360	-	15-20
Krompir v oblicah, cel, 250 g*	Pokrita posoda	2		-	600	-	8-11
Slan krompir, narezan na četrtine, 500 g*	Pokrita posoda	2		-	600	-	12-15
Izdelki iz krompirja, zamrznjeni							
Tanke rezine praženega krompirja**	Univerzalni pekač	3		-	-	-	-
Krompirjevi žepki, polnjeni**	Univerzalni pekač	3		-	-	-	-
Kroketi**	Univerzalni pekač	3		-	-	-	-
Ocvrt krompirček**	Univerzalni pekač	3		-	-	-	-
Ocvrt krompirček, 2 ravni	Univerzalni pekač + pekač	3+1		190-210	-	-	30-40
Riž							
Dolgozrnati riž, 250 g + 500 ml vode	Pokrita posoda	2		-	600	-	7-9
					180	-	13-16
Naravni riž, 250 g + 650 ml vode	Pokrita posoda	2		-	600	-	11-13
					180	-	25-30
Rižota, 250 g + 900 ml vode	Pokrita posoda	2		-	600	-	12-14
					180	-	22-27
Žito							
Kuskus, 250 g + 500 ml vode	Pokrita posoda	2		-	600	-	6-8

* med pripravo enkrat do dvakrat premešajte

** Upoštevajte navodila na embalaži

Jed	Pribor / posoda	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C / stopnja žara	Moč mikrovalov v vatih	Intenziteta pare	Trajanje v min
Celo proso, 250 g + 600 ml vode	Pokrita posoda	2		-	600	-	8-10
					180	-	10-15
Polenta/korzuzni zdrob, 125 g + 500 ml vode*	Pokrita posoda	1		-	600	-	6-8
Ješprenj, 250 g + 750 ml vode	Pokrita posoda	2		-	600	-	11-13
					180	-	15-20
Jajce							
Jajčni sir iz 2 jajc	Pokrita posoda	2		-	360	-	6-8
* med pripravo enkrat do dvakrat premešajte							
** Upoštevajte navodila na embalaži							

Desert

V pečici lahko pripravite jogurte in različne deserte.

Če jedi pripravljate s funkcijo mikrovalovne pečice, vedno uporabljajte le toplotno obstojno posodo, ki je primerna za mikrovalovno pečico. Upoštevajte navodila za posodo, ki je primerna za mikrovalovno pečico.

→ "Mikrovalovna pečica" na strani 18

Ko posodo postavite na rešetko, rešetko v pečico vstavite tako, da bo vtis "Microwave" obrnjen proti vratcem in izboklina navzdol.

Priprava jogurta

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

1. Na kuhališču segrejte 1 liter mleka (3,5 % maščobe) na 90 °C ter ga nato ohladite na 40 °C. Pri trajnem mleku zadošča, če ga segrejete na 40 °C.
2. Vmešajte 150 g jogurta (temperatura hladilnika).
3. Z zmesjo napolnite majhne kozarce ali skodelice in jih pokrijte s plastično folijo za živila.
4. Skodelice ali kozarce postavite na dno pečice ter uporabite nastavitve, ki so navedene v tabeli.
5. Po pripravi naj se jogurt ohladi v hladilniku.

Puding iz praška za puding

Prašek za puding v visoki posodi, ki je primerna za mikrovalovno pečico, zmešajte z mlekom in sladkorjem, kakor je navedeno na embalaži. Nastavite, kot je opisano v tabeli.

Ko mleko naraste, dobro premešajte. To ponovite dvakrat do trikrat.

Priprava mlečnega riža

1. Stehtajte riž in dodajte štirikratno količino mleka.
2. Visoko posodo, ki je primerna za mikrovalovno pečico, napolnite z rižem in mlekom.
3. Nastavite, kot je opisano v tabeli.
4. Ko mleko naraste, mlečni riž dobro premešajte in zmanjšajte moč mikrovalov, kakor je navedeno v tabeli. Ko se riž kuha naprej, ga večkrat premešajte.

Kompot

Stehtajte sadje in ga položite v posodo, ki je primerna za mikrovalovno pečico, ter na 100 g dodajte po eno jedilno žlico vode. Po okusu dodajte sladkor in začimbe. Posodo pokrijte in nastavite, kot je opisano v tabeli.

Med pripravo enkrat do dvakrat premešajte.

Pokovka za mikrovalovno pečico

Uporabite na toploto obstojno, plosko posodo, kot je npr. pokrov modela za narastke. Ne uporabljajte porcelana ali upognjenih krožnikov.

Vrečko s pokovko na posodo položite z označeno stranjo navzdol. Nastavite, kot je opisano v tabeli. Glede na izdelek in količino boste morda morali prilagoditi čas.



Da se pokovka ne prismoji, vrečko s pokovko po 1 minuti in 1/2 vzemite iz aparata in jo pretresite. Po pripravi obrišite notranjost pečice.

Opozorilo – Nevarnost opeklin!

Pri nepredušno zaprtih živilih lahko embalaža počni. Vedno upoštevajte navodila na embalaži. Jedi iz aparata vedno jemljite s pomočjo krpe.

Priporočene nastavitvene vrednosti

Uporabljeni načini gretja:

-  Vzhajanje testa
-  Mikrovalovna pečica

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljajanja	Način gretja	Temperatura v °C/ funkcija vzhajanja testa	Moč mikrovalov v W	Trajanje v min.
Puding iz praška*	Pokrita posoda	2		-	600	5-8
Jogurt	Modelčki za porcije	Dno notranjosti pečice		35-40	-	300-360
Mlečni riž, 125 g + 500 ml mleka*	Pokrita posoda	2		-	600 180	10 20-25
Sadni kompot, 500 g	Pokrita posoda	2		-	600	9-12
Pokovka za mikrovalovno pečico, 1 vrečka po 100 g**	Odkrita posoda	2		-	600	4-6

* med pripravo enkrat do dvakrat premešajte
** zaprto vrečko položite na posodo

Načini gretja Eco

Vroč zrak Eco in zgornji/spodnji grelnik Eco so napredni načini gretja za nežno pripravo mesa, rib in peciva. Aparat optimalno upravlja dovod energije. Jed se peče v fazah s preostalo toploto. Tako ostane bolj sočna in manj intenzivno porjavi. Glede na izbrani način priprave in vrsto živila lahko prihranite energijo.

Jedi potisnite v hladno, prazno pečico. Vrata aparata naj bodo med pripravo zaprta.

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

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

Pribor

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

Rešetka

Vstavite rešetko v aparat tako, da bo vtis "Microwave" obrnjen proti vratom in da bo ukrivljen del obrnjen navzdol. Posodo in pekače vedno postavite na rešetko.

Univerzalni pekač ali pekač

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

Modeli za peko in posoda

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

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

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

Papir za peko



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



Priporočene nastavitvene vrednosti

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

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

Uporabljeni načini gretja:

-  Vroči zrak eco
-  Zgornje/spodnje gretje eco

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavitve	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min.
Kolači v modelih					
Kolač iz umešanega testa v modelu	Okrogel/podolgovat model	2		140-160	60-80
Podlaga za torto iz umešanega testa	Model za tortno dno	2		150-170	20-30
Biskvitna podlaga, 2 jajci	Model za tortno dno	2		150-170	20-30
Biskvitna torta, 3 jajca	Razstavljivi model Ø 26 cm	2		160-170	25-40
Biskvitna torta, 6 jajc	Razstavljivi model Ø 28 cm	2		150-160	50-60
Kvašen šarkelj	Pekač za šarkelj	2		150-170	50-70

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavitve	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min.
Kolač na pekaču					
Kolač iz umešanega testa s suho oblogo	Pekač	3		150-170	25-40
Pecivo iz krhkega testa s suho oblogo	Pekač	3		170-180	25-35
Biskvitna rolada	Pekač	3		180-190	15-20
Pletenica, pletenka	Pekač	3		160-170	25-35
Kolač iz kvašenega testa s suho oblogo	Pekač	3		160-180	15-20
Drobno pecivo					
Muffini	Pekač za muffine	2		160-180	15-25
Tortice	Pekač	3		150-160	25-35
Pecivo iz listnatega testa	Pekač	3		170-190	20-35
Pecivo iz kuhanega testa	Pekač	3		200-220	35-45
Piškoti	Pekač	3		140-160	15-30
Brizgano pecivo	Pekač	3		140-150	30-45
Drobno pecivo iz kvašenega testa	Pekač	3		160-180	25-35
Kruh in žemljice					
Mešani kruh, 1,5 kg	Podolgovat model	2		200-210	35-45
Nekvašen kruh	Univerzalni pekač	3		250-275	15-20
Žemljice, sladke, sveže	Pekač	3		170-190	15-20
Žemljice, sveže	Pekač	3		180-200	20-30
Meso					
Svinjska pečenka brez kože, npr. vratovina, 1,5 kg	Odkrita posoda	2		180-190	120-140
Goveja dušena pečenka, 1,5 kg	Pokrita posoda	2		200-220	140-160
Telečja pečenka, 1,5 kg	Odkrita posoda	2		170-180	110-130
Ribe					
Dušena riba, cela, 300 g, npr. postrv	Pokrita posoda	2		190-210	25-35
Dušena riba, cela, 1,5 kg, npr. losos	Pokrita posoda	2		190-210	45-55
Ribji file, naraven, dušen	Pokrita posoda	2		190-210	15-25

Akrilamid v živilih

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

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

Nasveti za pripravo jedi z majhno vsebnostjo akrilamida

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

Počasna peka

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

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

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

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

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

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

Posoda

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

Nepokrito posodo vedno postavite na rešetko na nivo 2.

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


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















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

Priporočene nastavitvene vrednosti

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

Uporabljen način gretja:

-  Počasna peka

Jed	Posoda	Višina vstavitve	Način gretja	Trajanje peke v min.	Temperatura v °C	Trajanje v min.
Perutnina						
Račje prsi, 400 g	Odkrita posoda	2		6-8	90*	45-60
File piščančjih prsi, po 200 g	Odkrita posoda	2		5-7	90*	30-60
Puranje prsi, brez kosti, 1 kg	Odkrita posoda	2		8-10	90*	150-210
Svinjina						
Svinjska pljučna pečenka, debeline 5-6 cm, 1,5 kg	Odkrita posoda	2		8-10	80*	210-240
Svinjski file, cel	Odkrita posoda	2		6-8	80*	90-120
Svinjski medaljoni, debeline 4 cm	Odkrita posoda	2		5-7	80*	90-120
Govedina						
Goveja pečenka (stegno), debelina 6-7 cm, 1,5 kg	Odkrita posoda	2		8-10	80*	210-270
Goveji file, cel, 1 kg	Odkrita posoda	2		4-6	80*	150-210
Rostbif, debeline 5-6 cm	Odkrita posoda	2		6-8	80*	210-270
Goveji medaljoni/rumpsteak, debeline 4 cm	Odkrita posoda	2		5-7	80*	30-60
Teletina						
Telečja pečenka, debeline 4-5 cm, 1,5 kg	Odkrita posoda	2		8-10	80*	210-240
Telečja pečenka, debeline 10-15 cm, 1,5 kg	Odkrita posoda	2		8-10	80*	210-240
Telečji file, cel, 800 g	Odkrita posoda	2		5-7	80*	120-150
Telečji medaljoni, debeline 4 cm	Odkrita posoda	2		5-7	80*	45-90

* predgretje

Jed	Posoda	Višina vstavitve	Način gretja	Trajanje peke v min.	Temperatura v °C	Trajanje v min.
Jagnjetina						
Jagnječji hrbet, očiščen, po 200 g	Odkrita posoda	2		5-7	80*	120-180
Jagnječje stegno brez kosti, srednje, 1 kg zvezano	Odkrita posoda	2		6-8	80*	180-240
* predgretje						

Namigi za počasno peko

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

Sušenje

Aparat nudi način gretja "Sušenje", s katerim lahko pri sušenju sadja, zelenjave in zelišč dosežete odlične rezultate. Pri tem načinu konzervacije se aromatske snovi koncentrirajo zaradi odvzema vode.

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

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

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

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

Za sušenje uporabite naslednje višine vstavljanja:

- 1 rešetka: višina 3
- 2 rešetki: višini 3+1
- 3 rešetke: višine 5+3+1
- 4 rešetke: višine 5+3+2+1

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

Priporočene nastavitvene vrednosti

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

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

Uporabljen način gretja:

-  Sušenje

Jed	Pribor	Višina vstavitve	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v urah
Pečkato sadje (jabolčni obročki, 3 mm debeli, na rešetko po 200 g)	1-2 rešetki	-		80	3-6
Pečkato sadje (jabolčni obročki, 3 mm debeli, na rešetko po 200 g)	3-4 rešetke	-		80	6-8
Koščičasto sadje (slive)	1-2 rešetki	-		80	4-8
Koščičasto sadje (slive)	3-4 rešetke	-		80	8-10
Korenovke (korenje), nastrgane, blanširane	1-2 rešetki	-		80	6-8
Korenovke (korenje), nastrgane, blanširane	3-4 rešetke	-		80	6-8
Gobe v kolutih	1-2 rešetki	-		60	4-7
Gobe v kolutih	3-4 rešetke	-		60	7-9
Zelišča, očiščena	1-2 rešetki	-		60	1-3
Zelišča, očiščena	3-4 rešetke	-		60	3-6

Vkuhanje

V aparatu lahko vkuhavate sadje in zelenjavo.

Opozorilo – Nevarnost poškodb!

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

Kozarci

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

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

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

Priprava sadja in zelenjave

Uporabljajte samo neoporečno sadje in zelenjavo. Vse temeljito operite.

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

Sadje

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

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

Zelenjava

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

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

Po postopku vkuhanja

Sadje

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

Zelenjava


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

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

Priporočene nastavitvene vrednosti

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

Uporabljen način gretja:

-  4D-vroči zrak

Jed	Posoda	Višina vstavitve	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min.
Vkuhanje					
Zelenjava, npr. korenje	Kozarci za vlaganje po 1 liter	1		160-170	do mehurčkov: 30-40
				120	po mehurčkih: 30-40
				-	Preostala toplota: 30
Zelenjava, npr. kumarice	Kozarci za vlaganje po 1 liter	1		160-170	do mehurčkov: 30-40
				-	Preostala toplota: 30
				-	Preostala toplota: 30
Koščičasto sadje, npr. češnje, slive	Kozarci za vlaganje po 1 liter	1		160-170	do mehurčkov: 30-40
				-	Preostala toplota: 35
				-	Preostala toplota: 35
Pečkato sadje, npr. jabolka, jagode	Kozarci za vlaganje po 1 liter	1		160-170	do mehurčkov: 30-40
				-	Preostala toplota: 25
				-	Preostala toplota: 25

Vzhajanje testa

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

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

Prva fermentacija

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

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

Druga fermentacija


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













Preden začnete s peko, obrišite vlago v pečici.

Priporočene nastavitvene vrednosti

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

Uporabljen način gretja:

-  Vzhajanje testa

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavitve	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min.
Kvašeno testo, sladko					
npr. kvašeno pecivo	Skleda	2		35-40	30-45
	Univerzalni pekač	2		35-40	10-20
testo z veliko masla, npr. paneton	Skleda	2		40-45	40-90
	Model na rešetki	2		40-45	30-60
Kvašeno testo, pikantno					
npr. pica	Skleda	2		35-40	20-30
	Univerzalni pekač	2		35-40	10-15
Krušno testo					
Beli kruh	Skleda	2		35-40	30-40
	Univerzalni pekač	2		35-40	15-25
Mešani kruh	Skleda	2		35-40	25-40
	Univerzalni pekač	2		35-40	10-20
Žemljice	Skleda	2		35-40	30-40
	Univerzalni pekač	3		35-40	15-25

Odtajevanje

Za odtajevanje globoko zamrznjenega sadja, zelenjave, perutnine, mesa, rib in peciva uporabite način delovanja "Mikrovalovna pečica".

Zamrznjena živila vzemite iz embalaže in jih v posodi, ki je primerna za mikrovalovno pečico, postavite na rešetko. Upoštevajte navodila za posodo, ki je primerna za mikrovalovno pečico. → "Mikrovalovna pečica" na strani 18

Rešetko vstavite tako, da bo vtis "Microwave" obrnjen proti vratcem aparata in izboklina navzdol.

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

Priporočene nastavitvene vrednosti

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

boljše, če ga izvedete v več korakih. Ti so v tabeli navedeni eden pod drugim.

Nasvet: Zamrznjeni ploski kosi ali porcije se hitreje odtalijo kot v kosu zamrznjena živila.




















Jedi med pripravo enkrat do dvakrat obrnite ali premešajte. Večje kose morate obrniti večkrat. Jed med pripravo razkosajte oz. že odtaljene kose vzemite iz pečice.

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

Nasvet: Če so količine, ki jih pripravljate, drugačne od navedenih količin v nastavitveni tabeli, vam je v pomoč naslednje osnovno pravilo: dvojna količina ustreza skoraj dvakratnemu času trajanja.

Uporabljen način gretja:

■  Mikrovalovna pečica

Jed	Pribor / posoda	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Moč mikrovalov v vatih	Trajanje v min
Kruh, žemljice						
Kruh, 500 g	Odprta posoda	2		-	180	3
					90	10-15
Žemlje	Rešetka	2		140-160	90	2-4
Kolač						
Kolač, sočen, 500 g	Odprta posoda	2		-	180	2
					90	10-15
Kolač, suh, 750 g	Odprta posoda	2		-	90	10-15
Meso in perutnina						
Cel piščanec, 1,2 kg*	Odprta posoda	2		-	180	10
					90	10-15
Kosi perutnine, 250 g*	Odprta posoda	2		-	180	10
					90	10-15
Raca, 2 kg*	Odprta posoda	2		-	180	10
					90	40-50
Meso v kosu, npr. pečenka (surovo meso) 800 g*	Odprta posoda	2		-	180	15
					90	10-15
Meso, v kosu, npr. pečenka (surovo meso) 1 kg*	Odprta posoda	2		-	180	15
					90	20-30
Meso, v kosu, npr. pečenka (surovo meso) 1,5 kg*	Odprta posoda	2		-	180	15
					90	25-35
Meso, v kosih ali rezinah, npr. golaž (surovo meso), 500 g*	Odprta posoda	2		-	180	8
					90	5-10
Mešano mleto meso, 200 g*	Odprta posoda	2		-	90	8-15
Mešano mleto meso, 500 g*	Odprta posoda	2		-	180	5
					90	10-15
Mešano mleto meso, 1000 g*	Odprta posoda	2		-	180	10
					90	20-30
Riba						
Riba, cela, 300 g*	Odprta posoda	2		-	180	3
					90	10-15
Ribji file, 400 g*	Odprta posoda	2		-	180	5
					90	10-15
Sadje, zelenjava						
Jagodičevje, 300 g	Odprta posoda	2		-	180	5-10
Zelenjava, 600 g	Odprta posoda	2		-	180	10
					90	8-13
Drugo						
Mehčanje masla, 125 g	Odprta posoda	2		-	90	7-9

* po 1/2 časa obrnite

Pogrevanje in regeneracija jedi

Aparat nudi najrazličnejše možnosti za pogrevanje in regeneracijo jedi. S funkcijo mikrovalovne pečice jedi kar najhitreje pogrežete. Pri regeneraciji s pomočjo sopare se jedi lepo pogrejejo in so po končani regeneraciji videti kot sveže.

Segrevanje jedi s funkcijo mikrovalovne pečice

S funkcijo mikrovalovne pečice lahko jedi segrežete ali pa jih v enem koraku odtalite in segrežete.

Vnaprej pripravljene jedi vzemite iz embalaže. V posodi, ki je primerna za mikrovalovno pečico, bodo jedi segrete hitreje in bolj enakomerno. Različni deli jedi se lahko segrevajo različno dolgo.

Ploske jedi so pripravljene prej kot visoke. V ta namen porazdelite jedi na krožniku čim bolj plosko. Živil ne nalagajte eno nad drugo.

Jedi pokrijte. Tako si zagotovite boljši rezultat priprave. Če za posodo nimate primerne pokrova, vzemite krožnik ali pa posebno folijo za mikrovalovno pečico.

Med pripravo jedi dvakrat ali trikrat premešajte ali obrnite. Po segrevanju pustite jedi še eno do dve minuti počivati, da se temperatura izravna.

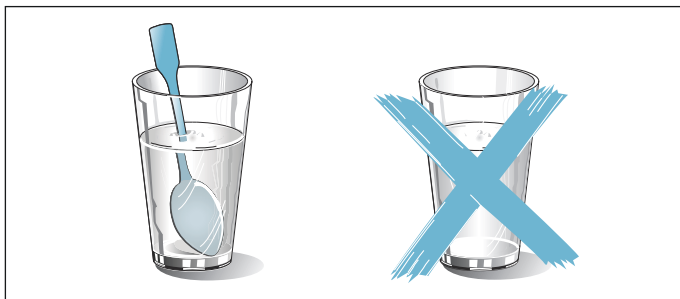
Če segrevate otroško hrano, stekleničko na rešetko postavite brez dude ali pokrova. Po segrevanju hrano dobro pretresite ali premešajte in obvezno preverite temperaturo.

Jedi oddajajo toploto v posodo. Posoda se lahko zelo segreje tudi, ko deluje le funkcija mikrovalovne pečice.

Nasvet: Če so količine, ki jih pripravljate, drugačne od navedenih količin v nastavitveni tabeli, vam je v pomoč naslednje osnovno pravilo: dvojna količina ustreza skoraj dvakratnemu času trajanja.

⚠ Opozorilo – Nevarnost oparin!

Pri segrevanju tekočin lahko pride do zaustavljanja vretja. To pomeni, da se ob zaustavljanju vretja doseže temperatura vretja, vendar ne nastajajo za to tipični mehurčki. Že pri manjšem tresenju posode lahko vroča tekočina nenadoma močno prekipi in brizga. Pri segrevanju v posodo vedno dajte žlico. Tako preprečite zaustavljanje vretja.



Pozor!

Tvorjenje isker: kovine, npr. žlica v kozarcu, morajo biti od sten notranjega prostora in vrat oddaljene vsaj 2 cm. Iskre lahko poškodujejo notranje steklo na vratih.

Pogrevanje

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

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

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

Med pogrevanjem jedi ne pokrivajte.

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

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

Priporočene nastavitvene vrednosti

V tabeli so za različne pijače in jedi navedene nastavitvene vrednosti za segrevanje s funkcijo mikrovalovne pečice in za regeneracijo s pomočjo sopare. Časovne navedbe so le informativne vrednosti. Odvisne so od posode, kakovosti, temperature in strukture živil. Navedena so časovna območja. Najprej nastavite krajši čas in ga nato po potrebi podaljšajte.



Vrednosti v preglednici vedno veljajo za vstavljanje jedi v hladno in prazno pečico.



Če za vašo jed vrednosti niso navedene, se ravnajte po podobnih jedeh v tabeli.
























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

Po pripravi obrišite notranjost pečice.

Uporabljeni načini gretja:

-  Pogrevanje
-  Mikrovalovna pečica

Jed	Pribor/posoda	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Moč mikrovalov v vatih	Trajanje v min
Pogrevanje pijač						
200 ml (dobro premešajte)	Odprta posoda	2		-	max	1-3
400 ml (dobro premešajte)	Odprta posoda	2		-	max	2-6
* predgretje						

Jed	Pribor/posoda	Nivo peči-ce	Način gretja	Temperatu-ra v °C	Moč mikrova-lov v vatih	Trajanje v min
Pogrevanje otroške hrane						
Stekleničke za mleko, 150 ml (dobro premešajte)	Odprta posoda	2		-	360	1-3
Zelenjava, ohlajena						
250 g	Odprta posoda	2		120-130	-	5-15
250 g	Pokrita posoda	2		-	600	3-8
1 kg	Odprta posoda	2		120-130	-	15-25
Zelenjava, zamrznjena						
posamična, 250 g	Pokrita posoda	2		-	600	8-12
Kremna špinača, zamrznjena v kosu, 450 g (med pripravo 1-2-krat premešajte)	Pokrita posoda	2		-	600	11-16
Jedi, ohlajene						
Jedi na krožniku, 1 porcija	Odprta posoda	2		120-130	-	15-25
Jedi na krožniku, 1 porcija	Pokrita posoda	2		-	600	4-8
Juha, enolončnica, 400 ml	Odprta posoda	2		120-130	-	10-25
Juha, enolončnica, 400 ml (dobro premešajte)	Pokrita posoda	2		-	600	5-7
Priloge, npr. testenine, cmoki, krompir, riž	Odprta posoda	2		120-130	-	8-25
Priloge, npr. testenine, cmoki, krompir, riž	Pokrita posoda	2		-	600	5-10
Narastki, npr. lazanja, krompirjev narastek	Odprta posoda	2		120-140	-	10-25
Narastki, 400 g, npr. lazanja, krompirjev narastek	Odprta posoda	2		-	600	5-10
Pica, pečena	Rešetka	2		170-180*	-	5-15
Jedi, zamrznjene						
Jedi na krožniku, 1 porcija	Pokrita posoda	2		-	600	11-15
Juha, enolončnica, 200 ml (dobro premešajte)	Pokrita posoda	2		-	600	6-8
Priloge, 500 g, npr. testenine, cmoki, krompir, riž	Pokrita posoda	2		-	600	7-10
Narastki, 400 g, npr. lazanja, krompirjev narastek	Odprta posoda	2		180-200	180	20-25
Pecivo						
Žemljice, bageta, pečeno	Rešetka	2		150-160*	-	10-20
Košarice iz listnatega testa (Vol au vents)	Rešetka	2		180*	-	4-10
Pecivo, zamrznjeno						
Pica, pečena	Rešetka	2		170-180*	-	5-15
Žemljice, bageta, pečeno	Rešetka	2		160-170*	-	10-20

* predgretje

Hranjenje jedi toplih

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

Jedi ne pokrivajte.

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

Različne stopnje pare so primerne za hranjenje jedi toplih:

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

Priporočljivi sistem priprave jedi

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

V skladu s standardom EN 60350-1:2013 oz. IEC 60350-1:2011 in normama EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Peka

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

Višina vstavljanja pri peki na dveh ravneh:

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

Višina vstavljanja pri peki na treh ravneh:

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

Jabolčna pita

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

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

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





Biskvit z vodo

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

Opombe













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

Uporabljeni načini gretja:

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





Stopnje intenzitete pare so v tabeli navedene s številkami:

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

Jed	Pribor / posoda	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Intenziteta pare	Trajanje v min
Peka						
Brizgano pecivo	Plitvi pekač	3		140-150*	-	25-40
Brizgano pecivo	Plitvi pekač	3		140-150*	-	25-40
Brizgano pecivo, 2 nivoja	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		140-150*	-	30-40
Brizgano pecivo, 3 nivoji	Plitvi pekači + univerzalni pekač	5+3+1		130-140*	-	35-55
Tortice	Plitvi pekač	3		160*	-	20-30
Tortice	Plitvi pekač	3		150*	-	25-35
Tortice, 2 nivoja	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		150*	-	25-35
Tortice, 3 nivoji	Plitvi pekači + univerzalni pekač	5+3+1		140*	-	35-45
Vodni biskvit	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	2		160-170**	-	25-35
Vodni biskvit	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	2		160-170**	-	25-35
Vodni biskvit	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-25
Vodni biskvit, 2 nivoja	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	3+1		150-170**	-	30-50

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

** pečico ogrejte, vendar ne uporabite funkcije hitrega ogrevanja



Jed	Pribor / posoda	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Intenziteta pare	Trajanje v min
Pokrita jabolčna pita	2 modela iz črne pločevine Ø 20 cm	2		170-180	-	60-80
Pokrita jabolčna pita	2 modela iz črne pločevine Ø 20 cm	2		180-200	-	60-80
Pokrita jabolčna pita	2 modela iz črne pločevine Ø 20 cm	2		170-180	-	75-95
Pokrita jabolčna pita, 2 nivoja	2 modela iz črne pločevine Ø 20 cm	3+1		170-190	-	70-90
* pečico 5 min ogrevajte, vendar ne uporabite funkcije hitrega ogrevanja						
** pečico ogrejte, vendar ne uporabite funkcije hitrega ogrevanja						

Peka na žaru

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

Uporabljen način gretja:

-  Žar, velika površina




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








Priprava s funkcijo mikrovalovne pečice

Če jedi pripravljate s funkcijo mikrovalovne pečice, vedno uporabljajte le toplotno obstojno posodo, ki je primerna za mikrovalovno pečico. Upoštevajte navodila za posodo, ki je primerna za mikrovalovno pečico.
→ "Mikrovalovna pečica" na strani 18

Ko posodo postavite na rešetko, rešetko v pečico vstavite tako, da bo vtis "Microwave" obrnjen proti vratcem in izboklina navzdol.

Uporabljeni načini gretja:

-  4D-vroči zrak
-  Žar s kroženjem zraka
-  Mikrovalovna pečica

Jed	Pribor / posoda	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Moč mikrovalov v vatih	Trajanje v min
Odmrzovanje z mikrovalovno pečico						
Meso	Odprta posoda	2		-	180 90	5 10-15
Kuhanje z mikrovalovno pečico						
Jajčno mleko	Odprta posoda	2		-	360 180	20 20-25
Biskvit	Odprta posoda	2		-	600	7-9
Pečenka iz mletega mesa	Odprta posoda	2		-	600	22-27
Kombinirano kuhanje z mikrovalovno pečico						
Gratiniran krompir	Odprta posoda	2		170-190	360	25-30
Kolač	Odprta posoda	2		180-200	180	18-23
Piščanec*	Rešetka	2		200-220	360	25-35
** obrnite po 2/3 skupnega trajanja priprave						

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34
81739 München, GERMANY

siemens-home.com

Izdelalo podj. BSH Hausgeräte GmbH po licenci za blagovno znamko Siemens AG



9001062166
960525