



















## Spoznajte svoj aparat

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

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

### Upravljalno polje

S tipkami, polji na dotik in izbirnim vrtljivim gumbom lahko na upravljalnem polju nastavite najrazličnejše funkcije. Zaslون 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 Prikazovalnik**  
Na prikazovalniku si lahko ogledate trenutne nastavljene vrednosti, možnosti izbire ali pa opozorilna besedila.
- 4 Polja na dotik**  
Pod polji na dotik levo < in desno > od prikazovalnika so nameščeni senzorji. Pritisnite na posamezno puščico za izbiro funkcije.

start/stop	Zagon, prekinitev ali preklic delovanja
<b>Polja na dotik</b>	
<	Polje levo od prikazovalnika Navigacija v levo
>	Polje desno od prikazovalnika Navigacija v desno

### Upravljalni elementi

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

#### Tipke in polja na dotik

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

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

#### Vrtljivi izbirni gumb

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

Pri večini izbirnih seznamov, npr. načinih 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.

#### 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

Linija napredka je pod statusno vrstico. S pomočjo linije napredka lahko spremljate napredek pri pripravi, npr. koliko časa trajanja je poteklo. Linija nad 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.

## Nadzor temperature







Črtica za nadzor temperature prikazuje stopnje segrevanja v aparatu.


Nadzor segrevanja	Nadzor segrevanja prikazuje dvig temperature v notranjosti naprave. Ko so napolnjene vse črtice, je pravi čas, da vstavite jed. Pri stopnjah peke na žaru in samodejnega čiščenja se črtice ne prikažejo.
Prikaz preostale toplote	Ko je aparat izključen, se pod statusno vrstico pokaže linija, ki prikazuje 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.

## 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.
 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.
 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.
 Predgretje posode	30–70 °C	Za segrevanje posode.




Načini gretja s funkcijo mikrovalovne pečice	Temperatura	Uporaba
 4D-vroč zrak + 90 W	30–275 °C	Za peko in pečenje na eni ali več ravneh. Ventilator enakomerno razporeja toploto okroglega grelnika, ki je nameščen na zadnji steni.

Med segrevanjem lahko s pomočjo tipke  prikličete 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 24	Tu najdete nastavitvene vrednosti, ki so za veliko jedi že nastavljene.
Funkcija mikrovalovne pečice → "Mikrovalovna pečica" na strani 17	S funkcijo mikrovalovne pečice lahko jedi hitreje pripravite, pogrežete ali odtajate.
Kombinacija s funkcijo mikrovalovne pečice → "Mikrovalovna pečica" na strani 17	S to funkcijo lahko ob delovanju funkcije mikrovalovne pečice dodatno priključite še en način gretja.
Nastavitve → "Osnovne nastavitve" na strani 16	Osnovne nastavitve svojega aparata lahko predhodno nastavite na svoje navade.

	Žar s kroženjem zraka + 90 W 30–300 °C	Za peko perutnine, celih rib in večjih kosov mesa. Grelnik za žar in ventilator se izmenično vklapljata in izklapljata. Ventilator vrtniči vroč zrak okrog jedi.
	Žar s kroženjem zraka + 180 W 30–300 °C	Za peko perutnine, celih rib in večjih kosov mesa. Grelnik za žar in ventilator se izmenično vklapljata in izklapljata. Ventilator vrtniči vroč zrak okrog jedi.
	Žar s kroženjem zraka + 360 W 30–300 °C	Za peko perutnine, celih rib in večjih kosov mesa. Grelnik za žar in ventilator se izmenično vklapljata in izklapljata. Ventilator vrtniči vroč zrak okrog jedi.

### 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 zaženete 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.

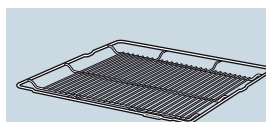
**Opomba:** V osnovnih nastavitvah lahko nastavite, koliko časa hladilni ventilator še deluje. → "Osnovne nastavitve" na strani 16



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:

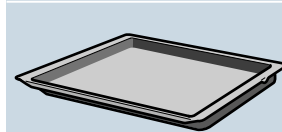


#### Rešetka

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.



#### Univerzalni pekač

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.

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.

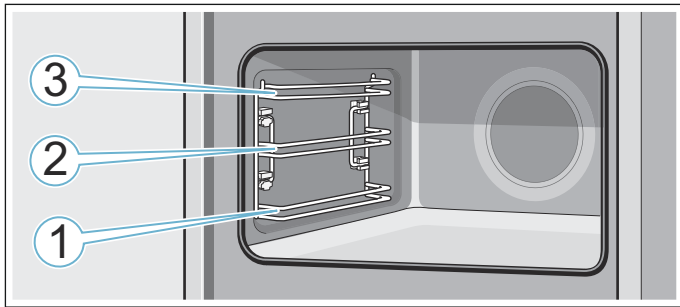
### Mikrovalovna pečica

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 so 3 višine za vstavljanje pribora. Višine za vstavljanje pribora se štejejo od spodaj navzgor.



Na višinah za vstavljanje pribora 1, 2 in 3 vedno potisnite pribor med obe vodili določene višine.

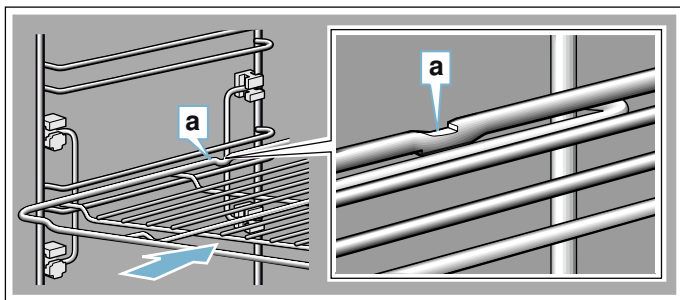
### Opombe

- 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

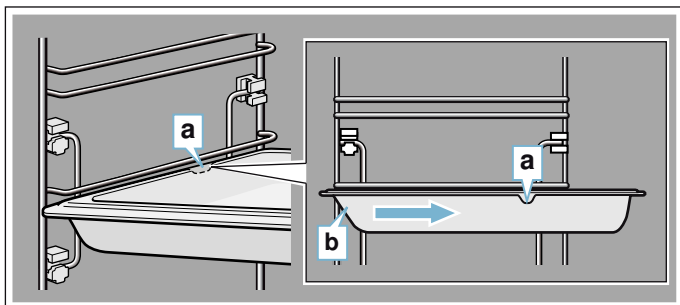
Pribor je mogoče izvleči približno do polovice, dokler se ne zaskoči. Funkcija zaskočke prepreči, da se pribor pri tem, ko ga vlečete iz pečice, prevrže navzdol. Pribor mora biti pravilno vstavljen v notranjost pečice, tako da bo zaščita pred prevrženjem delovala.

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 24

### Dodatni pribor

#### Rešetka

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

#### Univerzalni pekač

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.

#### Plitvi pekač

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.

#### Univerzalni pekač s premazom, ki preprečuje prijemanje

Za sočne kolače, pecivo, globoko zamrznjene jedi in večje pečenke. Pecivo in pečenke se lažje ločijo od pekača.

#### Plitvi pekač s prevleko proti oprijemanju

Za pecivo v pekaču in drobno pecivo.

Pecivo se lažje loči od pekača.

#### Profesionalni pekač z vstavno rešetko

Za pripravo velikih količin.

#### Pokrov za profesionalni pekač

S pokrovom postane profesionalni pekač profesionalna posoda za peko.

#### Pekač za pice

Za pice in velike okrogle kolače.

#### Vstavek za pečenje na žaru

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

#### Kamnita plošča za peko

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.

### Prvo obratovanje

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

**Opomba:** To nastavitve lahko kadar koli spremenite v osnovnih nastavitvah. → "Osnovne nastavitve" na strani 16

### Nastavitev jezika

Aparat je tovarniško nastavljen na nemščino.

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

### Nastavitev ure

Ura se sproži 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. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite trenutni dan, mesec in leto.
2. Za potrditev pritisnite na puščico >. Na zaslonu se prikaže sporočilo, da je prvi zagon aparata zaključen.

## Čiščenje notranjosti pečice in pribora


Preden z aparatom prvič pripravljate jedi, očistite notranjost aparata in pribor.

### Čiščenje notranjosti aparata

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

Bodite pozorni, da v notranjosti ni ostankov embalaže, kot so npr. delčki stiropora. Pred segrevanjem očistite gladke površine v notranjosti z mehko, vlažno krpo. Dokler se aparat segreva, zračite kuhinjo.

Izvedite navedene nastavitve.

Nastavitve	
Način gretja	4D-vroči zrak 
Temperatura	240 °C
Trajanje	1 ura

Podrobnosti o nastavitvi vrste gretja in temperature najdete v naslednjem poglavju.

Po navedenem času trajanja aparat izklopite s tipko on/off.

Ko se je notranjost aparata ohladila, očistite gladke površine z milnico in vlažno krpo.

## 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 odprete vratca, se delovanje prekine. Za nadaljevanje delovanja zaprite vratca.

## Nastavitev načina delovanja

Če želite nastaviti način delovanja, mora biti aparat vklopljen.

1. Pritisnite tipko menu.  
Odpre se meni za načine delovanja.
2. Z izbirnim vrtljivim gumbom izberite želeni način delovanja.  
Glede na način delovanja so vam na razpolago različne možnosti izbire.
3. S puščico > boste preklopili v izbran način delovanja.
4. Z vrtljivim izbirnim gumbom spremenite izbiro.  
Glede na izbiro lahko spreminjate dodatne nastavitve.
5. Zaženite s tipko start/stop.

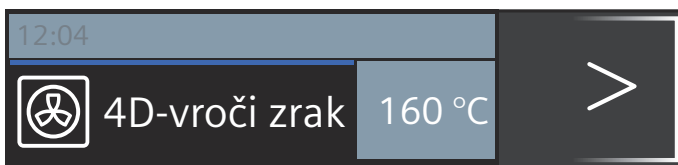
## Nastavitev načina gretja in temperature

Po vklopu aparata se prikaže predlagan način gretja s temperaturo. Nastavitev lahko takoj aktivirate s tipko start/stop.

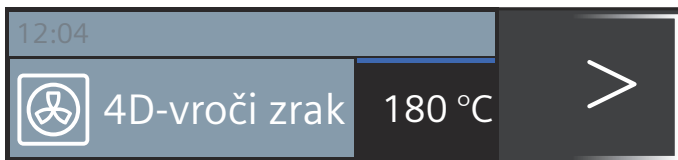
Za druge nastavitve lahko vrednosti spremenite, kot je prikazano na slikah.

Primer: 4D-vroči zrak s 180 °C

1. Z vrtljivim izbirnim gumbom spremenite način gretja.



2. S puščico > se pomaknite na temperaturo.



3. Z vrtljivim izbirnim gumbom spremenite temperaturo.
4. Pritisnite tipko start/stop.




Na zaslonu sta prikazana nastavljen način gretja in temperatura.

## Hitro segrevanje

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

Primeren način gretja:

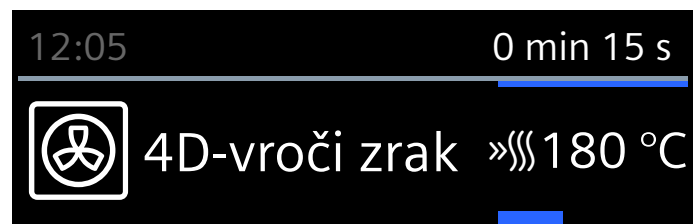
 4D-vroč zrak

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 načina gretja in temperaturo.
2. Pritisnite tipko »»»».



Simbol »»»» se pojavi levo poleg temperature. Linija napredka se prične polniti.

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

### Opombe




- Ko spremenite način segrevanja, se hitro segrevanje prekine.
- 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 »»»». Simbol »»»» na zaslonu ugasne.

## Časovne funkcije

Vaš aparat ima različne časovne funkcije.



Časovna funkcija	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.
 Konec	Nastavite trajanje in čas konca priprave. Aparat se samodejno vključi, tako da se obratovanje zaključi 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.
- 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 odštevata, sta prikazana levo v statusni vrstici.



### Po poteku časa

Zasliši se zvočni signal. Na zaslonu se prikaže "Alarm je potekel". Signal lahko predčasno zberšete 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.

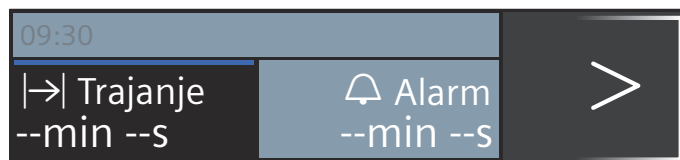
### Trajanje

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

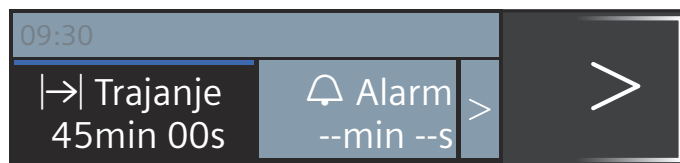
Pogoj: nastavljena sta način gretja in temperatura.


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 odštevati čas trajanja .

### Čas trajanja je potekel.

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

### Prekinitev trajanja


S tipko  odprite meni Časovne funkcije. Ponastavite trajanje. Zaslon 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 predstavljate čas konca priprave, upoštevajte, da pokvarljiva živila ne smejo predolgo stati v pečici.

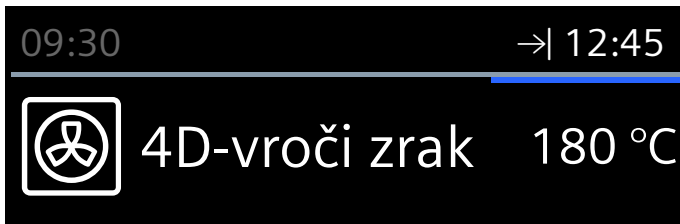
Pogoj: delovanje po izbranih nastavitvah se še ni začelo. Trajanje je nastavljeno. Meni "Časovne funkcije " je odprt.

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. S puščico  se prestavite na " Konec".
2. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite čas konca priprave.



### 3. Potrdite s tipko start/stop.



Pečica je v stanju pripravljenosti. V statusni vrstici se prikažeta simbol →| in čas konca delovanja. Delovanje se začne pravočasno. V statusni vrstici se prične odštevanje časa trajanja.

#### Čas trajanja je potekel.

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

#### Poprava časa konca priprave

Sprememba je možna le, dokler je pečica v čakajočem stanju.

1. Pritisnite tipko start/stop.
2. Pritisnite tipko ☹.
3. S puščico > se pomaknite na "→| Konec" in z vrtljivim izbirnim gumbom popravite čas konca priprave.
4. Pritisnite tipko ☹.
5. Pritisnite tipko start/stop.  
Pečica je ponovno v načinu čakanja.

#### Prekinitev časa konca priprave

Sprememba je možna le, dokler je pečica v čakajočem stanju.

1. Pritisnite tipko start/stop.
2. Pritisnite tipko ☹.
3. S puščico > se pomaknite na "→| Konec" in z vrtljivim izbirnim gumbom ponastavite čas konca priprave.
4. Pritisnite tipko ☹.
5. Zaženite s tipko start/stop.  
Tako se začne odštevanje časa priprave.

## Varovalo za otroke

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

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

#### Aktiviranje in deaktiviranje

Otroško varovalo lahko aktivirate 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 ☹.

## 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 on/off.
2. Pritisnite tipko menu.  
Odpre se meni za načine delovanja.
3. Z vrtljivim izbirnim gumbom izberite "Nastavitve".
4. Pritisnite na puščico >.
5. Z vrtljivim izbirnim gumbom spremenite vrednosti.
6. S puščico > se vedno pomaknite v naslednjo nastavitvev in jo po potrebi spremenite.
7. 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)
Ton tipk	Izključen (ton tipk pri vklopu in izklopu z on/off ostane) Vključen
Jakost osvetlitve prikazovalnika	Možna nastavitvev 5 stopenj
Prikaz ure	Digitalno Izklop
Osvetlitev	Vključena pri delovanju Izključena pri delovanju
Samodejno nadaljevanje	Ko zaprete vrata Brez samodejnega nadaljevanja (pritisnite tipko start/stop)
Delovanje po vklopu	Glavni meni Načini gretja Mikrovalovna pečica Kombinacija s funkcijo mikrovalovne pečice Jedi*
Nočna zatemnitev	Izključena Vključena (zaslon se zatemni med 22:00 in 5:59)



Logotip znamke	Prikazi
	Ne prikaži
Ventilator, zamik izklopa	Priporočljivo
	Minimalno
Tovarniške nastavitve	Postavitev nazaj
*) 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 on/off.
2. Pritisnite tipko menu.
3. Z vrtljivim izbirnim gumbom izberite "Nastavitve".
4. S puščico > se prestavite na "čas".
5. Z vrtljivim izbirnim gumbom spremenite čas.
6. Pritisnite tipko menu.  
Na prikazovalniku 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. Uporabljajte 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 vstavljenih 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 1. višino, kadar ni določeno drugače.

## Stopnje mikrovalov

Na voljo so vam različne stopnje mikrovalov, ki so primerne za različne jedi in načine priprave.

Uporaba funkcije mikrovalovne pečice vedno zahteva vnos časa trajanja. Prevzamete lahko predlagano temperaturo ali pa jo spremenite na posameznem območju.

Stopnja	Vrste jedi	najdaljši čas trajanja
90 W	za odtajanje občutljivih jedi	1 h 30 min
180 W	za odtajanje 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
maks.	za pogrevanje tekočin	30 min

Največja nastavitvena vrednost je namenjena segrevanju tekočin. Po nekaj časa se največja moč mikrovalovne pečice zmanjša zaradi zaščite aparata. Po hlajenju je ponovno na voljo polna moč.

## 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.

1. Pritisnite tipko menu. Odpre se meni za načine delovanja.
2. Z vrtljivim izbirnim gumbom izberite funkcijo "Kombinacija z mikrovalovno pečico".
3. Pritisnite na puščico >. Prikažejo se predlogi za način gretja z močjo mikrovalov, temperaturo in čas trajanja.
4. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite način gretja. S puščico > izberite vrednost in jo z vrtljivim izbirnim gumbom spremenite.
5. Zaženite s tipko start/stop. Čas trajanja se vidno odšteva.

Po zagonu načina gretja ni več mogoče spremeniti. V vsakem trenutku pa lahko spremenite temperaturo in čas trajanja. Pritisnite tipko start/stop. S puščico > ali < se pomaknite na določeno polje in z vrtljivim izbirnim gumbom spremenite njegovo vrednost. Če želite spremeniti način gretja, ga ponovno nastavite.

### Potek časa trajanja

Zasliši se zvočni signal. Pečica ne greje več. Prikazovalnik kaže 0 min 00 s. Signalni ton lahko predhodno prekličete s tipko ⏸.

### 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.

## Nastavitev funkcije mikrovalovne pečice

Rešetko vedno vstavite na višino 1, da boste dosegli optimalen rezultat priprave s funkcijo mikrovalovne pečice.

1. Pritisnite tipko menu. Odpre se meni za načine delovanja.
2. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite funkcijo "Mikrovalovna pečica".
3. Pritisnite na puščico >. Prikazeta se predloga za moč mikrovalov in čas trajanja.
4. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite želeno moč mikrovalov.
5. S puščico > se pomaknite na čas trajanja in z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite trajanje.
6. S tipko start/stop zaženite funkcijo mikrovalovne pečice. Čas trajanja se vidno odšteva.

Po zagonu lahko vrednosti kadar koli spremenite. Pritisnite tipko start/stop. S puščico > ali < se pomaknite na določeno polje in z vrtljivim izbirnim gumbom spremenite vrednosti.

### Potek časa trajanja

Zasliši se zvočni signal. Delovanje funkcije mikrovalovne pečice je končano. Prikazovalnik kaže 0 min 00 s. Signalni ton lahko predhodno prekličete s tipko ⏸.

### 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.

### Funkcija sušenja

Po vsakem delovanju s funkcijo mikrovalovne pečice uporabite funkcijo sušenja . Notranjost pečice se segreje in vlaga v njej se spremeni v paro.

Funkcija sušenja traja 10 minut. Trajanja ni mogoče spremeniti.

1. Odprite meni "Načini gretja".
2. Izberite funkcijo sušenja.
3. Zaženite s tipko start/stop. Sušenje se zažene in po 10 minutah samodejno zaključí.

Vrata aparata pustite nekaj minut odprta, da se pečica popolnoma posuši.



## 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
<b>Zunanost aparata</b>	
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 spiralo 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.
<b>Notranjost aparata</b>	
Emajlirane površine	Vroča milnica ali voda s kisom: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo. Zažgane ostanke hrane zmečajte 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. <b>Opomba:</b> Zaradi ostankov živil lahko nastanejo bele obloge. Te ne predstavljajo težave in ne vplivajo na delovanje. Po potrebi jih odstranite s citronsko kislino.

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.
Tesnilo vratc Ne snemite!	Vroča milnica: Očistite z vlažno krpo. Ne drgnite.
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.

### **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.

## Ogradje

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

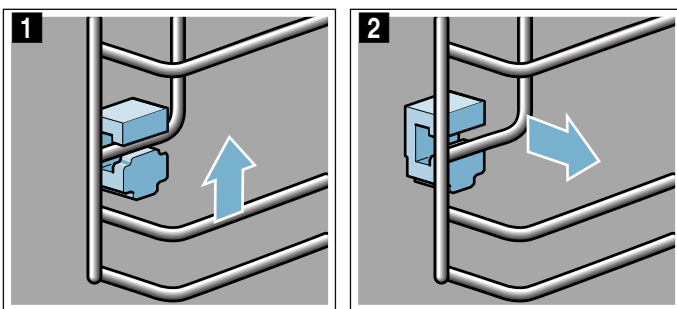
### Montaža in demontaža ogradja

#### ⚠ Opozorilo – Nevarnost opeklin!

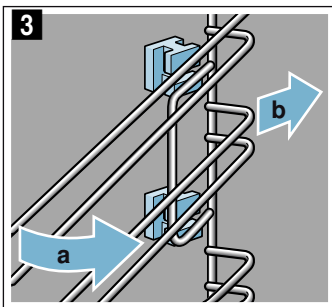
Ogradje postane zelo vroče. Ne dotikajte se vročega ogradja. Vedno počakajte, da se aparat ohladi. Otrokom ne dovolite v bližino.

#### Odstranitev ogradja

1. Ogradje spredaj potisnite navzgor (slika **1**)
2. in ga snemite (slika **2**).



3. Nato celo ogradje zasukajte navzven **a** in ga zadaj snemite **b** (slika **3**).

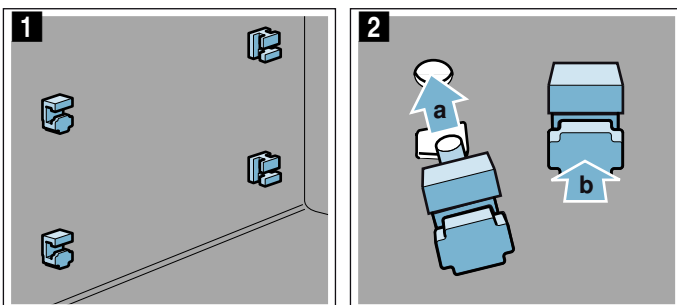


Očistite ogradje s čistilom in gobico za pomivanje. Za trdovratno umazanijo uporabite ščetko.

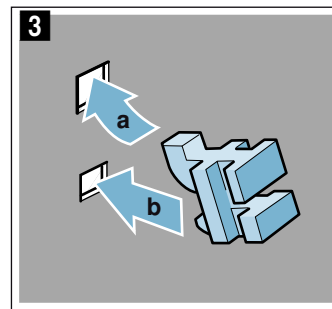
#### Vstavljanje ležišč

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**).

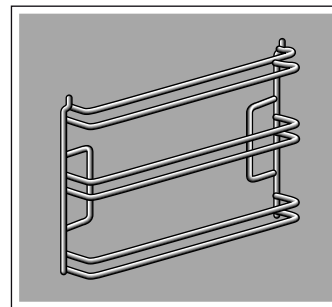


3. Zadnje ležišče s kljukico vstavite v zgornjo odprtino **a** in ga pritisnite v spodnjo odprtino **b** (slika **3**).



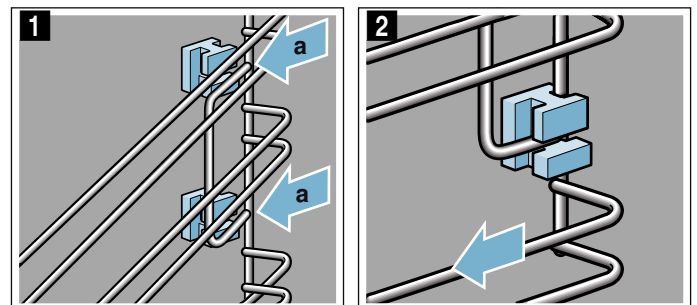
#### Namestitev ogradja

Pri nameščanju bodite pozorni, da je poševni del ogradja zgoraj.

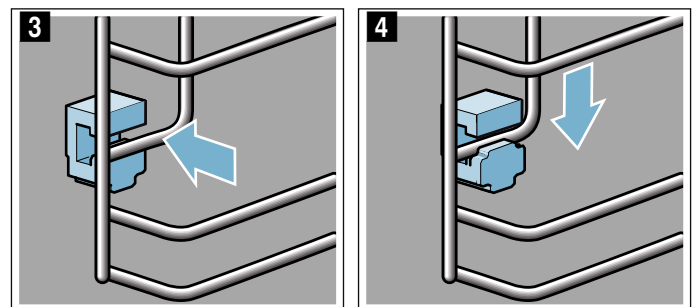


Ogradje se prilega desno in levo.

1. Ogradje zadaj poševno namestite in ga zgoraj ter spodaj vpnite **a** (slika **1**).
2. Ogradje potegnite naprej (slika **2**).



3. Nato ga spredaj namestite na ležišče in vstavite (slika **3**)
4. ter ga potisnite navzdol (slika **4**).



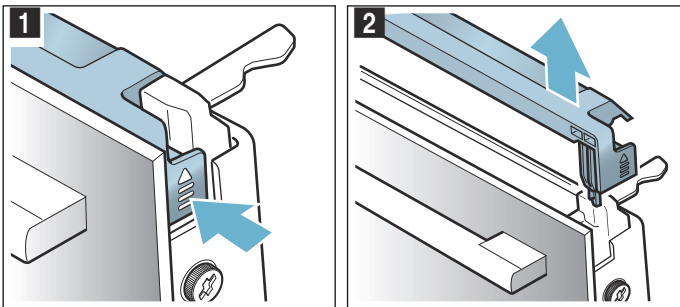
## Vratca aparata

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

### Demontaža pokrova vratc

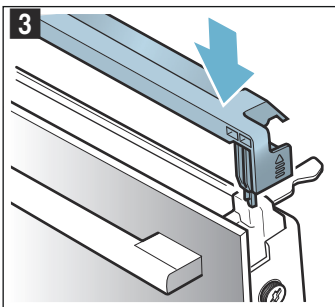
Vložek iz nerjavnega jekla v pokrovu vratc se lahko obarva. Za temeljito čiščenje lahko odstranite pokrov.

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**).



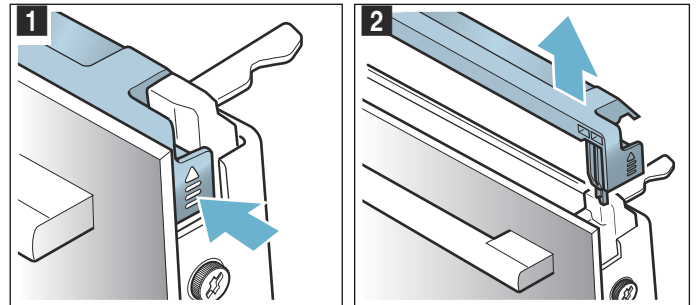
5. Zaprite vratca aparata.

## Demontaža in montaža stekel vratc

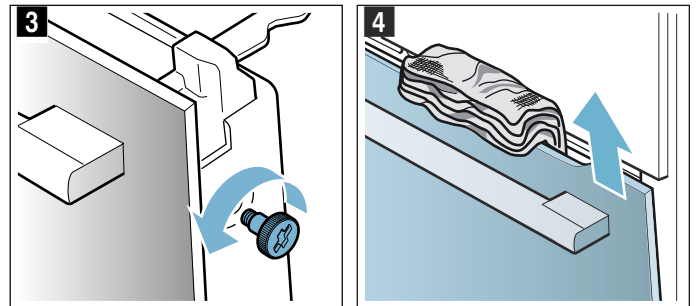
Za lažje čiščenje lahko demontirate stekla vratc aparata.

### Demontaža stekel

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



4. Na levi in desni strani vratc odvijte vijaka (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.

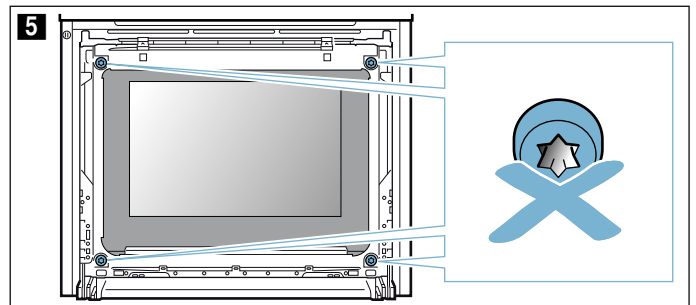


Očistite stekla s čistilom za steklo in mehko krpo.

### Opozorilo – Resna nevarnost za zdravje!

Ko odvijete vijake, varnost aparata ni več zagotovljena. Lahko izstopi mikrovalovna energija. Vijakov nikdar ne odvijajte.

Ne odvijte štirih črnih vijakov na ogrodju (slika **5**).



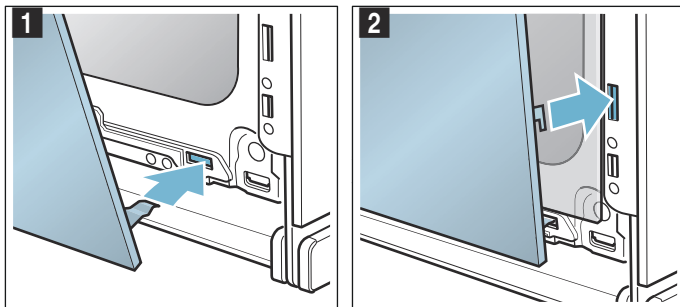
### **⚠ Opozorilo**

#### **Nevarnost poškodb!**

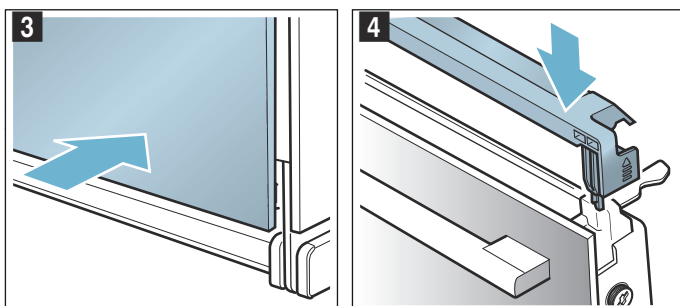
- Spraskano steklo na vratih aparata lahko poči. Ne uporabljajte strgala za steklo, agresivnih in abrazivnih čistilnih sredstev.
- Tečajji vrat aparata se pri odpiranju in zapiranju premikajo, zato se lahko ukleščite. Ne dotikajte se predela s tečajji.

#### **Montaža stekel**

1. Sprednje steklo vstavite v spodnje držalo (slika **1**).
2. Sprednje steklo zaprite, da sta oba zgornja kavlja nasproti odprtine (slika **2**).



3. Sprednje steklo na spodnji strani pritisnite, da se slišno zaskoči (slika **3**).
4. Vrata aparata ponovno nekoliko odprite in odstranite kuhinjsko krpo.
5. Ponovno privijte vijaka na levi in desni strani.
6. Namestite pokrov in ga pritisnite, da se slišno zaskoči (slika **4**).



7. Zaprite vrata 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.

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
Vključenega aparata ni mogoče upravljati. Na zaslonu je prikazan simbol  .	Otroško varovalo je aktivirano	Tipko  držite tako dolgo pritisnjeno, da simbol  ugasne
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".
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
Osvetlitev pečice ne deluje	Okvara lučke LED	Pokličite servisno službo

### 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.

Tam boste našli veliko namigov in nasvetov.

→ "Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu" na strani 25

### 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.

### 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 številkami 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 številke, ko ju boste potrebovali, lahko tukaj vpišete številke 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 za vas samodejno izbere večino nastavitev.

Da zagotovite dobre rezultate, notranjost aparata za pripravo izbrane jedi ne sme biti prevročna. 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 posode. Za optimalne rezultate priprave, uporabljajte le neoporečna živila in meso, ki je bilo hranjeno v hladilniku.
- Aparat sam izbere optimalni način gretja in nastavitve časa ter temperature. Naprošeni boste le, da vnesete težo. Teže ne morete nastaviti izven predvidenega območja teže.
- 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.

### Funkcija mikrovalovne pečice

Aparat nudi za funkcijo mikrovalovne pečice programe, s katerimi lahko na preprost in hiter način pripravite jedi. 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 17

### Izbira jedi

V naslednji preglednici so podane ustrezne nastavitve za navedene jedi.

Jedi
Pica s tankim testom, 1 kos
Lazanja
Piščanec, nepolnjen
Deli piščanca
Goveja dušena pečenka
Pečenka iz svežega mletega mesa
Golaž
Goveje rolade
Dušenje ribjega fileja
Sveža zelenjava
Zelenjava, zamrznjena



Jedi
Krompir v pečici, cel
Slan krompir
Dolgozrnat riž
Kosi perutnine
Odmrzovanje mesa
Odmrzovanje ribjih filetov

## Nastavitev jedi

Aparat vas bo vodil skozi postopek nastavljanja za izbrano jed. Vedno pritisnite na puščico >.

1. Pritisnite tipko za meni.
2. Z izbirnim vrtljivim gumbom izberite "Jedi".
3. Pritisnite na puščico >.
 

Pojavi se prva jed s prevzeto težo.
4. Z vrtljivim izbirnim gumbom izberite zeleno jed.
5. Pritisnite na puščico >.
6. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite težo.
7. Pritisnite na puščico >.
 

**Opomba:** Prikažejo se informacije o vstavni višini, posodi itd.
8. Zaženite s tipko start/stop.

Aparat vas bo vodil skozi postopek nastavljanja za izbrano jed. Vedno pritisnite na puščico >.

## Nastavitev je prekinjena

Zasliši se zvočni signal. Pečica ne greje več. Signal lahko predčasno zbršete 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 prikaže "Dober tek".

## Prekinitev nastavitve

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

## Zamik časa konca priprave

Pri nekaterih aparatih lahko zamaknete čas konca priprave. Postopek je opisan v razdelku Funkcije za čas. → "Časovne funkcije" na strani 15

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 zunanji deli aparata se lahko na vratcih, upravljalnem polju ali sosednjem pohištvu nabere kondenzat. To je običajen, fizikalen pojav. Kondenzatu se lahko izognete s predgrevanjem in previdnim odpiranjem vratc.

## Modeli iz silikona

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

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

## 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 17

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. Kolač bo na spodnji strani manj porjavil.

Peka v kombinaciji s funkcijo mikrovalovne pečice 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 naslednjo višino vstavljanja pribora:

- Višina 1

### 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.

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

### Modeli za peko

Najprimernejši so temni kovinski modeli.

Beli pekači ter pekači iz keramike in 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

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 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 bi bilo pecivo ali drobno pecivo pečeno le zunaj, znotraj pa bi bilo še surovo.

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














Za določene jedi je predgretje potrebno, kar je navedeno v preglednici. Pečico najprej predgrejte, 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.

Uporabljen način gretja:

-  4D-vroči zrak

Jed	Pribor / posoda	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Moč mikrovalov v vatih	Trajanje v min
<b>Kolači v modelih</b>						
Preprost kolač iz umešanega testa	Okrogel/štirikotni model	1		140-160	-	55-70
Preprost kolač iz umešanega testa	Okrogel/štirikotni model	1		160-180	90	30-40
Fini sadni kolač iz umešanega testa	Model za šarkelj	1		150-170	-	45-60
Fini sadni kolač iz umešanega testa	Model za šarkelj	1		170-190	90	35-45
Tortno dno iz umešanega testa	Model za tortno dno	1		140-160	-	20-40
Sadna ali skutna torta, dno iz krhkega testa	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	1		160-170	-	65-85
Sadna ali skutna torta, dno iz krhkega testa	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	1		160-180	90	45-55
Švicarska pita	Pekač za pizzo	1		180-200	-	50-60
Pita	Model za pito, črni pekač	1		190-200	-	25-40
Kvašen šarkelj	Model za šarkelj	1		150-160	-	65-75
Kolač iz kvašenega testa v modelu z odstranljivim robom	Model z odstranljivim robom Ø 28 cm	1		150-160	-	25-35
Biskvitno dno, 2 jajci	Model za tortno dno	1		160-170*	-	20-30
Biskvitna torta, 3 jajca	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	1		160-170*	-	30-45
* 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	Trajanje v min
Biskvitna torta, 6 jajc	Model z odstranljivim robom Ø 28 cm	1		150-170*	-	30-50
<b>Pecivo na pekaču</b>						
Kolač iz umešanega testa z oblogo	Plitvi pekač	1		150-170	-	20-40
Pecivo iz umešanega testa, 2 nivoja	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		150-170	-	35-50
Pecivo iz krhkega testa s suho oblogo	Plitvi pekač	1		160-180	-	30-45
Pecivo iz krhkega testa s suho oblogo, 2 nivoja	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		150-170	-	40-55
Pecivo iz krhkega testa s sočno oblogo	Univerzalni pekač	1		150-170	-	65-85
Švicarska pita	Univerzalni pekač	1		180-200	-	45-55
Kolač iz kvašenega testa s suho oblogo	Plitvi pekač	1		150-170	-	20-35
Kolač iz kvašenega testa s suho oblogo, 2 nivoja	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		160-170	-	25-35
Pecivo iz kvašenega testa s sočno oblogo	Univerzalni pekač	1		160-180	-	50-60
Pecivo iz kvašenega testa s sočno oblogo, 2 nivoja	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		150-160	-	45-60
Kvašena pletenica, kvašeni venec	Plitvi pekač	1		150-160	-	35-45
Božični kolač s 500 g moke	Univerzalni pekač	1		150-160	-	50-60
Zavitek, sladek	Univerzalni pekač	1		170-180	-	40-60
Zavitek, zamrznjen	Plitvi pekač	1		190-210	-	30-45
Zavitek, zamrznjen	Univerzalni pekač	1		200-220	90	20-25
<b>Drobno pecivo</b>						
Tortice	Plitvi pekač	1		150**	-	20-30
Tortice, 2 nivoja	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		140**	-	30-40
Muffini	Pekač za muffine	2		160-180*	-	15-25
Muffini, 2 nivoja	Pekači za muffine	3+1		150-170*	-	20-30
Drobno pecivo iz kvašenega testa	Plitvi pekač	1		150-160	-	30-40
Pecivo iz listnatega testa	Plitvi pekač	2		170-190*	-	20-45
Pecivo iz listnatega testa, 2 nivoja	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		170-190*	-	20-45
Pecivo iz kuhanega testa	Plitvi pekač	1		190-210	-	30-40
Pecivo iz listnatega testa	Plitvi pekač	1		160-180	-	20-30
<b>Piškoti</b>						
Brizgano pecivo	Plitvi pekač	1		140-150**	-	25-35
Piškoti	Plitvi pekač	2		140-160	-	15-30
Piškoti, 2 nivoja	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		130-150	-	20-35
Španski vetrci	Plitvi pekač	2		80-90*	-	120-150
Španski vetrci, 2 nivoja	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		80-90*	-	120-180
Makroni	Plitvi pekač	2		90-110	-	20-40
Makroni, 2 nivoja	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		90-110	-	20-40
* 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.

### Višine za vstavljanje pribora

Upoštevajte navedene višine za vstavljanje pribora.

#### Peka na eni ravni

Za peko na eni ravni uporabite naslednjo višino vstavljanja pribora:

- Višina 1

#### 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

Najprimernejši so temni kovinski modeli.

Beli pekači ter pekači iz keramike in 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.

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

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





Če želite peči po lastnem receptu, se 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
-  Žar s kroženjem zraka
-  Žar, velika površina
-  Žar, majhna površina

Jed	Pribor	Nivo peči-ce	Način gretja	Temperatura v °C / stopnja žara	Trajanje v min
<b>Kruh</b>					
Beli kruh, 750 g	Univerzalni pekač ali globok štirikotni model	1		210-220* 180-190	10-15 25-35
Mešani kruh, 1,5 kg	Univerzalni pekač ali globok štirikotni model	1		210-220* 180-190	10-15 40-50
Polnozrnati kruh, 1 kg	Univerzalni pekač	1		210-220* 180-190	10-15 40-50
Kvašena lepinja	Univerzalni pekač	1		220-240	20-30
<b>Žemlje</b>					
Predpečene žemlje ali francoska štruca	Univerzalni pekač	2		200-220	10-20
Žemlje, sladke, sveže	Plitvi pekač	1		160-170*	15-25
Žemlje, sladke, sveže, 2 nivoja	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		150-160*	20-30
Žemlje, sveže	Plitvi pekač	1		170-190	25-35
Francoska štruca, predpečena, hlajena	Univerzalni pekač	2		200-220	10-20
<b>Žemlje, zamrznjene</b>					
Predpečene žemlje ali francoska štruca	Univerzalni pekač	2		200-220	15-25
Luženo pecivo, oblikovani kosi	Plitvi pekač	1		200-220	15-25
Francoski rogljički, oblikovani kosi	Plitvi pekač	1		150-170*	20-35
<b>Toast</b>					
Gratiniran popečen toast, 4 kosi	Rešetka	2		3	5-15
Gratiniran popečen toast, 12 kosov	Rešetka	2		250	5-15
Opečen toast	Rešetka	3		3	3-6
* predgretje					

## Pice, kiš in pikantna peciva

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

Upoštevajte tudi navodila v poglavju o vzhajanju testa. Uporabite samo originalen pribor aparata. Ta je namreč optimalno prilagojen notranjosti in načinom delovanja vašega aparata.

### Peka 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 iskricke, 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.

### Višine za vstavljanje pribora

Upoštevajte navedene višine za vstavljanje pribora.

#### Peka na eni ravni

Za peko na eni ravni uporabite naslednjo višino vstavljanja pribora:

- Višina 1

#### 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.

Pri picah z veliko oblogami uporabite univerzalni pekač.

### Modeli za peko

Najprimernejši so temni kovinski modeli.

Beli pekači ter pekači iz keramike in 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.

### Globoko zamrznjeni izdelki

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

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

### Priporočene nastavitvene vrednosti

V tabeli so za različne jedi navedeni optimalni načini gretja. Temperatura in trajanje peke sta odvisna od strukture in količine testa. Zaradi tega so navedena območja nastavitve. 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.

Uporabljen način gretja:

-  4D-vroči zrak

Jed	Pribor	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Moč mikrovalov v vatih	Trajanje v min
<b>Pizza</b>						
Sveža pizza	Plitvi pekač	1		220-230	-	25-30
Sveža pizza, 2 nivoja	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		180-200	-	35-45
Sveža pizza, tanko dno	Pekač za pizzo	1		230-240	-	20-30
Hlajena pizza	Rešetka	1		210-230	-	10-20
* predgretje						

Jed	Pribor	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Moč mikrovalov v vatih	Trajanje v min
<b>Zamrznjena pizza</b>						
Pizza, tanko dno, 1 kos	Rešetka	1		210-230	-	15-25
Pizza, tanko dno, 2 kosa	Rešetka + plitvi pekač	3+1		200-220	-	15-25
Pizza, debelo dno, 1 kos	Rešetka	1		180-200	-	20-30
Pizza, debelo dno, 2 kosa	Univerzalni pekač + rešetka	3+1		160-180	-	25-35
Obložena francoska štručka	Rešetka	1		200-220	-	20-30
Obložena francoska štručka, 2 kosa	Univerzalni pekač	1		180-200	90	10-20
Mini pizza	Rešetka	1		210-230	-	10-20
<b>Pikantni kolači &amp; pite</b>						
Pikantni kolači v modelu	Model z odstranljivim robom Ø 28 cm	1		170-190	-	50-60
Francoska pita	Model za pito, črni pekač	1		190-210	-	35-50
Alzaška plamenjača	Univerzalni pekač	1		190-210*	-	15-25
Pirožki	Model za narastke	1		170-190	-	50-70
Empanada	Univerzalni pekač	1		180-190	-	35-45
Burek	Univerzalni pekač	1		180-200	-	35-45
* predgretje						

## Narastki in sufleji

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

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

### 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 17

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 vedno uporabite navedene višine.

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

- Modeli na rešetki: višina 1
- Univerzalni pekač: višina 2

Sufleje lahko pripravite tudi v vodni kopeli v univerzalnem pekaču. Univerzalni pekač pri tem vstavite na višino 1.

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, na zgornji strani pa postanejo temnejše.

### Priporočene nastavitvene vrednosti

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



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

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

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

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

Uporabljeni načini gretja:

-  4D-vroči zrak
-  Žar s kroženjem zraka

Jed	Pribor / posoda	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Moč mikrovalov v vatih	Trajanje v min
Pikanten narastek iz kuhanih sestavin	Model za narastke	1		170-190	-	40-55
Pikanten narastek iz kuhanih sestavin	Model za narastke	1		140-160	360	20-30
Narastek, sladek	Model za narastke	1		160-180	-	40-50
Narastek, sladek	Model za narastke	1		140-160	360	25-35
Lazanja, sveža, 1 kg	Model za narastke	1		160-180	-	50-60
Lazanja, sveža, 1 kg	Model za narastke	1		180-200	360	20-30
Lazanja, zamrznjena, 400 g	Univerzalni pekač	1		210-230	-	30-40
Gratiniran krompir, surove sestavine, 4 cm visok	Model za narastke	1		170-180	-	55-65
Gratiniran krompir, surove sestavine, 4 cm visok	Model za narastke	1		170-190	360	20-25
Sufle	Model za narastke	1		160-170*	-	40-50

\* predgretje

## 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 počí.

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 17

### 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.

### 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 predgrijete, 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 je 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
-  Žar s kroženjem zraka
-  Žar, velika površina

Jed	Pribor / posoda	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C / stopnja žara	Moč mikrovalov v vatih	Trajanje v min
<b>Piščanec</b>						
Piščanec, 1 kg	Odprta posoda	1		200-220	-	60-70
Piščanec, 1 kg	Pokrita posoda	1		230-250	360	25-35
File piščančjih prsi po 150 g (pečenje na žaru)	Rešetka	2		3*	-	15-20
File piščančjih prsi, 2 kosa po 150 g (pečenje na žaru)	Odprta posoda	1		190-210	180	25-30
Manjši kosi piščanca, po 250 g	Rešetka	2		220-230	-	30-35
Manjši kosi piščanca, 4 kosi po 250 g	Odprta posoda	1		190-210	360	20-30
Piščančje palčke, medaljoni, zamrznjeni	Univerzalni pekač	2		200-220	-	15-25
Piščančje palčke, medaljoni, zamrznjeni, 250 g	Univerzalni pekač	1		190-210	360	15-20
Pitana kokoš, 1,5 kg	Odprta posoda	1		200-220	-	70-90
Pitana kokoš, 1,5 kg	Pokrita posoda	1		200-220	360	30
					180	15-25
<b>Raca &amp; gos</b>						
Raca, 2 kg	Odprta posoda	1		180-200	-	90-110
Raca, 2 kg	Univerzalni pekač	1		170-190	180	60-80
Račje prsi, po 300 g	Rešetka	2		230-250	-	25-30
Gos, 3 kg	Odprta posoda	1		160-170	-	120-150
Gos, 3 kg	Odprta posoda	1		170-190	180	80-90
Gosja bedra, po 350 g	Rešetka	2		210-230	-	40-50

\* pečico 5 min ogrevajte

Jed	Pribor / posoda	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C / stopnja žara	Moč mikrovalov v vatih	Trajanje v min
Gosja bedra, po 350 g	Univerzalni pekač	1		170-190	180	30-40
<b>Pura</b>						
Mlada pura, 2,5 kg	Odprta posoda	1		180-190	-	70-90
Mlada pura, 2,5 kg	Pokrita posoda	1		210-230	360	45-50
Puranje prsi, brez kosti, 1 kg	Pokrita posoda	1		240-260	-	80-100
Puranje stegno, s kostmi, 1 kg	Odprta posoda	1		180-200	-	80-100
Puranje stegno, s kostmi, 1 kg	Pokrita posoda	1		210-230	360	45-50
* pečico 5 min ogrevajte						

## Meso

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

### Peka in praženje

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

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

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

### Peka na rešetki

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

Glede na velikost in vrsto mesa v univerzalni pekač nalijte do 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 počí.

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 najboljša, 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 17

### 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 iskrice.

### 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 porjaveli 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.

### 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 predgretete, 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
-  Žar s kroženjem zraka
-  Žar, velika površina
-  Mikrovalovna pečica

















Jed	Pribor/posoda	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C / stopnja žara	Moč mikrovalov v vatih	Trajanje v min
<b>Svinjina</b>						
Svinjska pečenka brez kože, npr. vratovina, 1,5 kg	Odprta posoda	1		180-200	-	120-130
Svinjska pečenka brez kože, npr. vratovina, 1,5 kg	Pokrita posoda	1		180-200	180	40-50
Svinjska pečenka s kožo, npr. pleče, 2 kg	Odprta posoda	1		190-200	-	130-140
Svinjska pljučna pečenka, 1,5 kg	Odprta posoda	1		220-230	-	70-80
Svinjska pljučna pečenka, 1,5 kg	Pokrita posoda	1		230-240	90	50-60
Svinjski file, 400 g	Rešetka	2		220-230	-	20-25
Prekajena zarebrnica s kostmi, 1 kg (z nekaj dodane vode)	Pokrita posoda	1		210-220	-	60-80
Prekajena zarebrnica s kostmi, 1 kg	Odprta posoda	1		-	360	40-50
Svinjski zrezki, debelina 2 cm	Rešetka	3		2	-	16-20

\* predgretje

\*\* brez obračanja

\*\*\* univerzalni pekač vstavite pod rešetko na nivoju 1

\*\*\*\* po 2/3 skupnega časa obrnite

Jed	Pribor/posoda	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C / stopnja žara	Moč mikrovalov v vatih	Trajanje v min
Svinjski medaljoni, debelina 3 cm (5 min predgrevati)	Rešetka	3		3*	-	8-12
<b>Govedina</b>						
Goveji file, srednje zapečen, 1 kg	Odprta posoda	1		210-220	-	40-50
Goveja dušena pečenka, 1,5 kg	Pokrita posoda	1		200-220	-	130-140
Rostbif, srednje zapečen, 1,5 kg	Odprta posoda	1		220-230	-	60-70
Goveji zrezek, debelina 3 cm, srednje zapečen	Rešetka	2		3	-	15-20
Hamburger, višina 3-4 cm****	Rešetka	2		3	-	20-30
<b>Teletina</b>						
Telečja pečenka, 1,5 kg	Odprta posoda	1		160-170	-	100-120
Telečja pečenka, 1,5 kg	Pokrita posoda	1		200-210	90	70-80
Telečja krača, 1,5 kg	Odprta posoda	1		200-220	180 90	30 30-40
<b>Jagnjetina</b>						
Jagnječje stegno brez kosti, srednje zapečeno, 1,5 kg	Odprta posoda	1		170-190	-	50-70
Jagnječji hrbet s kostmi**	Odprta posoda	1		180-190	-	40-50
Jagnječji hrbet s kostmi**	Odprta posoda	1		190-210	90	30-40
Jagnječji kotlet***	Rešetka	2		3	-	12-18
<b>Klobase</b>						
Klobase za žar	Rešetka	2		3	-	10-20
<b>Mesne jedi</b>						
Pečenka iz mletega mesa, 1 kg	Odprta posoda	1		170-180	-	70-80
Pečenka iz mletega mesa, 1 kg + 50 ml vode	Odprta posoda	1		170-190	360	30-40
* predgretje						
** brez obračanja						
*** univerzalni pekač vstavite pod rešetko na nivoju 1						
**** po 2/3 skupnega časa obrnite						

### Nasveti za peko, praženje in peko na žaru

Notranjost aparata se bo zelo umazala.	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 ponekod zažgana in/ali pečenka je presuha.	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.

Odvizno od velikosti in vrste ribe v univerzalni pekač vlijte največ ½ 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 17

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.

### Priporočene nastavitvene vrednosti

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

Nastavitvene vrednosti veljajo za vstavitvev 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. ½ do ⅔ 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
-  Žar s kroženjem zraka
-  Žar, velika površina
-  Mikrovalovna pečica

Jed	Pribor / posoda	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C / stopnja žara	Moč mikrovalov v vatih	Trajanje v min
<b>Riba</b>						
Cela riba, 300 g, pečena na žaru, npr. postrv	Odprta posoda	1		170-190	-	20-30
Cela riba, 300 g, pečena na žaru, npr. postrv	Rešetka	2		230-250	90	15-20
Dušena riba, cela, 300 g, npr. postrv	Pokrita posoda	1		-	600 360	3 2-7
Cela riba, 1,5 kg, pečena na žaru, npr. losos	Odprta posoda	1		170-190	-	30-40
Dušena riba, cela, 1,5 kg, npr. losos	Pokrita posoda	1		-	600 360	10 10-15
<b>Ribji fileji</b>						
Ribji file, naraven, pečen na žaru	Rešetka	2		1*	-	15-25
Ribji file, naraven, dušen, 400 g	Pokrita posoda	1		-	600 360	4 5-15
<b>Ribji kotleti</b>						
Ribji kotlet, debelina 3 cm**	Rešetka	2		3	-	18-22
<b>Riba, zamrznjena</b>						
Riba, cela, 300 g, npr. postrv	Pokrita posoda	1		-	600 360	5 7-12
Ribji file, naraven	Pokrita posoda	1		210-230	-	30-45
Ribji file, naraven, 400 g	Pokrita posoda	1		-	600	10-15
Ribji file, gratiniran	Rešetka	2		220-240	-	35-45
Ribji file, popekanje, 400 g	Odprta posoda	1		200-220	360	15-20
Ribje palčke***	Plitvi pekač	1		220-240	-	15-25
<b>Ribje jedi</b>						
Ribja terina, 1000 g	Model za terino	1		-	360	20-25

\* predgretje

\*\* univerzalni pekač vstavite pod rešetko na nivoju 1

\*\*\* vmes večkrat obrnite

## 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 porjavitvev. 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-vroč zrak
-  Žar s kroženjem zraka
-  Žar, velika površina
-  Mikrovalovna pečica

Jed	Pribor/posoda	Nivo peči-ce	Način gretja	Temperatura v °C / stopnja žara	Moč mikrovalov v vatih	Trajanje v min
<b>Sveža, zelenjava</b>						
Sveža, zelenjava, 250 g*	Pokrita posoda	1		-	600	8-12
Sveža, zelenjava, 500 g*	Pokrita posoda	1		-	600	12-17
<b>Zelenjava, zamrznjena</b>						
Špinača, 450 g*	Pokrita posoda	1		-	600	13-18
Mešana zelenjava, 250 g + 25 ml vode*	Pokrita posoda	1		-	600	10-14
Mešana zelenjava, 500 g + 25 ml vode*	Pokrita posoda	1		-	600	15-20
<b>Zelenjavne jedi</b>						
Zelenjava na žaru	Univerzalni pekač	3		3	-	10-15
<b>Krompir</b>						
Pečen krompir, prepolovljen	Univerzalni pekač	1		160-180	-	45-60
Pečen krompir, prepolovljen, 1 kg	Univerzalni pekač	2		200-220	360	15-20
Krompir v oblicah, cel, 250 g*	Pokrita posoda	1		-	600	10-13
Slan krompir, narezan na četrtine, 500 g*	Pokrita posoda	1		-	600	12-15
<b>Izdelki iz krompirja, zamrznjeni</b>						
Tanke rezine praženega krompirja	Univerzalni pekač	2		180-200	-	20-30
Krompirjevi žepki, polnjeni	Univerzalni pekač	2		200-220	-	18-28
Kroketi (med peko obračajte)	Pekač	1		210-230	-	15-25
* med pripravo enkrat do dvakrat premešajte						

Jed	Pribor/posoda	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C / stopnja žara	Moč mikrovalov v vatih	Trajanje v min
Ocvrt krompirček (med pripravo obrnite)	Pekač	1		200-210	-	20-30
Ocvrti krompirček, 500 g	Univerzalni pekač	2		250-270	180	15-20
Ocvrt krompirček, 2 ravni (med pripravo obrnite)	Univerzalni pekač + pekač	3+1		200-220	-	30-40
<b>Riž</b>						
Dolgozrnati riž, 250 g + 500 ml vode	Pokrita posoda	1		-	600	7-9
					180	13-16
Naravni riž, 250 g + 650 ml vode	Pokrita posoda	1		-	600	11-13
					180	25-30
Rižota, 250 g + 900 ml vode	Pokrita posoda	1		-	600	12-14
					180	22-27
<b>Žito</b>						
Kuskus, 250 g + 500 ml vode	Pokrita posoda	1		-	600	6-8
Celo proso, 250 g + 600 ml vode	Pokrita posoda	1		-	600	8-10
					180	10-15
Polenta/koruzni zдроб, 125 g + 500 ml vode*	Pokrita posoda	1		-	600	6-8
Ješprenj, 250 g + 750 ml vode	Pokrita posoda	1		-	600	11-13
					180	15-20
<b>Jajce</b>						
Jajčni sir iz 2 jajc	Pokrita posoda	1		-	360	6-8

\* med pripravo enkrat do dvakrat premešajte

## 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 17

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:

-  4D-vroči zrak
-  Mikrovalovna pečica

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljaj- nja	Način gretja	Temperatu- ra v °C	Moč mikrova- lov v W	Trajanje v min.
Puding iz praška`	Pokrita posoda	1		-	600	5-8
Jogurt	Modelčki za oblikovanje porcij	Dno notranjosti pečice		40-45	-	8-9h
Mlečni riž, 125 g + 500 ml mleka*	Pokrita posoda	1		-	600 180	10 20-25
Sadni kompot, 500 g	Pokrita posoda	1		-	600	9-12
Pokovka za mikrovalovno pečico, 1 vrečka po 100 g**	Odkrita posoda	1		-	600	4-6

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

**Način gretja Eco**

Vroč zrak Eco je napreden način 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 odpornega stekla ter posoda, prevlečena z aluminijevo tlačno litino.

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

**Papir za peko**


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


**Priporočene nastavitvene vrednosti**













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

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

Uporabljen način gretja:

-  Vroči zrak eco

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavitve	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min.
<b>Kolači v modelih</b>					
Kolač iz umešanega testa v modelu	Okrogel/podolgovat model	1		140-160	60-80

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavitve	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min.
Podlaga za torto iz umešanega testa	Model za dno torte	1		140-160	20-40
Biskvitna podlaga, 2 jajci	Model za dno torte	1		150-170	20-30
Biskvitna torta, 3 jajca	Razstavljivi model Ø 26 cm	1		160-170	25-35
Biskvitna torta, 6 jajc	Razstavljivi model Ø 28 cm	1		150-160	50-60
<b>Kolač na pekaču</b>					
Kolač iz umešanega testa s suho oblogo	Pekač	1		160-180	20-40
Pecivo iz krhkega testa s suho oblogo	Pekač	1		170-180	25-35
<b>Drobno pecivo</b>					
Muffini	Pekač za muffine	2		160-180	15-30
Tortice	Pekač	1		150-160	25-35
Pecivo iz listnatega testa	Pekač	2		170-190	25-50
Pecivo iz kuhanega testa	Pekač	1		200-220	35-45
Pišskoti	Pekač	2		140-160	15-30
Brizgano pecivo	Pekač	2		140-150	25-40

## 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"> <li>■ Čas priprave naj bo čim krajši.</li> <li>■ Jedi zapecite zlato in ne pretemno.</li> <li>■ Velika, debela kuhana živila vsebujejo manj akrilamida.</li> </ul>
Peka	Z zgornjim/spodnjim grelnikom maks. 200 °C Z vročim zrakom maks. 180 °C.
Pišskoti	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.

## Sušenje

S 4D-vročim zrakom bo sušenje izjemno. 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 dobro 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 2
- 2 rešetki: višina 3+1

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






### Priporočene nastavitvene vrednosti

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

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

Uporabljen način gretja:

-  4D-vroči zrak

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

## Vkuhanje

V aparatu lahko vkuhavate sadje in zelenjavo.

### Opozorilo – Nevarnost poškodb!

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

### Kozarci

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

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

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

### Priprava sadja in zelenjave

Uporabljajte samo neoporečno sadje in zelenjavo. Vse temeljito operite.

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

### Sadje

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

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

### Zelenjava

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

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

### Po postopku vkuhanja

#### Sadje

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

#### Zelenjava


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

Po vkuhanju 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.
<b>Vkuhanje</b>					
Zelenjava, npr. korenje	Kozarci za vlaganje po 1 liter	1		160-170	do mehurčkov: 30-40
				120	po mehurčkih: 30-40
				-	Preostala toplota: 30

Jed	Posoda	Višina vstavitve	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min.
Zelenjava, npr. kumarice	Kozarci za vlaganje po 1 liter	1		160-170	do mehurčkov: 30-40 Preostala toplota: 30
Koščičasto sadje, npr. češnje, slive	Kozarci za vlaganje po 1 liter	1		160-170	do mehurčkov: 30-40 Preostala toplota: 35
Pečkato sadje, npr. jabolka, jagode	Kozarci za vlaganje po 1 liter	1		160-170	do mehurčkov: 30-40 Preostala toplota: 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 17

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
<b>Kruh, žemljice</b>						
Kruh, 500 g	Odprta posoda	1		-	180	3
				-	90	10-15
Žemlje	Rešetka	1		140-160	90	2-4
<b>Kolač</b>						
Kolač, sočen, 500 g	Odprta posoda	1		-	180	2
				-	90	10-15
Kolač, suh, 750 g	Odprta posoda	1		-	90	10-15
<b>Meso in perutnina</b>						
Cel piščanec, 1,2 kg*	Odprta posoda	1		-	180	10
				-	90	10-15
Kosi perutnine, 250 g*	Odprta posoda	1		-	180	10
				-	90	10-15
Raca, 2 kg*	Odprta posoda	1		-	180	10
				-	90	40-50
Meso v kosu, npr. pečenka (surovo meso) 800 g*	Odprta posoda	1		-	180	15
				-	90	10-15
Meso, v kosu, npr. pečenka (surovo meso) 1 kg*	Odprta posoda	1		-	180	15
				-	90	20-30

\* po 1/2 časa obrnite

Jed	Pribor/posoda	Nivo pečice	Način gre-tja	Temperatu- ra v °C	Moč mikrova- lov v vatih	Trajanje v min
Meso, v kosu, npr. pečenka (surovo meso) 1,5 kg*	Odrpta posoda	1		-	180	15
				-	90	25-35
Meso, v kosih ali rezinah, npr. golaž (surovo meso), 500 g*	Odrpta posoda	1		-	180	8
				-	90	5-10
Mešano mleto meso, 200 g*	Odrpta posoda	1		-	90	8-15
Mešano mleto meso, 500 g*	Odrpta posoda	1		-	180	5
				-	90	10-15
Mešano mleto meso, 1000 g*	Odrpta posoda	1		-	180	10
				-	90	20-30
<b>Riba</b>						
Riba, cela, 300 g*	Odrpta posoda	1		-	180	3
				-	90	10-15
Ribji file, 400 g*	Odrpta posoda	1		-	180	5
				-	90	10-15
<b>Sadje, zelenjava</b>						
Jagodičevje, 300 g	Odrpta posoda	1		-	180	5-10
Zelenjava, 600 g	Odrpta posoda	1		-	180	10
				-	90	8-13
<b>Drugo</b>						
Mehčanje masla, 125 g	Odrpta posoda	1		-	90	7-9

\* po 1/2 časa obrnite

## 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.

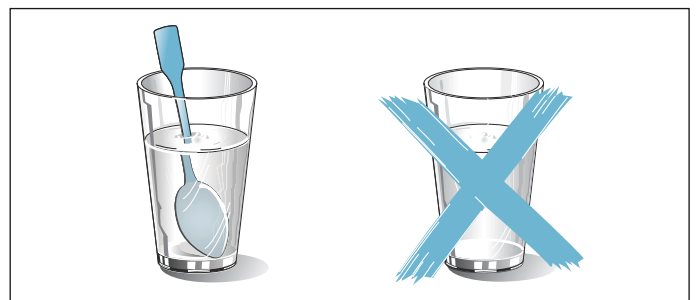
Če segrevate otroško hrano, stekleničko na rešetko postavite brez dude ali pokrova. Po segrevanju hrano dobro pretresite ali premešajte in obvezno preverite temperaturo.

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.

## Priporočene nastavitvene vrednosti

V tabeli so za različne pijače in jedi navedene nastavitvene vrednosti za segrevanje s funkcijo mikrovalovne pečice. 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 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 in prihranite energijo.

Po pripravi obrišite notranjost pečice.

Uporabljen način gretja:

-  Mikrovalovna pečica

Jed	Posoda	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Moč mikrovalov v vatih	Trajanje v min
<b>Pogrevanje pijač</b>						
200 ml (dobro premešajte)	Odprta posoda	1		-	max	1-3
400 ml (dobro premešajte)	Odprta posoda	1		-	max	2-6
<b>Pogrevanje otroške hrane</b>						
Stekleničke za mleko, 150 ml (dobro premešajte)	Odprta posoda	1		-	360	1-3
<b>Zelenjava, ohlajena</b>						
250 g	Pokrita posoda	1		-	600	3-8
<b>Zelenjava, zamrznjena</b>						
posamična, 250 g	Pokrita posoda	1		-	600	8-12
Kremna špinača, zamrznjena v kosu, 450 g	Pokrita posoda	1		-	600	11-16
<b>Jedi, ohlajene</b>						
Jedi na krožniku, 1 porcija	Pokrita posoda	1		-	600	4-8
Juha, enolončnica, 400 ml	Pokrita posoda	1		-	600	5-7
Priloge, npr. testenine, cmoki, krompir, riž	Pokrita posoda	1		-	600	5-10
Narastki, 400 g, npr. lasanja, krompirjev narastek	Odprta posoda	1		-	600	5-10
<b>Jedi, zamrznjene</b>						
Jedi na krožniku, 1 porcija	Pokrita posoda	1		-	600	11-15
Juha, enolončnica, 200 ml (dobro premešajte)	Pokrita posoda	1		-	600	4-6
Priloge, 500 g, npr. testenine, cmoki, krompir, riž	Pokrita posoda	1		-	600	7-10
Narastki, 400 g, npr. lasanja, krompirjev narastek	Odprta posoda	1		180-200	180	20-25

## Ohranjanje toplote

Jedi, ki so že pripravljene, lahko z načinom gretja "Zgornje/spodnje gretje" ohranite tople pri 70 °C. Tako preprečite tvorjenje kondenzata, zaradi česar vam tudi ni treba brisati notranjosti aparata.

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

## 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.

Višini vstavljanja pri peki na dveh ravneh:

- Univerzalni pekač: višina 3  
Pekač: višina 1.

### Jabolčna pita

Jabolčna pita na eni ravni: temne razstavljlive modele razporedite eden zraven drugega.

### Biskvit z vodo






Biskvit z vodo na dveh ravneh: razstavljlive 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.

Uporabljen način gretja:

-  4D-vroči zrak

Jed	Pribor / posoda	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min
<b>Peka</b>					
Brizgano pecivo	Plitvi pekač	1		140-150*	25-35
Tortice	Plitvi pekač	1		150*	20-30
Tortice, 2 ravni	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		140*	30-40
Vodni biskvit	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	1		160-170**	30-45
Pokrita jabolčna pita	2 modela iz črne pločevine Ø 20 cm	1		160-170	70-80

\* 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	Stojnja žara	Trajanje v min.
<b>Peka na žaru</b>					
Peka toasta	Rešetka	3		3	3-6
Goveji hamburger, 12 kosov*	Rešetka	2		3	20-30




\* obrnite po 2/3 skupnega trajanja priprave








### Priloga 1: 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 17

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
<b>Odtajevanje s funkcijo mikrovalovne pečice</b>						
Meso	Odprta posoda	1		-	180	5
					90	10-15
<b>Priprava jedi s funkcijo mikrovalovne pečice</b>						
Jajčno mleko	Odprta posoda	1		-	360	20
					180	20-25
Biskvit	Odprta posoda	1		-	600	7-9
Pečenka iz mletega mesa	Odprta posoda	1		-	600	22-27
<b>Kombinirana priprava jedi s funkcijo mikrovalovne pečice</b>						
Gratiniran krompir	Odprta posoda	1		150-170	360	25-30
Kolač	Odprta posoda	1		190-210	90	18-23
Piščanec*	Odprta posoda	1		180-200	360	25-35
** obrnite po 2/3 skupnega trajanja priprave						







Lined paper template with horizontal ruling lines.



BSH Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Str. 34  
81739 München, GERMANY

[siemens-home.com](http://siemens-home.com)

Izdelalo podj. BSH Hausgeräte GmbH po licenci za blagovno znamko Siemens AG



9001220998  
960630