

SIEMENS

Mikrovalovna pečica

CP565AG.0, CP465AG.0

sl Uporabniški priročnik in navodila za montažo



Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.
siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

Siemens Home Appliances

Kazalo

NAVODILA ZA UPORABO

1	Varnost	2
2	Preprečevanje materialne škode.....	6
3	Varstvo okolja in varčevanje	7
4	Spoznavanje	7
5	Pribor	12
6	Pred prvo uporabo	12
7	Osnovno upravljanje.....	13
8	Mikrovalovna pečica	14
9	Mikrokombi.....	16
10	Žar	16
11	Para	17
12	Programska avtomatika.....	20
13	Časovne funkcije	24
14	Otroško varovalo	25
15	Osnovne nastavitve	25
16	Čiščenje in nega.....	26
17	Odpravljanje motenj.....	30
18	Odstranjevanje	32
19	Servisna služba	32
20	Tako vam bo uspelo.....	32
21	NAVODILA ZA MONTAŽO.....	48
21.1	Varna montaža	48

1 Varnost

Upoštevajte naslednja varnostna navodila.

1.1 Splošna navodila

- Skrbno preberite ta navodila.
- Navodila za uporabo in informacije o izdelku shranite za kasnejšo uporabo ali za novega lastnika.
- Če opazite poškodbo zaradi transporta, aparata ne priključite.

1.2 Namenska uporaba

Ta aparat je primeren izključno za vgradnjo. Upoštevajte posebna navodila za montažo. Aparat lahko brez vtiča priključi samo pooblaščen strokovnjak. Pri poškodbah zaradi napačne priključitve garancija ne velja.

Varnost med uporabo je zagotovljena le v primeru strokovne vgradnje v skladu z navodili za montažo. Za brezhibno delovanje na mestu postavitve je odgovoren inštalater.

Aparat uporabljajte samo:

- za pripravo jedi in pijač.
- pod nadzorom. Kratkotrajne postopke kuhanja ves čas nadzorujte.
- v gospodinjstvu in za podobne namene, npr. v kuhinjah za zaposlene v trgovinah, pisarnah in drugih poslovnih prostorih; na kmetijah; za stranke v hotelih in drugih nastanitvenih objektih; v prenočiščih z zajtrkom.
- do najvišje nadmorske višine 2000 m.

Aparata ne uporabljajte:

- z zunanjo programsko uro ali posebnim daljinskim upravljalnikom.

Aparat ustreza standardu EN 55011 oz. CISPR 11. Je proizvod skupine 2, razreda B. Skupina 2 pomeni, da aparat proizvaja mikrovalove za pogrevanje živil. Razred B pomeni, da je aparat namenjen za uporabo v domačem gospodinjstvu.

1.3 Omejitev kroga uporabnikov

Ta aparat lahko otroci, starejši od 8 let, ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali osebe, ki ne razpolagajo z izkušnjami in/ali znanjem uporabljajo le, ko so pod nadzorom, ali če so bili poučeni o varni uporabi in so razumeli nevarnosti, ki izhajajo iz uporabe aparata.

Otroci se ne smejo igrati z aparatom.

Otroci ne smejo čistiti ali vzdrževati aparata, razen če so stari več kot 15 let ali starejši in so pod nadzorom.

Otroci, mlajši od 8 let, naj se ne približujejo aparatu in priključnemu kablu.

1.4 Varna uporaba

Pribor mora biti vedno pravilno obrnjen, ko ga vstavite v notranjost pečice.

→ "Pribor", Stran 12

⚠ OPOZORILO – Nevarnost požara!

Vnetljivi predmeti, shranjeni v notranjosti pečice, se lahko vnamejo.

- ▶ Vnetljivih predmetov nikoli ne shranjujte v notranjosti pečice.
- ▶ Če se iz pečice kadi, morate izklopiti aparat ali potegniti vtič iz vtičnice in pustiti vrata zaprta, da zadušite morebitne plamene.

Ostanki hrane, masti in sokov od pečenja se lahko vnamejo.

- ▶ Pred uporabo odstranite grobo umazanijo iz notranjosti pečice, z grelnih elementov in s pribora.

Ko odprete vrata aparata, nastane vlek zraka. Papir za peko se lahko dotakne grelnih elementov in se vname.

- ▶ Papirja za peko med predgrevanjem in med pripravo jedi nikoli ne položite na pribor, ne da bi ga pritrdili.
- ▶ Papir za peko vedno ustrezno obrežite in ga obtežite s posodo ali modelom.

⚠ OPOZORILO – Nevarnost opeklin!

Aparat in njegovi dostopni deli se med uporabo segrejejo.

- ▶ Pazite, da se ne dotaknete grelnikov.
- ▶ Otroci, mlajši od 8 let, naj se ne približujejo aparatu.

Pribor ali posoda se močno segrejeta.

- ▶ Ko odstranjujete vroč pribor ali posodo iz pečice, vedno uporabljajte prijematke.

Alkoholni hlapi se v vroči pečici lahko vnamejo.

- ▶ Jedem dodajte samo majhne količine visokoodstotnih pijač.
- ▶ Vrata aparata odprite previdno.

⚠ OPOZORILO – Nevarnost oparin!

Dostopni deli se med delovanjem segrejejo.

- ▶ Nikoli se ne dotikajte vročih delov.
- ▶ Otrokom ne dovolite v bližino.

Ko odprete vrata aparata, lahko iz njega uhaja vroča para. Para je glede na temperaturo lahko nevidna.

- ▶ Vrata aparata odprite previdno.
- ▶ Otrokom ne dovolite v bližino.

Zaradi vode v vroči notranjosti pečice lahko nastane vroča vodna para.

- ▶ Nikoli ne nalivajte vode v vročo notranjost pečice.

⚠ OPOZORILO – Nevarnost poškodb!

Opraskano steklo na vratih aparata lahko poči.

- ▶ Za čiščenje stekla na vratih aparata ne uporabljajte grobih abrazivnih čistil ali ostrih kovinskih strgal, ker se površina lahko opraska.

Tečaji vrat aparata se pri odpiranju in zapiranju premikajo, zato se lahko priščipnete.

- ▶ Ne dotikajte se predela s tečaji. Sestavni deli v vratih aparata imajo lahko ostre robove.

- ▶ Nosite zaščitne rokavice.

⚠ OPOZORILO – Nevarnost električnega udara!

Nestrokovna popravila so nevarna.

- ▶ Popravila aparata sme izvajati samo izšolano strokovno osebje.
- ▶ Za popravilo aparata je dovoljeno uporabljati samo originalne nadomestne dele.
- ▶ Če se omrežni priključni vodnik aparata poškoduje, ga mora zamenjati proizvajalec ali njegova servisna služba ali podobna kvalificirana oseba, da se izognete nevarnostim. Poškodovana izolacija omrežnega priključnega kabla je nevarna.

- ▶ Omrežni priključni kabel nikoli ne sme priti v stik z vročimi deli stroja ali viri toplote.
- ▶ Omrežni priključni kabel nikoli ne sme priti v stik z ostrimi konicami ali robovi.
- ▶ Omrežnega priključnega kabla nikoli ne prepogibajte, stiskajte ali spreminjajte.

Vdirajoča vlaga lahko povzroči električni udar.

- ▶ Za čiščenje aparata ne uporabljajte parnega čistilnika ali visokotlačnega čistilnika. Poškodovan aparat ali poškodovan omrežni priključni kabel je nevaren.
- ▶ Nikoli ne uporabljajte poškodovanega aparata.
- ▶ Nikoli ne uporabljajte aparata s počeno ali zlomljeno površino.
- ▶ Pokličite pooblaščen servis. → Stran 32

⚠ OPOZORILO – Nevarnost: magnetizem!

Na upravljalnem polju ali med upravljalnimi elementi so nameščeni trajni magneti. Ti lahko vplivajo na elektronske vsadke, kot so srčni spodbujevalniki ali inzulinske črpalke.

- ▶ Če nosite elektronske vsadke, se upravljalnemu polju ne približajte na več kot 10 cm.

⚠ OPOZORILO – Nevarnost zadušitve!

Otroci se lahko zavijejo v embalažo ali pa si slednje potegnejo preko glave in se tako zadušijo.

- ▶ Poskrbite, da otroci ne bodo prišli v stik z embalažnim materialom.
- ▶ Ne dovolite otrokom, da se igrajo z embalažnim materialom.

Otroci lahko vdihnejo ali pogoltnejo majhne dele in se tako zadušijo.

- ▶ Poskrbite, da otroci ne bodo prišli v stik z majhnimi deli.
- ▶ Ne dovolite otrokom, da se igrajo z majhnimi deli.

1.5 Mikrovalovna pečica

SKRIBNO PREBERITE POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA IN JIH SHRANITE ZA POZNEJŠO UPORABO

⚠ OPOZORILO – Nevarnost požara!

Nepravilna uporaba aparata je nevarna in lahko povzroči škodo. Ogrete copate in blazine s peškami ali žitnimi zrni se na primer lahko vnamejo še čez nekaj ur.

- ▶ V aparatu nikoli ne sušite jedi ali oblačil.
- ▶ V aparatu nikoli ne segrevajte copat, blazin s peškami ali žitnimi zrni, gobic, vlažnih čistilnih krp in podobnega.
- ▶ Aparat uporabljajte je za pripravo jedi in pijač.

Živila in embalaža ter posode se lahko vnamejo.

- ▶ Živil nikoli ne segrevajte v zavojih za ohranjanje toplote.
- ▶ Živil nikoli brez nadzora ne segrevajte v posodah iz plastike, papirja ali drugih gorljivih materialov.
- ▶ Nikoli ne nastavite veliko previsoke moči mikrovalov ali predolgega časa. Ravnajte se po podatkih v teh navodilih za uporabo.
- ▶ Živil nikoli ne sušite z mikrovalovi.
- ▶ Živil z nizko vsebnostjo vode, npr. kruha, nikoli ne odtaljujte ali segrevajte s previsoko močjo mikrovalov ali predolgim časom.

Jedilno olje se lahko vname.

- ▶ Nikoli ne segrevajte samega jedilnega olja z mikrovalovi.

⚠ OPOZORILO – Nevarnost eksplozije!

Tekočine ali druga živila v tesno zaprtih posodah lahko hitro raznese.

- ▶ Nikoli ne segrevajte tekočin ali drugih živil v tesno zaprtih posodah.

⚠ OPOZORILO – Nevarnost opeklin!

Živila s trdo lupino ali kožo lahko raznese med segrevanjem ali tudi po njem.

- ▶ Nikoli ne kuhajte jajc v lupini in ne pogrevajte trdo kuhanih jajc v lupini.
- ▶ Nikoli ne kuhajte lupinarjev in rakov.
- ▶ Ko pripravljate jajca na oko ali jajca v kozarcu, najprej prebodite rumenjaka.
- ▶ Pri živilih s trdo lupino ali kožo, npr. jabolkih, paradižnikih, krompirju ali klobasicah, lahko lupina počne. Pred segrevanjem prebodite lupino ali kožo.

Toplota v hrani za dojenčke se ne razporedi enakomerno.

- ▶ Nikoli ne segrevajte hrane za dojenčke v zaprtih posodah.
- ▶ Vedno odstranite pokrov ali dudo.
- ▶ Po segrevanju dobro premešajte ali pretresite.
- ▶ Preverite temperaturo, preden hrano ponudite otroku.

Segrete jedi oddajajo toploto. Posoda lahko postane vroča.

- ▶ Posodo ali pribor vedno jemljite iz pečice s prijemalkami.

Pri nepredušno zaprtih živilih lahko embalaža počne.

- ▶ Vedno upoštevajte podatke na embalaži.
- ▶ Jedi vedno jemljite iz pečice s prijemalkami.

Dostopni deli se med delovanjem segrejejo.

- ▶ Nikoli se ne dotikajte vročih delov.
- ▶ Otrokom ne dovolite v bližino.

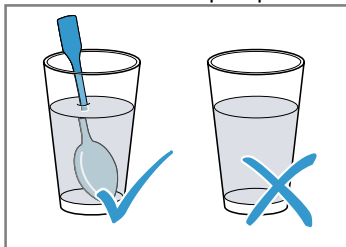
Nepravilna uporaba aparata je nevarna. Preveč ogrete copate, blazine iz pešk ali žitnih zrn, gobe, vlažne čistilne krpe in podobno lahko na primer povzročijo opekline.

- ▶ V aparatu nikoli ne sušite jedi ali oblačil.
- ▶ V aparatu nikoli ne segrevajte copat, blazin s peškami ali žitnimi zrni, gobic, vlažnih čistilnih krp in podobnega.
- ▶ Aparat uporabljajte je za pripravo jedi in pijač.

⚠ OPOZORILO – Nevarnost oparin!

Pri segrevanju tekočin lahko pride do zamika vrenja. To pomeni, da tekočina lahko doseže vrelišče, ne da bi se dvigali značilni mehurčki. Že če le malo stresete posodo, morate biti previdni. Vroča tekočina lahko nenadoma prekipi in brizga.

- ▶ Med segrevanjem v posodo vedno postavite žlico. Tako preprečite zamik vrenja.

**⚠ OPOZORILO – Nevarnost poškodb!**

Neprimerna posoda lahko počí. Posoda iz porcelana in keramike ima lahko na ročajih in pokrovu drobne luknjice. Za temi luknjicami se skriva votel prostor. Vlaga, ki prodre v votli prostor, lahko povzroči pokanje posode.

- ▶ Uporabljajte samo posodo, primerno za mikrovalovno pečico.

Kovinska posoda ali posoda s kovinsko oblogo lahko povzroči iskrenje, ko uporabljate le funkcijo mikrovalovne pečice. Aparat se poškoduje.

- ▶ Ko uporabljate le funkcijo mikrovalovne pečice, nikoli ne uporabljajte kovinske posode.
- ▶ Uporabljajte le posodo, primerno za uporabo v mikrovalovni pečici, ali funkcijo mikrovalovne pečice v kombinaciji z dodatnim načinom gretja.

⚠ OPOZORILO – Nevarnost električnega udara!

Aparat deluje pri visoki napetosti.

- ▶ Nikoli ne odstranjujte ohišja.

⚠ OPOZORILO – Nevarnost resne ogroženosti zdravja!

Z neprimernim čiščenjem lahko uničite površino aparata, skrajšajte življenjsko dobo aparata in povzročite nevarnost, npr. zaradi uhajanja mikrovalovne energije.

- ▶ Aparat redno čistite in nemudoma odstranite ostanke živil.
- ▶ Notranjost, tesnila na vratih, vrata in vratni prslon morajo biti vedno čisti.
→ "Čiščenje in nega", Stran 26

Aparata nikoli ne uporabljajte, če so vrata aparata ali tesnilo vrat poškodovani. Mikrovalovna energija lahko uhaja.

- ▶ Aparata nikoli ne uporabljajte, če so vrata aparata, tesnilo vrat ali okvir vrat iz umetne mase poškodovani.
- ▶ Popravilo lahko izvrši samo pooblaščen servis.

Pri aparatih brez pokrova ohišja uhaja energija mikrovalov.

- ▶ Nikoli ne odstranjujte pokrova ohišja.
- ▶ Za vzdrževanje ali popravilo pokličite pooblaščen servis.

1.6 Para

Upoštevajte ta navodila, kadar uporabljate funkcijo s paro.

⚠ OPOZORILO – Nevarnost oparin!

Voda v rezervoarju za vodo se lahko pri nadaljnjem delovanju aparata močno segreje.

- ▶ Rezervoar za vodo izpraznite po vsakem delovanju s paro.

V notranjosti pečice nastaja vroča para.

- ▶ Ko aparat deluje s paro, ne segajte v notranjost pečice.

Ko odstranjujete pribor, lahko vroča voda pljuskne čez rob.

- ▶ Vroč pribor previdno odstranjujte z rokavicami za peko.

⚠ OPOZORILO – Nevarnost požara!

Hlapi vnetljivih tekočin se lahko vnamejo na vročih površinah v notranjosti pečice (vzbuh). Vrata aparata lahko počijo. Iz aparata lahko uhajajo vroča para in plameni.

- ▶ V rezervoar za vodo ne vlivajte vnetljivih tekočin (npr. alkoholnih pijač).
- ▶ Rezervoar za vodo polnite izključno z vodo ali raztopino za odstranjevanje vodnega kamna, ki jo priporočamo.

2 Preprečevanje materialne škode

2.1 Splošno

POZOR!

Ko je v vroči notranjosti pečice voda, nastane vodna para. Sprememba temperature lahko povzroči poškodbe.

- ▶ Nikoli ne nalivajte vode v vročo notranjost pečice. Če je v notranjosti pečice dalj časa vlaga, lahko nastane korozija.
- ▶ Po vsaki pripravi obrišite kondenzirano vodo.
- ▶ Vlažnih živil ne shranjujte dolgo v zaprti notranjosti pečice.

- ▶ V notranjosti pečice ne shranjujte živil.

Če pustite, da se pečica ohlaja pri odprtih vratih, se sosednje pohošstvo sčasoma poškoduje.

- ▶ Po delovanju z visokimi temperaturami naj se notranjost pečice vedno ohlaja pri zaprtih vratih.
- ▶ Med vrata aparata ne ukleščite predmetov.
- ▶ Samo pri delovanju z veliko vlage lahko pustite, da se notranjost pečice posuši pri odprtih vratih.

Če je tesnilo zelo umazano, se vrata aparata med delovanjem ne zaprejo več pravilno. Lahko pride do poškodb sosednjega pohošstva.

- ▶ Tesnilo naj bo vedno čisto.
- ▶ Nikoli ne uporabljajte aparata s poškodovanim tesnilom ali brez tesnila.

Če vrata aparata uporabljate za sedenje ali odlaganje, se lahko poškodujejo.

- ▶ Na odprta vrata aparata ne postavljajte, polagajte, obešajte ali naslanjajte ničesar.
- ▶ Na vrata aparata ne postavljajte posode ali pribora. Pri nekaterih tipih aparata lahko pribor med zapiranjem vrat aparata opraska steklo vrat.
- ▶ Pribor vedno vstavite v pečico do prislona.

2.2 Mikrovalovna pečica

Upoštevajte ta navodila, kadar uporabljate mikrovalovno pečico.

POZOR!

Če se kovina dotika notranjih sten pečice, nastajajo iskre, ki lahko poškodujejo aparat ali uničijo notranje steklo vrat.

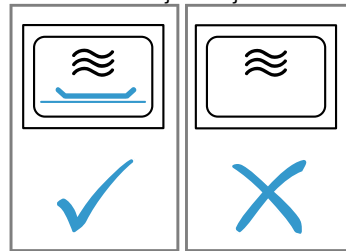
- ▶ Kovina, npr. žlica v kozarcu, mora biti najmanj 2 cm oddaljena od notranjih sten in notranje strani vrat pečice.

Aluminijaste posodice v aparatu lahko povzročijo iskrenje. Aparat se zaradi nastanka isker poškoduje.

- ▶ V aparatu ne uporabljajte aluminijastih posod.

Delovanje aparata brez živil povzroči preobremenitev.

- ▶ Mikrovalovne pečice nikoli ne zaženite, če v njej ni živil. Edina izjema je kratek preizkus posode.



Če večkrat zaporedoma pripravljate pokovko v mikrovalovni pečici s preveliko močjo mikrovalov, se notranjost pečice lahko poškoduje.

- ▶ Med postopki priprave počakajte nekaj minut, da se aparat ohladi.
- ▶ Nikoli ne nastavite previsoke moči mikrovalov.
- ▶ Uporabite največ 600 W.
- ▶ Vrečko s pokovko vedno položite na steklen krožnik.

Neprimerna posoda lahko povzroči poškodbe.

- ▶ Če uporabljate žar, kombinirano delovanje z mikrovalovi ali vroč zrak, uporabljajte samo posodo, ki prenese visoke temperature.

2.3 Para

Upoštevajte ta navodila, kadar uporabljate funkcijo s paro.

POZOR!

Modeli iz silikona niso primerni za kombinirano delovanje s paro.

- ▶ Posoda mora biti odporna na vročino in paro. Če je na posodi rja, lahko ta povzroči korozijo v notranjosti pečice. Že najmanjši madeži lahko povzročijo korozijo.

- ▶ Ne uporabljajte rjaste posode.

Kapljice tekočine umažejo dno pečice.

- ▶ Pri kuhanju v sopari s perforirano posodo podnjo vedno vstavite pekač, univerzalni pekač ali neperforirano posodo. V njej se bo nabrala tekočina, ki kaplja od jedi.

Vroča voda v rezervoarju za vodo lahko poškoduje sistem za dovajanje pare.

- ▶ V rezervoar za vodo polnite izključno mrzlo vodo.

Če je med delovanjem aparata pri temperaturi nad 120 °C na dnu pečice voda, se emajl poškoduje.

- ▶ Če je na dnu pečice voda, ne zaženite delovanja.
- ▶ Pred delovanjem obrišite vodo z dna pečice.

Če tekočina za odstranjevanje vodnega kamna pride v stik z upravljalnim poljem ali drugimi občutljivimi površinami, se te poškodujejo.

- ▶ Raztopino za odstranjevanje vodnega kamna takoj odstranite z vodo.

Čiščenje rezervoarja za vodo v pomivalnem stroju povzroča poškodbe.

- ▶ Rezervoarja za vodo ne čistite v pomivalnem stroju.
- ▶ Rezervoar za vodo očistite z mehko krpo in z običajnim sredstvom za pomivanje.

3 Varstvo okolja in varčevanje

3.1 Odlaganje embalaže novega aparata

Material embalaže je okolju prijazen in primeren za ponovno uporabo.

- ▶ Posamezne sestavne dele ločeno sortirajte v odpad.

3.2 Varčevanje z energijo

Če upoštevate te napotke, bo vaš aparat porabil manj električne energije.

Aparat predgrejte samo, če je tako navedeno v receptu ali v priporočenih nastavitvah.

- Če aparata ne predgrevate, prihranite do 20 % energije.

Uporabljajte temne, črno lakirane ali emajlirane modele za peko.

- Taki modeli posebno dobro sprejemajo toploto.

Vrata med delovanjem aparata odpirajte čim redkeje.

- Temperatura v notranjosti pečice se ohrani in ponovno segrevanje aparata ni potrebno.

Pecite več jedi zaporedoma ali hkrati.

- Po prvi peki je notranjost pečice ogreta. Tako se skrajša čas peke za naslednji kolač.

Če je čas priprave daljši, aparat izklopite 10 minut pred potekom časa priprave.

- Preostala toplota zadošča za pripravo jedi do konca.

Iz notranjosti pečice odstranite pribor, ki ga ne uporabljate.

- Ne segrevajte odvečnih delov pribora.

Počakajte, da se globoko zamrznjene jedi pred pripravo odtalijo.

- Tako prihranite energijo za odtaljevanje jedi.

Opomba:

Aparat porablja:

- med delovanjem z vklopljenim zaslonom največ 1 W
- med delovanjem z izklopljenim zaslonom največ 0,5 W

4 Spoznavanje







4.1 Upravljalno polje



Prek upravljalnega polja nastavite vse funkcije svojega aparata in dobite informacije o stanju delovanja.

Glede na tip aparata se lahko podrobnosti na sliki razlikujejo, npr. barva in oblika.

Izbirno stikalo








Z izbirnim stikalom nastavite načine gretja in druge funkcije. Pri nekaterih različicah aparata je izbirno stikalo pogreljivo. Ko izbirno stikalo obrnete iz ničelnega položaja na funkcijo, mine nekaj sekund, preden je izbrana funkcija na voljo.

Simbol	Nastavitev	Uporaba
●	Ničelni položaj	Aparat je izklopljen in je v načinu varčevanja z energijo.
	Mikrovalovi	Izberite način delovanja z mikrovalovi.
	Para	V notranjost pečice priteka vroča para.
	Vroč zrak	Ventilator enakomerno razporeja toploto okroglega grelnika na zadnji steni po notranjosti pečice.
	Žar	Segreje se celotna površina pod žarom.
	Žar z ventilatorjem	Ventilator vrtinči vroč zrak z žara okrog jedi.
	Odstranjevanje vodnega kamna	Ta funkcija odstrani vodni kamen iz izparjevalnika in omogoča njegovo brezhibno delovanje.

Simbol	Nastavitev	Uporaba
	Izpiranje	Cevi parne enote se izperejo z vodo. Priporočamo, da izpiranje opravite po vsakem delovanju s paro.
	Programi	Za veliko jedi boste tu našli vnaprej programirane nastavitve.

Polja na dotik

Polja na dotik so površine, ki so občutljive na dotik. Za izbiro funkcije se dotaknite ustreznega polja.

Simbol	Polje na dotik	Uporaba
	Mikrovalovi	Izberite stopnje moči mikrovalov ali dodatno k funkciji žara ali pare vklopite funkcijo mikrovalov.
	Para	Izberite stopnjo pare ali dodatno k načinu gretja vklopite funkcijo pare.
	Programi	Prikličite izbiro programa in z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite številko programa.
	Časovne funkcije	Izberite časovne funkcije in jih nastavite z vrtljivim izbirnim gumbom.
	Hitro predgrevanje/otroško varovalo	Kratek pritisk: aktiviranje ali deaktiviranje hitrega predgrevanja. Dolg pritisk: vklop ali izklop otroškega varovala.
	Temperatura/teža	Izberite temperaturo ali težo in jo nastavite z vrtljivim izbirnim gumbom.
	Start/Stop	Zagon ali prekinitev delovanja.





Zaslon





Na zaslonu so prikazane trenutne nastavljene vrednosti ali možnosti izbire. Vrednost, ki jo trenutno lahko nastavljate, je v ospredju.

Ospredje je označeno z dvema majhnima puščicama nad nastavitveno vrednostjo in pod njo. Vrednost v ospredju lahko neposredno spreminjate z vrtljivim izbirnim gumbom.

Elementi zaslona

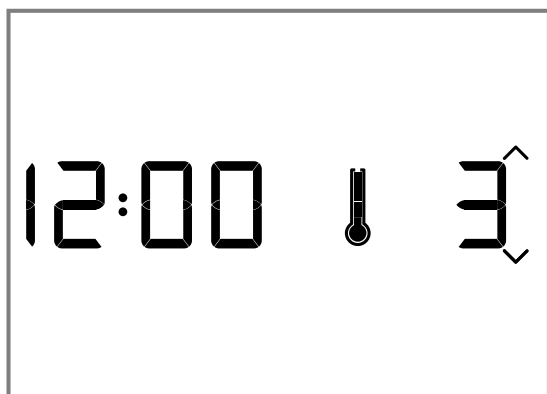
V nadaljevanju boste našli kratko pojasnilo različnih elementov zaslona.

Simbol	Ime	Pomen
	Alarm	Ko je simbol označen, je na zaslonu prikazan čas alarma.
	Trajanje	Ko je simbol označen, je na zaslonu prikazano trajanje.
	Ura	Ko je simbol označen, je na zaslonu prikazana ura.
h:min	Ure/minute	Trajanje se prikazuje v urah in minutah.
min:s	Minute/sekunde	Trajanje se prikazuje v minutah in sekundah.
	Otroško varovalo	Če simbol sveti, je otroško varovalo aktivirano.

Simbol	Ime	Pomen
	Prestrezna posoda	<p>Simbol prikazuje stanje prestrezne posode.</p> <p>Simbol sveti in puščica utripa:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Prestrezna posoda je v odprtini za rezervoar. ■ Prestrezna posoda je polna. ■ Izpraznite prestrezno posodo. <p>Simbol utripa in puščica ne utripa:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Prestrezne posode ni v odprtini za rezervoar. ■ Vstavite prestrezno posodo v odprtino za rezervoar. <p>Simbol sveti in puščica ne sveti:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Prestrezna posoda je v odprtini za rezervoar. ■ Noben drug ukrep ni potreben.
	Rezervoar za vodo	<p>Simbol prikazuje stanje rezervoarja za vodo.</p> <p>Simbol sveti in puščica utripa:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Rezervoar za vodo je v odprtini za rezervoar. ■ Rezervoar za vodo je prazen. ■ Napolnite rezervoar za vodo. <p>Simbol utripa in puščica ne utripa:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Rezervoarja za vodo ni v odprtini za rezervoar. ■ Rezervoar za vodo vstavite v odprtino za rezervoar. <p>Simbol sveti in puščica ne sveti:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Rezervoar za vodo je v odprtini za rezervoar. ■ Noben drug ukrep ni potreben.
	Hitro segrevanje	Če simbol sveti, je aktivirano hitro segrevanje.
	Odstranjevanje vodnega kamna	Če simbol sveti, morate odstraniti vodni kamen iz aparata.

Prikaz temperature

Prikaz temperature prikazuje napredovanje segrevanja.



Modri termometer desno poleg prikaza časa kaže, da se aparat segreva. Če je nastavljen način gretja, se termometer v štirih korakih obarva modro, čim bolj vroča je notranjost pečice. Pri pripravi na žaru in v sopari se termometer takoj v celoti obarva modro. Pri delovanju mikrovalovne pečice termometer ne sveti. Če ste uporabili predgrevanje, je najbolje, da vstavite jed v pečico, takoj ko termometer v celoti sveti modro.

Zaradi toplotne vztrajnosti se prikazana temperatura lahko nekoliko razlikuje od dejanske temperature v notranjosti pečice.

Nočni način

Da prihranite energijo, se svetlost zaslona od 22.00 do 5.59 samodejno zmanjša na nižjo vrednost.

Vrtljivi izbirni gumb

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

Pri večini izbirnih seznamov, npr. pri programih, se po zadnji postavki ponovno prikaže prva. Pri nekaterih izbirnih seznamih, npr. trajanje, je treba vrtljivi izbirni gumb ponovno zavrteti nazaj, ko je dosežena minimalna ali maksimalna vrednost.

4.2 Načini delovanja

Meni je razdeljen na različne načine delovanja.




Način delovanja	Uporaba
Načini gretja	Različni, natančno nastavljeni načini gretja vam omogočajo optimalno pripravo jedi.

Način delovanja	Uporaba
Mikrovalovi	Z mikrovalovi lahko jedi hitreje pripravite, pogrejete ali odtalite.
Para	Priprava jedi s paro. Različne, natančno nastavljene stopnje pare vam omogočajo optimalno pripravo jedi.
Kombinirano delovanje z mikrovalovi	Dodatno k funkciji pare ali žara lahko vklopite mikrovalove.

Način delovanja	Uporaba
Kombinirano delovanje s paro	Dodatno k funkciji mikrovalov ali žara lahko vklopite funkcijo pare.
Čiščenje	Za čiščenje so na voljo različne čistilne funkcije: odstranjevanje vodnega kamna in izpiranje
Osnovne nastavitve	Prilagoditev osnovnih nastavitev. → "Osnovne nastavitve", Stran 25

4.3 Načini gretja

Tu boste našli pregled načinov gretja. Prejeli boste priporočila za uporabo načinov gretja.

Simbol	Ime	Temperatura/stopnje	Uporaba
	Žar	Stopnje žara: ■ 1 = nizka ■ 2 = srednja ■ 3 = visoka	Peka ploskih kosov na žaru, npr. steakov, klobasic ali toasta. Gratiranje jedi.
	Vroč zrak	40 °C 100–230 °C	Vzhajanje kvašenega testa, odtaljevanje smetanovih tort. Peka ali pečenje na eni ravni.
	Žar z ventilatorjem	100–190 °C	Za peko perutnine, celih rib in večjih kosov mesa.

Opomba: Za vsak način gretja aparat predlaga temperaturo. Predlagano temperaturo lahko prevzamete ali spremenite znotraj vsakokratnega območja.

4.4 Notranjost pečice

Funkcije v notranjosti pečice olajšajo delovanje aparata.

Osvetlitev notranjosti pečice

Notranjost pečice je med delovanjem vedno osvetljena. Ko aparat preneha delovati, se izklopi.

Ko odprete vrata aparata, se vklopi osvetlitev notranjosti. To vam pomaga na primer pri čiščenju aparata. Po pribl. 15 minutah se osvetlitev notranjosti pečice samodejno izklopi.

Ventilator

Ventilator se po potrebi vklopi in izklopi. Topel zrak odteka skozi prezračevalne reže nad vrati aparata.

POZOR!

Če prezračevalne reže prekrijete, se aparat pregreva.
▶ Ne prekrijte prezračevalnih rež.

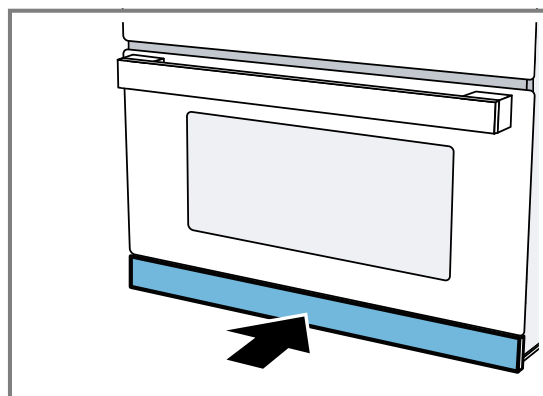
Da se notranjost pečice po delovanju čim hitreje ohladi, ventilator še nekaj časa deluje. Ko aparat deluje z mikrovalovi, ostane aparat hladen, vendar se ventilator kljub temu vklopi. Ventilator lahko deluje tudi po zaključku delovanja mikrovalov.

Kondenzirana voda

Med kuhanjem se lahko v notranjosti pečice in na vratih aparata nabere kondenzirana voda. Kondenzirana voda je običajen pojav in ne vpliva na delovanje aparata. Po kuhanju obrišite kondenzirano vodo.

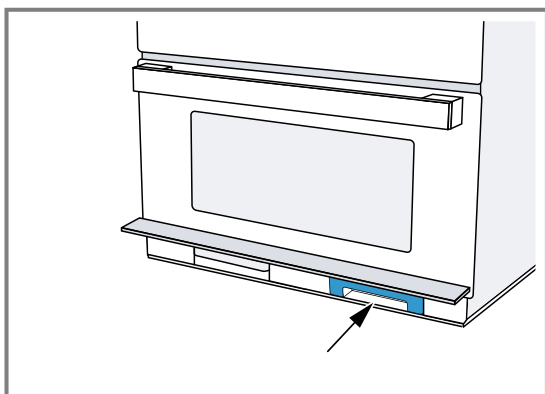
4.5 Zaslon rezervoarja

Zaslon rezervoarja se nahaja pod vrati aparata in omogoča dostop do prestrezne posode in rezervoarja za vodo.

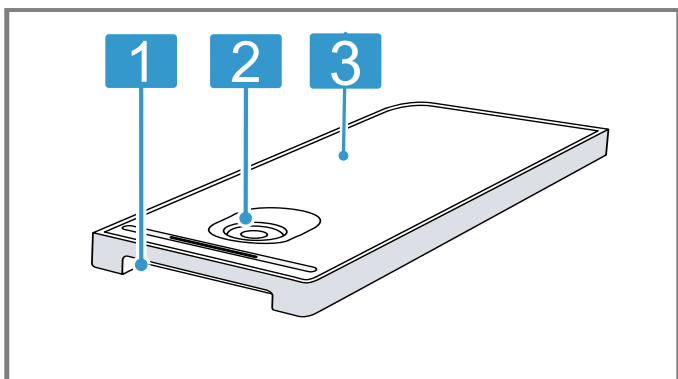


4.6 Rezervoar za vodo

Rezervoar za vodo je desno za zaslonom rezervoarja.



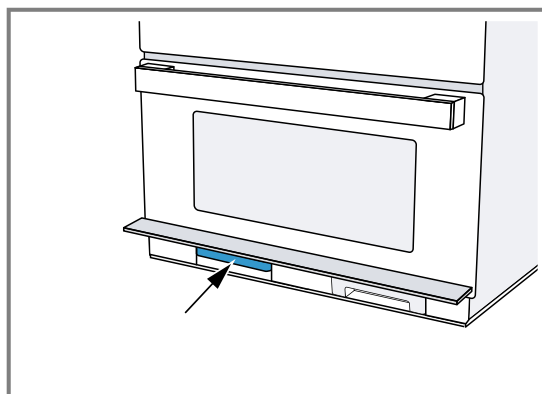
Za delovanje s paro nalijte vodo v rezervoar za vodo.
→ "Napolnite rezervoar za vodo", Stran 18



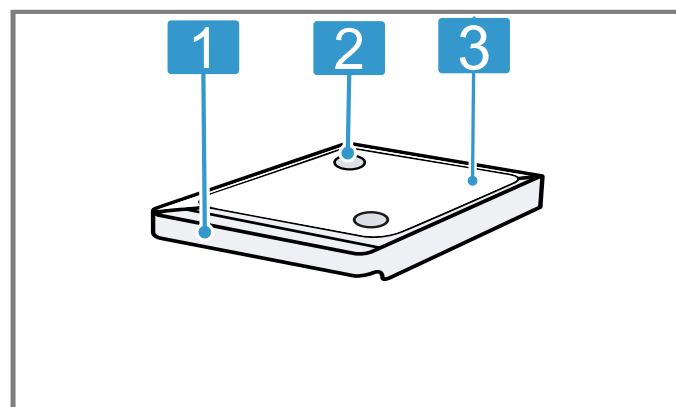
- 1** Ročaj za odstranjevanje in vstavljanje
- 2** Odprtina za polnjenje in praznjenje
- 3** Pokrov rezervoarja

4.7 Prestrezna posoda

Prestrezna posoda je levo za zaslonom rezervoarja.



Pred opravljanjem čistilnih funkcij → Stran 28 in po njem izpraznite prestrezno posodo.



- 1** Ročaj za odstranjevanje in vstavljanje
- 2** Prestrezne odprtine
- 3** Pokrov rezervoarja

5 Pribor

Uporabljajte originalni pribor. Ta je prilagojen vašemu aparatu.

Pribor	Uporaba
Rešetka	<ul style="list-style-type: none"> Rešetka za peko in pečenje v načinu delovanja pečice. Rešetka za peko na žaru, na primer steakov, klobasic ali toasta Rešetka kot odlagalna površina, npr. za modele za narastke
Stekleni pekač	<ul style="list-style-type: none"> Za pripravo jedi Zaščita pred brizganjem med peko na žaru neposredno na rešetki Primerno za uporabo v mikrovalovni pečici
Posoda za kuhanje v sopari	<ul style="list-style-type: none"> Za pripravo riža, krompirja in zelenjave Če želite pripraviti jed v načinu para ali para in mikrovalovi, postavite posodo za kuhanje v sopari v stekleni pekač Živila položite neposredno na posodo za kuhanje v sopari

5.1 Dodatni pribor

Različnim modelom aparata je priložen dodatni pribor.

Pribor	Uporaba
Rešetka za pekač	<ul style="list-style-type: none"> Rešetka za pečenje Z nožicami navzdol jo postavite v stekleni pekač Poskrbi za to, da maščoba in mesni sok kapljata v stekleni pekač Ni primerna za delovanje z mikrovalovi ali za delovanje s paro

5.2 Dodatni pribor

Dodatni pribor lahko kupite na pooblaščenem servisu, v specializiranih trgovinah ali prek spleta.

Obsežno ponudbo pribora za vaš aparat najdete na spletu ali v naših prospektih:

www.siemens-home.bsh-group.com

Vsakemu aparatu pripada drugačen pribor. Pri nakupu vedno navedite natančno oznako svojega aparata (št. E).

Kateri pribor je na voljo za vaš aparat, lahko izveste v spletni trgovini ali na pooblaščenem servisu.

Steklen pekač

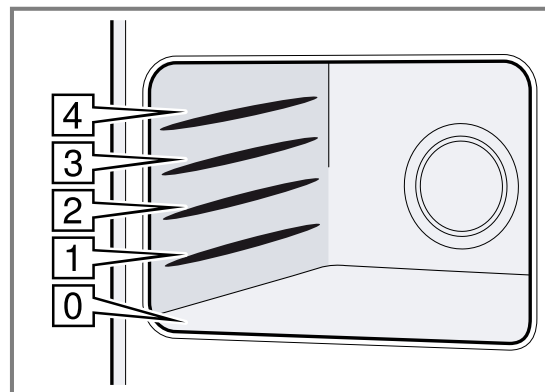
Uporaba

- Pražene jedi
- Narastki

5.3 Višine za vstavljanje pribora

V notranjosti pečice so 4 višine za vstavljanje pribora. Višine za vstavljanje pribora se štejejo od spodaj navzgor. Pribor vstavite v vodilo in ga potisnite popolnoma navznoter.

Dno pečice na višini 0 je posebno primerno za delovanje z mikrovalovi. Na dnu pečice je moč mikrovalov najboljša. Uporabljajte samo posodo, primerno za mikrovalovno pečico.



6 Pred prvo uporabo

Izvedite nastavitve za prvo uporabo aparata. Očistite aparat in pribor.

6.1 Nastavitev ure

Ob zagonu je v ospredju prikaz ure. Na zaslonu utripa 12:00 in ☰ sveti.

1. Z vrtljivim izbirim gumbom nastavite uro.




2. Pritisnite ☰.

✓ Ura je nastavljena.

6.2 Nastavitev trdote vode

Zahteve


- Pred nastavitvijo trdote vode se pri vodovodnem podjetju pozanimajte, kakšna je trdota vode v vodovodu.
- Aparat je izklopljen.

1. Nekaj sekund pritiskajte .
- ✓ Na zaslonu se prikaže prva osnovna nastavitvev.
2. Tolikokrat pritisnite , da se prikaže .
3. Z vrtljivim izbirnim gumbom izberite trdoto vode.

Nasvet: Če je v vodovodni vodi veliko vodnega kamna, priporočamo uporabo zmehčane vode. Če uporabljate izključno zmehčano vodo, nastavite trdoto vode na „zmehčana“.

Nasvet: Če uporabljate mineralno vodo, nastavite trdoto vode na „zelo trda“. Če uporabljate mineralno vodo, mora biti negazirana.




Območje trdote vode	Nastavitvev
0	0 zmehčana
1 (do 1,3 mmol/l)	1 mehka
2 (1,3–2,5 mmol/l)	2 srednja
3 (2,5–3,8 mmol/l)	3 trda
4 (nad 3,8 mmol/l)	4 zelo trda

4. Da shranite spremembe, za nekaj sekund pritisnite .

6.3 Čiščenje aparata pred prvo uporabo

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

Zahteva: V notranjosti pečice ni ostankov embalaže, pribora ali drugih predmetov.

1. Pred segrevanjem obrišite gladke površine v notranjosti pečice z mehko, vlažno krpo.
2. Zaprite vrata aparata.
3. Dokler se aparat segreva, zračite prostor.
4. Z izbirnim stikalom nastavite .
5. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite 180 °C.
6. Pritisnite /□.
- ✓ Aparat se začne segrevati.
7. Po eni uri z /□ izklopite aparat.
8. Izbirno stikalo obrnite v ničelni položaj.
9. Počakajte, da se notranjost pečice ohladi.

6.4 Čiščenje pribora

- ▶ Pribor temeljito očistite z milnico in mehko krpo.

7 Osnovno upravljanje

7.1 Vklon aparata

- ▶ Zavrtite izbirno stikalo, da vklopite aparat.
- ✓ Aparat je pripravljen za uporabo.
- ✓ Na zaslonu se prikaže predlagana vrednost.

Opomba: Otroško varovalo lahko nastavite samo, ko je aparat izklopljen. Nekateri prikazi ostanejo na zaslonu vidni tudi po izklopu aparata.

Če aparata ne boste potrebovali, ga izklopite. Če dalj časa ničesar ne nastavite, se aparat samodejno izklopi.

7.2 Izklop aparata

Če aparata ne uporabljate, ga izklopite. Če dalj časa ničesar ne nastavite, se aparat samodejno izklopi.


- ▶ Izbirno stikalo obrnite v ničelni položaj.
- ✓ Aparat prekine delujoče funkcije.
- ✓ Na zaslonu se prikaže ura.
- ✓ Nekateri prikazi ostanejo vidni na zaslonu tudi po izklopu aparata.

Opomba: V

→ "Osnovne nastavitve", Stran 25 lahko določite, ali bo ura pri izklopljenem aparatu prikazana ali ne.



7.3 Nastavitev načina delovanja

Zahteva: Aparat mora biti vklopljen.

1. Z izbirnim stikalom izberite način delovanja. Po potrebi opravite dodatne nastavitve. V ta namen se dotaknite ustreznega polja in z vrtljivim izbirnim gumbom spremenite vrednost.
2. Pritisnite .
- ✓ Aparat začne z delovanjem.

7.4 Nastavitev načina gretja in temperature





1. Z izbirnim stikalom nastavite način gretja.
- ✓ Na zaslonu se prikaže predlagana temperatura.

2. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite temperaturo.
3. Pritisnite .
- ✓ Aparat se začne segrevati.
- ✓ LED /□ sveti.
- ✓ Prikaz temperature se polni.





Opomba: Z vrtljivim izbirnim gumbom lahko med delovanjem kadar koli spremenite temperaturo. Po segrevanju so manjša nihanja temperature glede na način gretja običajna.

Med delovanjem temperature ne morete nastaviti na 40 °C.

7.5 Nastavitev trajanja

1. Nastavite način delovanja.
2. Pritiskajte , da bo v ospredju .
3. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite želeno trajanje.
4. Pritisnite .
- ✓ Aparat se začne segrevati.
- ✓ /□ sveti.
- ✓ Čas trajanja se vidno odšteva.

7.6 Zaustavitev delovanja

1. Pritisnite /□ ali odprite vrata aparata.
- ✓ Aparat preneha z delovanjem.
- ✓ /□ utripa.
2. Zaprite vrata aparata.
3. Pritisnite .
- ✓ Aparat nadaljuje z delovanjem.
- ✓ /□ sveti.

7.7 Prekinitev delovanja

Delovanje lahko kadar koli prekinete.

- ▶ Izbirno stikalo obrnite v ničelni položaj.

Po prekinitvi ali preklicu delovanja lahko ventilator še naprej deluje.

- ✓ Aparat prekine delujoče funkcije.

7.8 Hitro segrevanje

S hitrim segrevanjem aparat zelo hitro doseže nastavljeno temperaturo. Hitro segrevanje uporabite, če ste izbrali temperaturo nad 100 °C.

Hitro segrevanje je mogoče pri naslednjih načinih gretja:

- Vroč zrak ☼
- Žar z ventilatorjem ☼

Opomba: Za vroč zrak 40 °C funkcija hitrega segrevanja ni mogoča.

Aktiviranje hitrega segrevanja

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

1. Nastavite način gretja in temperaturo.
 2. Pritisnite »☼☼☼☼«.
- ✓ Na zaslonu sveti »☼☼☼«.

3. Pritisnite ▷/□.

- ✓ Aparat se začne segreti.

- ✓ ▷/□ sveti.

- ✓ Ko je hitro segrevanje zaključeno, se oglasi zvočni signal. »☼☼☼☼« ugasne.

4. Vstavite jed v pečico.

Aparat deluje dalje v nastavljenem načinu gretja in pri nastavljeni temperaturi.

Prekinitev hitrega segrevanja

- ▶ Pritisnite »☼☼☼☼«.

- ✓ »☼☼☼☼« na zaslonu ugasne.

- ✓ Aparat deluje dalje v nastavljenem načinu gretja in pri nastavljeni temperaturi.

Opomba: Hitro segrevanje se najpozneje po 15 minutah samodejno deaktivira.

7.9 Samodejni varnostni izklop

Avtomatski varnostni izklop se aktivira, ko aparata dalj časa deluje brez nastavljenega trajanja.

Po 9 urah se aparat samodejno izklopi.

8 Mikrovalovna pečica

S funkcijo mikrovalovne pečice lahko jedi posebno hitro skuhate, pogrejete, spečete ali odtalite. Funkcijo mikrovalovne pečice lahko uporabljate samostojno ali v kombinaciji z enim izmed načinov gretja.

8.1 Posoda in pribor, primerna za mikrovalovno pečico

Da enakomerno pogrejete jedi in ne poškodujete aparata, uporabljajte primerno posodo in pribor.

Opomba: Preden uporabite posodo za mikrovalovno pečico, upoštevajte navodila proizvajalca. Če ste v dvomih, preizkusite posodo.

Primerno za uporabo v mikrovalovni pečici

Posoda in pribor	Utemeljitev
Posoda iz materiala, odpornega na vročino in primerne za uporabo v mikrovalovni pečici: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Steklo ▪ Steklokeramika ▪ Porcelan ▪ Temperaturno odporna plastika ▪ V celoti glazirana keramika brez razpok 	Ti materiali prepuščajo mikrovalove. Mikrovalovi ne poškodujejo posode, odporne na vročino.
Kovinski jedilni pribor	Opomba: Da preprečite zamik vrenja, lahko uporabite kovinski pribor, npr. žlico v kozarcu.

POZOR!

Če se kovina dotika notranjih sten pečice, nastajajo iskre, ki lahko poškodujejo aparat ali uničijo notranje steklo vrat.

- ▶ Kovina, npr. žlica v kozarcu, mora biti najmanj 2 cm oddaljena od notranjih sten in notranje strani vrat pečice.

Ni primerno za uporabo v mikrovalovni pečici

Posoda in pribor	Utemeljitev
Kovinska posoda	Kovina ne prepušča mikrovalov. Jedi se skoraj ne segrejejo.
Posoda z zlatimi ali srebrnimi okraski	Mikrovalovi lahko poškodujejo zlate in srebrne okraske. Nasvet: Če proizvajalec jamči, da je posoda primerna za uporabo v mikrovalovni pečici, posodo lahko uporabljate.

8.2 Preizkus primernosti posode za uporabo v mikrovalovni pečici

S preizkusom posode preverite, ali je posoda primerna za uporabo v mikrovalovni pečici. Aparat lahko uporabljate z mikrovalovi brez jedi samo za preizkus posode.

⚠ OPOZORILO – Nevarnost oparin!

Dostopni deli se med delovanjem segrejejo.

- ▶ Nikoli se ne dotikajte vročih delov.
- ▶ Otrokom ne dovolite v bližino.

1. Prazno posodo postavite v notranjost pečice.
2. Aparat za ½–1 minuto nastavite na največjo moč.
3. Z ▷/□ vklopite delovanje.
4. Posodo večkrat preverite:

- Če je posoda hladna ali topla, je primerna za uporabo v mikrovalovni pečici.
- Če je posoda vroča ali če nastanejo iskre, prekinite preizkus posode. Posoda ni primerna za uporabo v mikrovalovni pečici.

8.3 Moč mikrovalov

Tu najdete pregled moči mikrovalov in njihove uporabe.

Moč mikrovalov v W	Uporaba
90	Odtaljevanje občutljivih jedi.
180	Odtaljevanje in naknadna priprava jedi.
360	Priprava mesa in rib ali pogrevanje občutljivih jedi.
600	Segrevanje in kuhanje jedi.
1000	Segrevanje tekočin.

Opombe

- Za vsako stopnjo mikrovalov aparat predlaga trajanje. To lahko prevzamete ali spremenite znotraj vsakokratnega območja.
- Največja moč mikrovalov je namenjena samo segrevanju tekočin. Za zaščito aparata se moč mikrovalov v prvih nekaj minutah postopoma zmanjša na 600 W. Ko se aparat ohladi, je na voljo največja moč.

Predlagane vrednosti

Aparat predlaga trajanje za vsako moč mikrovalov. Predlagano vrednost lahko prevzamete ali spremenite znotraj vsakokratnega območja.

8.4 Intervali za nastavitev časa

Pri nastavljanju trajanja v načinu delovanja z mikrovalovi se interval spreminja glede na dolžino trajanja.

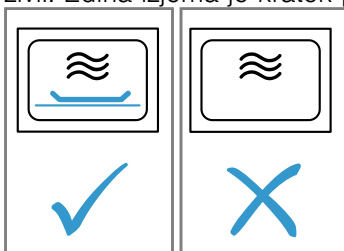
Trajanje delovanja	Interval
0–1 minuta	5 sekund
1–3 minute	10 sekund
3–15 minut	30 sekund
15 minut–1 ura	1 minuta
1 ura–1 ura 30 minut	5 minut

8.5 Nastavitev mikrovalov

POZOR!

Delovanje aparata brez živil povzroči preobremenitev.

- ▶ Mikrovalovne pečice nikoli ne zaženite, če v njej ni živil. Edina izjema je kratek preizkus posode.



1. Upoštevajte varnostna navodila → *Stran 4* in navodila za preprečevanje materialne škode → *Stran 6*.

2. Izbirno stikalo nastavite na .
- ✓ Aparat je pripravljen za uporabo. Na zaslonu se kot predlagana vrednost prikaže največja moč mikrovalov .
3. Da nastavite želeno moč mikrovalov, pritisnite .
- ✓ Na zaslonu je označena stopnja mikrovalov in prikaže se predlagano trajanje.
4. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite želeno trajanje.
5. Z vklopite delovanje. Med delovanjem lahko z vrtljivim izbirnim gumbom kadar koli spremenite trajanje.
- ✓ Čas trajanja se odšteva in delovanje z mikrovalovi se zažene.
- ✓ LED sveti.

Opomba: Ko trajanje poteče, aparat zaključi delovanje z mikrovalovi in oglasi se zvočni signal.

8.6 Nastavitev trajanja

1. Nastavite način delovanja.
2. Pritiskajte , da bo v ospredju .
3. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite želeno trajanje.
4. Pritisnite .
- ✓ Aparat se začne segrevati.
- ✓ sveti.
- ✓ Čas trajanja se vidno odšteva.

8.7 Sprememba moči mikrovalov

- ▶ Pritiskajte , da bo na zaslonu izbrana zelena stopnja.

Opomba: Z večkratnim dotikom preklapljate med stopnjami moči od najvišje proti najnižji. Če funkcijo mikrovalov dodate šele po zagonu, je aparat v načinu premora. Z zaženite delovanje.

8.8 Zaustavitev delovanja

1. Pritisnite ali odprite vrata aparata.
- ✓ Aparat preneha z delovanjem.
- ✓ utripa.
2. Zaprite vrata aparata.
3. Pritisnite .
- ✓ Aparat nadaljuje z delovanjem.
- ✓ sveti.

8.9 Prekinitev delovanja





Delovanje lahko kadar koli prekinete.

- ▶ Izbirno stikalo obrnite v ničelni položaj. Po prekinitvi ali preklicu delovanja lahko ventilator še naprej deluje.
- ✓ Aparat prekine delujoče funkcije.

8.10 Gretje in sušenje notranjosti pečice

Po vsaki uporabi osušite notranjost pečice, da v njej ne ostane vlaga.





1. Počakajte, da se aparat ohladi.
2. Grobo umazanijo v notranjosti pečice takoj odstranite.
3. Obrišite vlago z dna pečice.
4. Z izbirnim stikalom izberite .

5. Dvakrat pritisnite .
- ✓  je označeno na zaslonu.
6. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite trajanje 15 minut.
7. Z  /  vklopite delovanje.
- ✓ Sušenje se zažene in se zaključi čez 15 minut.
8. Za 1 do 2 minuti odprite vrata aparata, da izpustite paro iz pečice.

9 Mikrokombi

Funkcijo mikrovalov lahko kombinirate z vsemi načini gretja in s funkcijo pare.

Kombinirano delovanje z mikrovalovi je mogoče z naslednjimi funkcijami:






-  Para
-  Vroč zrak
-  Žar
-  Žar z ventilatorjem

Izjeme:

-  Stopnja mikrovalov 1000 W
-  Vroč zrak 40 °C

9.1 Nastavitev funkcije mikrokombi




Dodatno k načinu gretja vklopite mikrovalove.

1. Izbirno stikalo nastavite na način gretja, ki omogoča kombiniranje.
- ✓ Na zaslonu se prikaže predlagana vrednost za temperaturo.
2. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite temperaturo.
3. Da nastavite zeleno moč mikrovalov, pritisnite .
- ✓ Na zaslonu se prikaže predlagana vrednost za trajanje.
4. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite trajanje.
5. Z  /  vklopite delovanje.
- ✓ Trajanje se odšteva in delovanje se zažene.
- ✓ Čas trajanja se vidno odšteva.
- ✓  /  sveti.

10 Žar

Z žarom lahko popečete ali zapečete jedi. Žar lahko uporabljate samostojno ali v kombinaciji z mikrovalovi.

10.1 Nastavitev žara

1. Izbirno stikalo nastavite na .
2. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite stopnjo žara.
- ✓ Na zaslonu se prikazuje stopnja žara.
3. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite zeleno trajanje.
4. Z  /  vklopite delovanje.
- ✓ Aparat se začne segrevati. Po segrevanju so manjša nihanja temperature običajna.
- ✓ Prikaz temperature v celoti sveti.

Opomba: Ko trajanje poteče, se oglasi zvočni signal.

Stopnje žara

Na voljo so vam naslednje stopnje žara.


8.11 Ročno sušenje notranjosti pečice

Po vsaki uporabi osušite notranjost pečice, da v njej ne ostane vlaga.



1. Počakajte, da se aparat ohladi.
2. Odstranite grobo umazanijo v notranjosti pečice.
3. Notranjost pečice z gobico obrišite do suhega.
4. Vrata aparata pustite odprta eno uro, da se pečica popolnoma posuši.

- ✓ Ko trajanje poteče, aparat zaključi delovanje in oglasi se zvočni signal.









9.2 Sprememba moči mikrovalov

- ▶ Pritiskajte , da bo na zaslonu izbrana zelena stopnja.

Opomba: Z večkratnim dotikom preklapljate med stopnjami moči od najvišje proti najnižji.

Če funkcijo mikrovalov dodate šele po zagonu, je aparat v načinu premora. Z  /  zaženite delovanje.

9.3 Zaustavitev delovanja

1. Pritisnite  /  ali odprite vrata aparata.
- ✓ Aparat preneha z delovanjem.
- ✓  /  utripa.
2. Zaprite vrata aparata.
3. Pritisnite  / .
- ✓ Aparat nadaljuje z delovanjem.
- ✓  /  sveti.







9.4 Prekinitev delovanja

Delovanje lahko kadar koli prekinete.

- ▶ Izbirno stikalo obrnite v ničelni položaj. Po prekinitvi ali preklicu delovanja lahko ventilator še naprej deluje.
- ✓ Aparat prekine delujoče funkcije.

Stopnja žara	Jedi
1 (šibko)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Visoki narastki ▪ Sufleji
2 (srednje)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nizki narastki ▪ Riba
3 (močno)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Klobasice ▪ Toast

10.2 Nastavitev trajanja

1. Nastavite način delovanja.
2. Pritiskajte , da bo v ospredju .
3. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite zeleno trajanje.
4. Pritisnite  / .
- ✓ Aparat se začne segrevati.
- ✓  /  sveti.

- ✓ Čas trajanja se vidno odšteva.

10.3 Sprememba stopnje žara

Ko ste izbrali funkcijo žara ali se je delovanje že začelo, lahko kadar koli spremenite stopnjo žara.

- ▶ Stopnjo žara spremenite z vrtljivim izbirnim gumbom.
- ✓ Čas trajanja se ne spremeni.

10.4 Zaustavitev delovanja

1. Pritisnite ▷/□ ali odprite vrata aparata.
- ✓ Aparat preneha z delovanjem.

- ✓ ▷/□ utripa.
- 2. Zaprite vrata aparata.
- 3. Pritisnite ▷/□.
- ✓ Aparat nadaljuje z delovanjem.
- ✓ ▷/□ sveti.

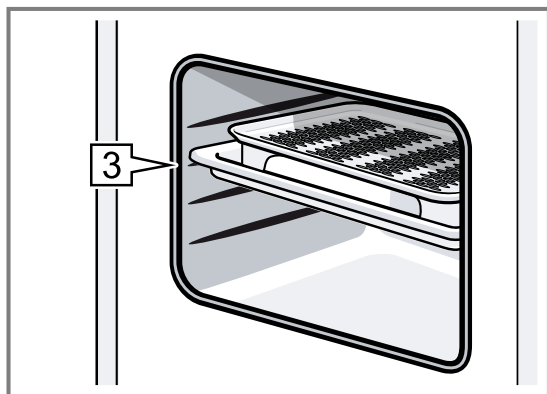
10.5 Prekinitev delovanja

Delovanje lahko kadar koli prekinete.

- ▶ Izbirno stikalo obrnite v ničelni položaj. Po prekinitvi ali preklicu delovanja lahko ventilator še naprej deluje.
- ✓ Aparat prekine delujoče funkcije.

11 Para

Funkcijo pare lahko uporabljate samostojno ali v kombinaciji s funkcijo žara in mikrovalovne pečice. Za optimalno uporabo funkcije pare odstranite rešetko. Stekleni pekač vstavite na višino 3 in vanj postavite posodo za kuhanje v sopari.



Opomba: Med delovanjem aparat brni. Ta zvok nastane zaradi delovanja črpalke. Gre za normalen zvok, ki je povezan z delovanjem.

11.1 Stopnje pare

Za funkcijo kuhanja v sopari so vam na voljo različne stopnje.

Stopnje pare izbirate prek . Na zaslonu se prikaže izbrana stopnja pare.

Stopnja pare	Jedi
1 (šibka)	Za odtaljevanje zelenjave, mesa, rib in sadja
2 (srednja)	Za pripravo sladice, rib in klobasice
3 (močna)	Za pripravo zelenjave, rib, pri-log, za sočenje in blanširanje

11.2 Nastavitev pare

Opomba: Če aparata dalj časa niste uporabljali, najprej opravite postopek izpiranja .

→ "Izpiranje", Stran 28

⚠ OPOZORILO – Nevarnost oparin!

Ko odprete vrata aparata, lahko iz njega uhaja vroča para. Para je glede na temperaturo lahko nevidna.

- ▶ Vrata aparata odprite previdno.
- ▶ Otrokom ne dovolite v bližino.

⚠ OPOZORILO – Nevarnost opeklin!

Med delovanjem aparata se rezervoar za vodo lahko segreje.

- ▶ Če je aparat že prej deloval, počakajte, da se rezervoar za vodo ohladi.
- ▶ Rezervoar za vodo vzemite iz jaška za rezervoar.

1. Z izbirnim stikalom izberite .
- ✓ Aparat je pripravljen za uporabo.
- ✓ Standardno je nastavljena najvišja stopnja pare in trajanje 20 minut.
- ✓ Puščica pri utripa.
2. Odstranite rezervoar za vodo, ga napolnite s svežo vodo do oznake MAX in ga potisnite do konca v odprtino za rezervoar.
→ "Napolnite rezervoar za vodo", Stran 18
3. Pritiskajte , dokler ni dosežena zelena stopnja moči.
- ✓ Na zaslonu se prikaže izbrana stopnja pare.
4. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite zeleno trajanje.
Lahko tudi najprej nastavite trajanje in nato stopnjo pare.
5. Z ▷/□ vklopite delovanje.
- ✓ Puščica pri ugasne in simbol brez puščice sveti.
- ✓ ▷/□ sveti.
- ✓ Prikaz temperature v celoti sveti.
- ✓ Na zaslonu se odšteva čas trajanja. Odvisno od stopnje pare lahko eno polnjenje rezervoarja za vodo zadošča za različno dolgo.

Opombe

- Ko trajanje poteče, se oglasi zvočni signal.
- Če se rezervoar za vodo med delovanjem izprazni, se delovanje prekine in puščica simbola rezervoarja za vodo utripa. Rezervoar za vodo napolnite s svežo vodo do oznake MAX in z ▷/□ nadaljujte delovanje.
- Stopnjo pare lahko med delovanjem kadar koli spremenite prek .

- Po končani pripravi s paro obrišite odkapni žlebiček in notranjost pečice.
→ "Po vsakem delovanju s paro", Stran 19





11.3 Kombinirano delovanje s paro

Pri nekaterih načinih gretja lahko dodatno vključite funkcijo pare. Med pripravo z dovajanjem pare aparat v različnih razmikih in jakostih dovaja paro v notranjost pečice. Tako dosežete boljši rezultat priprave.



Vaša jed

- bo imela hrustljivo skorjico.
- bo imela svetlečo se površino.
- bo znotraj sočna in mehka.
- se bo le minimalno skrčila.

Kombinirano delovanje s paro je mogoče z naslednjimi funkcijami:





-  Mikrovalovi
-  Vroč zrak
-  Žar
-  Žar z ventilatorjem

Izjeme:

-  Stopnja moči mikrovalov 1000 W
-  Vroč zrak 40 °C

Nastavitev kombiniranega delovanja s paro


Dodatno k načinu gretja vklopite mikrovalove.

1. Izbirno stikalo nastavite na način gretja, ki omogoča kombiniranje.
 - ✓ Na zaslonu se prikaže predlagana vrednost za temperaturo.
2. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite zeleno stopnjo
3. Pritiskajte , da bo na zaslonu izbrana zelena stopnja.
 - ✓ Na zaslonu se prikaže simbol rezervoarja za vodo .
4. Napolnite rezervoar za vodo.
5. Z  vklopite delovanje.
 - ✓ Trajanje se odšteva in delovanje se zažene.
 - ✓ Čas trajanja se vidno odšteva.
 - ✓  sveti.
 - ✓ Ko trajanje poteče, aparat zaključí delovanje in oglasi se zvočni signal.

Opombe



- Ko se rezervoar za vodo izprazni, se delovanje nadaljuje brez dovajanja pare. Na zaslonu ni nobenega obvestila.
- Odpiranje vrat aparata vpliva na rezultat priprave. Vrata aparata naj bodo med pripravo zaprta.

Sprememba stopnje pare


- ▶ Pritiskajte , da se na zaslonu prikaže zelena stopnja.

Opomba: Z večkratnim pritiskom preklapljate med stopnjami od najvišje proti najnižji. Po najnižji stopnji se funkcija pare deaktivira. S ponovnim pritiskom aktivirate stopnjo pare, začeni od najvišje stopnje.

11.4 Zaustavitev delovanja

1. Pritisnite  ali odprite vrata aparata.
 - ✓ Aparat preneha z delovanjem.
 - ✓  utripa.
2. Zaprite vrata aparata.

3. Pritisnite .

- ✓ Aparat nadaljuje z delovanjem.
- ✓  sveti.

11.5 Prekinitev delovanja

Delovanje lahko kadar koli prekinete.

- ▶ Izbirno stikalo obrnite v ničelni položaj. Po prekinitvi ali preklicu delovanja lahko ventilator še naprej deluje.
- ✓ Aparat prekine delujoče funkcije.

11.6 Napolnite rezervoar za vodo

Rezervoar za vodo je desno za zaslonom rezervoarja pod vrati aparata. Preden zaženete delovanje s paro, odprite zaslon rezervoarja in nalijte vodo v rezervoar za vodo.

OPOZORILO – Nevarnost požara!

Hlapi vnetljivih tekočin se lahko vnamejo na vročih površinah v notranjosti pečice (vzbuh). Vrata aparata lahko počijo. Iz aparata lahko uhajajo vroča para in plameni.

- ▶ V rezervoar za vodo ne vlivajte vnetljivih tekočin (npr. alkoholnih pijač).
- ▶ Rezervoar za vodo polnite izključno z vodo ali raztopino za odstranjevanje vodnega kamna, ki jo priporočamo.

OPOZORILO – Nevarnost opeklin!

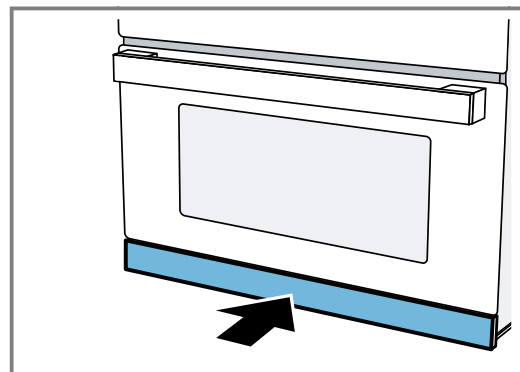
Med delovanjem aparata se rezervoar za vodo lahko segreje.

- ▶ Če je aparat že prej deloval, počakajte, da se rezervoar za vodo ohladi.
- ▶ Rezervoar za vodo vzemite iz jaška za rezervoar.

Zahteva: Trdota vode je pravilno nastavljena.

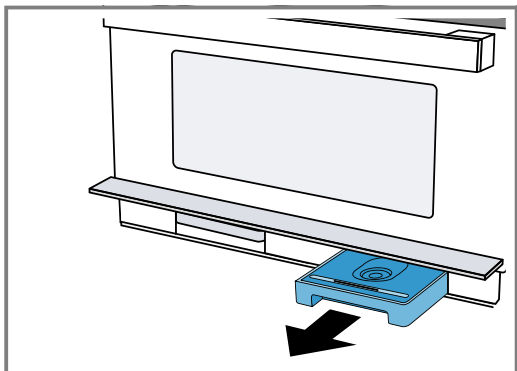
→ "Nastavitev trdote vode", Stran 12

1. Pritisnite na sredino zaslona rezervoarja.

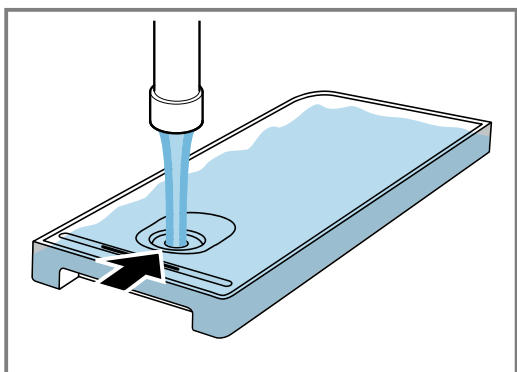


- ✓ Zaslon rezervoarja se odpre.

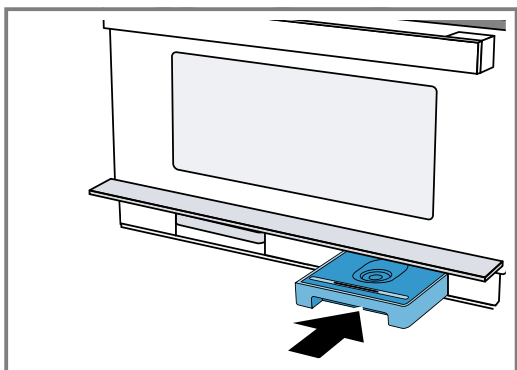
2. Rezervoar za vodo povlecite iz odprtine za rezervoar.



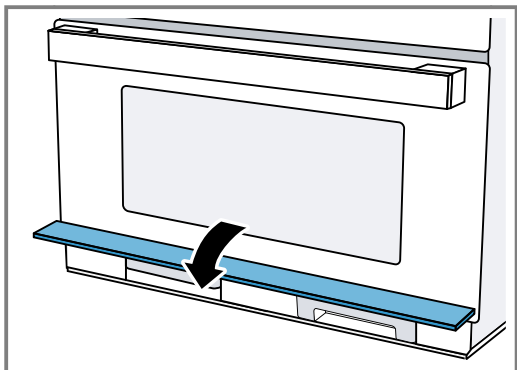
3. Rezervoar za vodo napolnite s hladno vodo do oznake „MAX“.



4. Ponovno vstavite rezervoar za vodo v odprtino za rezervoar in ga potisnite do konca.



5. Zaprite zaslon rezervoarja.



11.7 Polnjenje rezervoarja za vodo


Opombe

- Če se rezervoar za vodo med delovanjem izprazni, se aparat v vsakem načinu delovanja odzove drugače:
 - Delovanje s paro: aparat prekine delovanje. Na zaslonu se prikaže obvestilo. Na najvišji stopnji pare eno polnjenje rezervoarja zadošča za pribl. 30–40 minut, na nižjih stopnjah pare pa bistveno dlje.
 - Para z mikrovalovi: aparata prekine delovanje. Eno polnjenje rezervoarja zadošča za pribl. 50 minut.
 - Žar s paro: aparat nadaljuje delovanje z žarom. Na zaslonu se ne prikazuje nobeno obvestilo. Na najvišji stopnji pare eno polnjenje rezervoarja zadošča za pribl. 3 ure delovanja, na nižjih stopnjah pare pa bistveno dlje.
- Navedeni časi se lahko spreminjajo.

1. Odprite upravljalno ploščo.
2. Odstranite rezervoar za vodo.
3. Rezervoar za vodo napolnite do oznake MAX.
4. Vstavite napolnjen rezervoar za vodo in zaprite upravljalno ploščo.

11.8 Po vsakem delovanju s paro

V notranjosti pečice ostane vlaga. Previdno obrišite odkapni žlebiček in notranjost pečice.



Priporočamo, da po vsaki uporabi s paro uporabite čistilno funkcijo Izpiranje . Nato izpraznite in osušite rezervoar za vodo in prestrezno posodo.

Opomba: Madeže vodnega kamna odstranite s krpo, namočeno v kis, nato obrišite površine s čisto vodo in jih osušite z mehko krpo.

Izpiranje aparata

Da bo aparat ostal čist, lahko izčrpate vodo skozi cevi. Aparat nato iztoči vodo v prestrezno posodo.

Opomba: Po izpiranju so v prestrezni posodi lahko delci odstranjenega vodnega kamna. To je običajno in ne vpliva na delovanje.

1. Z izbirnim stikalom izberite .
- ✓ Na zaslonu se prikaže trajanje programa. Trajanja ne morete spremeniti.
2. Odprite zaslon rezervoarja.
3. Prestrezno posodo odstranite in izpraznite.
4. Prazno prestrezno posodo popolnoma vstavite.
5. Odstranite rezervoar za vodo in izpraznite morebitno preostalo vodo.
6. Rezervoar za vodo temeljito izperite in napolnite s svežo vodo.
7. Rezervoar za vodo popolnoma vstavite.
8. Zaprite zaslon rezervoarja.
9. Pritisnite /□.
- ✓ Aparat črpa vodo skozi cevi.
- ✓ Na zaslonu se odšteva čas trajanja.
- ✓ Ko trajanje poteče, se oglasi zvočni signal.
10. Izpraznite prestrezno posodo.

Praznjenje rezervoarja za vodo

⚠ OPOZORILO – Nevarnost opeklin!

Med delovanjem aparata se rezervoar za vodo lahko segreje.

- ▶ Če je aparat že prej deloval, počakajte, da se rezervoar za vodo ohladi.
- ▶ Rezervoar za vodo vzemite iz jaška za rezervoar.

POZOR!

Čiščenje rezervoarja za vodo v pomivalnem stroju povzroča poškodbe.

- ▶ Rezervoarja za vodo ne čistite v pomivalnem stroju.
- ▶ Rezervoar za vodo očistite z mehko krpo in z običajnim sredstvom za pomivanje.

1. Pritisnite na sredino zaslona rezervoarja.
- ✓ Zaslona rezervoarja se odpre navzgor.
2. Izvlecite rezervoar za vodo.
3. Previdno odstranite pokrov rezervoarja za vodo.
4. Izpraznite rezervoar za vodo, očistite ga s pomivalnim sredstvom in ga temeljito izperite s čisto vodo.
5. Vse dele do suhega obrišite z mehko krpo.
6. Do suhega zdrgnite tesnilo na pokrovu.
7. Pustite pokrov odprt, da se rezervoar za vodo posuši.
8. Namestite in pritisnite pokrov na rezervoar za vodo.
9. Rezervoar za vodo popolnoma vstavite.
10. Zaprite zaslon rezervoarja in ga na sredini na kratko pritisnite.
- ✓ Zaslon rezervoarja je zaprt.

Sušenje prestreznega žleba

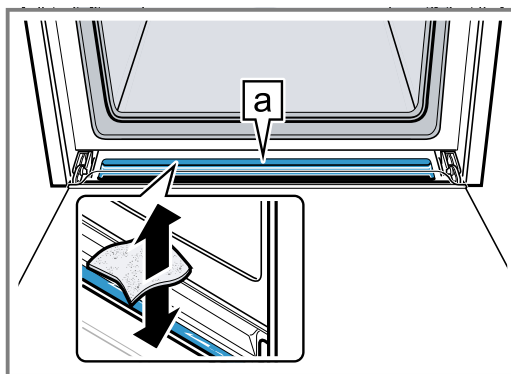
⚠ OPOZORILO – Nevarnost opeklin!

Aparat se med delovanjem segreje.

- ▶ Pred čiščenjem pustite, da se aparat ohladi.

Zahteva: Notranjost pečice je hladna.

1. Odprite vrata aparata.
2. Odprite zaslon rezervoarja.
3. Odstranite rezervoar za vodo in prestrezno posodo.
4. **Opomba:**
Odkapni žlebiček [a] je pod notranjostjo pečice.



Vodo v odkapnem žlebičku [a] popivnjajte z gobasto krpo in jo previdno pobrišite.

Gretje in sušenje notranjosti pečice

Po vsaki uporabi osušite notranjost pečice, da v njej ne ostane vlaga.

1. Počakajte, da se aparat ohladi.
2. Grobo umazanijo v notranjosti pečice takoj odstranite.
3. Obrišite vlago z dna pečice.
4. Z izbirnim stikalom izberite [a].
5. Dvakrat pritisnite [b].
- ✓ [c] je označeno na zaslonu.
6. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite trajanje 15 minut.
7. Z [d]/[e] vklopite delovanje.
- ✓ Sušenje se zažene in se zaključi čez 15 minut.
8. Za 1 do 2 minuti odprite vrata aparata, da izpustite paro iz pečice.

Ročno sušenje notranjosti pečice

Po vsaki uporabi osušite notranjost pečice, da v njej ne ostane vlaga.

1. Počakajte, da se aparat ohladi.
2. Odstranite grobo umazanijo v notranjosti pečice.
3. Notranjost pečice z gobico obrišite do suhega.
4. Vrata aparata pustite odprta eno uro, da se pečica popolnoma posuši.

12 Programska avtomatika

Programska avtomatika vam pomaga pri pripravi različnih jedi in samodejno izbira optimalne nastavitve.

12.1 Navodila za nastavitve za jedi

Da bo rezultat priprave čim boljši, upoštevajte ta navodila.

- Uporabljajte samo neoporečna živila.
- Uporabite samo meso, ki ste ga vzeli iz hladilnika.

12.2 Pregled jedi

Aparat vas pozove, da vpišete težo. Težo lahko nastavljate samo znotraj predvidenega območja.

Odtaljevanje

Nasvet: Nalepko s programi nalepite na aparat. Tako boste lažje in hitreje dostopali do programov.

- Uporabljajte samo globoko zamrznjene jedi, ki ste jih pravkar vzeli iz zamrzovalnika.
- Živila vzemite iz embalaže in jih stehtajte. Če na aparatu ne morete nastaviti natančne teže, jo zaočkajte navzgor ali navzdol.
- Živila postavite v hladno notranjost pečice.
- Uporabljajte le posodo, primerno za mikrovalovno pečico in odporno na vročino, npr. iz stekla ali keramike.

Št.	Jedi	Pribor	Višina vstavljanja	Območje teže v kg	Opombe
<i>PD1</i>	Mleta govedina, jagnjetina ali svinjina ^{1,2}	nizka, odkrita posoda	0	0,10 - 1,20	Po obračanju odstranite že odtaljeno meso.
<i>PD2</i>	Ribji file ^{1,2}	nizka, odkrita posoda	0	0,10 - 1,00	File ščuke, polenovke, okuna, lososa, smuča
<i>PD3</i>	Kosi piščanca s kostmi ^{1,2}	nizka, odkrita posoda	0	0,15 - 1,20	Kose piščanca položite s kožo navzdol.
<i>PD4</i>	Kruhove rezine ^{1,2}	nizka, odkrita posoda	0	0,10 - 0,50	Pšenični, mešani pšenični, polnozrnatih kruh; odtalite samo toliko kruha, kot ga potrebujete. Kruh se bo hitro posušil. Po možnosti ločite kruhove rezine med sabo.

¹ Upoštevajte signal za obračanje.

² Uporabljajte posodo, primerno za mikrovalovno pečico.

Perutnina, meso, ribe

Št.	Jedi	Pribor	Višina vstavljanja	Območje teže v kg	Opombe
<i>PD5</i>	Kosi piščanca, sveži ^{1,2}	Rešetka + stekleni pekač	3 + 2	0,15 - 1,00	Piščančja bedra, pol piščanca Kose piščanca položite s kožo navzdol.
<i>PD6</i>	Rostbif, angleško pečen	Stekleni pekač	1	0,50 - 2,00	
<i>PD7</i>	Rostbif, rožnat	Stekleni pekač	1	0,50 - 2,00	
<i>PD8</i>	Rostbif, dobro pečen	Stekleni pekač	1	0,50 - 2,00	
<i>PD9</i>	Jagnječje stegno s kostmi, rožnato	Stekleni pekač	1	1,00 - 2,00	
<i>PD10</i>	Jagnječje stegno s kostmi, dobro pečeno	Stekleni pekač	1	1,00 - 2,00	
<i>PD11</i>	Riba, cela, sveža ³	Posoda za soparjenje + stekleni pekač	3	0,20 - 1,20	Notranjost pokapajte z limoninim sokom.
<i>PD12</i>	Ribji file, svež ³	Posoda za soparjenje + stekleni pekač	3	0,20 - 0,50	
<i>PD13</i>	Ribji file, zamrznjen ³	Posoda za soparjenje + stekleni pekač	3	0,20 - 0,50	Uporabite enakomerno tanke ribje fileje.
<i>PD14</i>	Enolončnica iz svežih sestavin ^{4,2}	Posoda s pokrovko	0	0,20 - 2,00	Uporabite meso, zelenjavo in juho v enakih delih in navedite skupno težo.

¹ Upoštevajte signal za obračanje.

² Uporabljajte posodo, primerno za mikrovalovno pečico.

³ Napolnite rezervoar za vodo.

⁴ Upoštevajte signal za mešanje.

Zelenjava, priloge

Št.	Jedi	Pribor	Višina vstavljanja	Območje teže v kg	Opombe
P15	Brokoli, svež ¹	Posoda za soparjenje + stekleni pekač	3	0,10 - 1,00	
P16	Grah, zamrznjen ¹	Posoda za soparjenje + stekleni pekač	3	0,10 - 1,00	
P17	Korenje v kolutih, sveže ¹	Posoda za soparjenje + stekleni pekač	3	0,10 - 0,75	Čim debelejšje so rezine, tem bolj čvrsta bo jed. Če želite, da je jed dobro kuhana, vnesite večjo težo. Tako se podaljša trajanje programa.
P18	Zeleni beluši, sveži ¹	Posoda za soparjenje + stekleni pekač	3	0,10 - 0,70	Ne nalagajte v več plasteh.
P19	Jajca, mehko kuhana ¹	Posoda za soparjenje + stekleni pekač	3	2–10 kosov	Kokošja jajca, ohlajena
P20	Riž ^{2, 3}	visoka posoda s pokrovko	0	0,10 - 0,50	Uporabljajte le dolgozrnati riž. Ne uporabljajte riža v vrečkah za kuhanje. Rižu dodajte 2 do 3-kratno količino vode. Riž naj po koncu programa 5–10 minut počiva.
P21	Krompir v pečici	Rešetka	2	0,20 - 1,50	Srednje velik krompir, pribl. 250 g. Krompir operite in osušite. Z vilicami večkrat prebodite lupino.
P22	Slan krompir ^{3, 1}	Posoda za soparjenje + stekleni pekač	3	0,20 - 0,50	Krompir olupite in narežite na kocke. Čim večji so kosi, tem bolj čvrsta bo jed.
P23	Sadni kompot ^{3, 1, 2}	Posoda za soparjenje + stekleni pekač	3	0,30 - 0,80	Sadju dodajte nekaj sladkorja in cimeta. Če pripravljate kompot iz jagodičevja, dodajte maline in jagode šele ob signalu za mešanje.

¹ Napolnite rezervoar za vodo.² Upoštevajte signal za mešanje.³ Uporabljajte posodo, primerno za mikrovalovno pečico.

Convenience

Št.	Jedi	Pribor	Višina vstavljanja	Območje teže v kg	Opombe
P24	Ocvrt krompirček, zamrznjen ¹	Stekleni pekač	2	0,20 - 0,80	Ne nalagajte v več plasteh.
P25	Ocvrtki, zamrznjeni ¹	Stekleni pekač	2	0,25 - 0,80	Ne nalagajte v več plasteh.
P26	Pica, predpečena, ohlajena	Rešetka	2	0,10 - 0,60	Pica s tankim testom.
P27	Pica, predpečena, zamrznjena	Rešetka	1	0,10 - 0,50	Pica s tankim testom, obložena francoska štručka.
P28	Testeninski narastek, kuhan in ohlajen	Posoda na steklenem pekaču	2	0,30 - 1,00	Lazanja, kaneloni ali testeninski narastki iz kuhanih testenin.
P29	Pogrevanje jedi na krožniku, ohlajeno	nizka posoda na steklenem pekaču	3	0,20 - 0,50	
P30	Pogrevanje jedi na krožniku, zamrznjeno	nizka posoda na steklenem pekaču	3	0,20 - 0,50	

¹ Upoštevajte signal za obračanje.

12.3 Nastavitev jedi

- Izbirno stikalo nastavite na **P**.
- ✓ Na zaslonu se prikaže prva številka jedi in predlagana teža.
- Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite želeno jed.
- ✓ Pritisnite °C/°F.
- ✓ Na zaslonu je v ospredju nastavitve teže.
- Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite težo.
Pred zagonom lahko z **P** in °C/°F preklapljate med jedjo in težo.
- ✓ Aparat samodejno nastavi ustrezno trajanje.
- ✓ Pritisnite ▷/□.
- Po zagonu ne morete več spremeniti jedi in teže.
Nastavljeno težo lahko prikličete z °C/°F.
- ✓ Aparat začne z delovanjem.
- ✓ ▷/□ sveti.
- ✓ Trajanje se vidno odšteva.
- ✓ Ko trajanje poteče, se oglasi zvočni signal.

Opomba: Pred zagonom lahko z **P** in °C/°F preklapljate med programi in težo.
Po zagonu ne morete več spremeniti številke programa in teže. Prek °C/°F lahko prikazete nastavljeno težo.

12.4 Sprememba jedi

- Za 4 sekunde pritisnite ▷/□ ali odprite vrata aparata.
- ✓ Jed se ponastavi
- Izberite novo jed.

12.5 Prekinitev delovanja

Delovanje lahko kadar koli zaustavite.

- Pritisnite ▷/□ ali odprite vrata aparata.
- ✓ Delovanje se ustavi.
- ✓ ▷/□ utripa.
- Za nadaljevanje delovanja zaprite vrata aparata in pritisnite ▷/□.
- ✓ Delovanje se nadaljuje.
- ✓ ▷/□ sveti.

12.6 Prekinitev delovanja

Delovanje lahko kadar koli prekinete.

- ▶ Izbirno stikalo obrnite v ničelni položaj.
Po prekinitvi ali preklicu delovanja lahko ventilator še naprej deluje.
- ✓ Aparat prekine delujoče funkcije.

13 Časovne funkcije

Aparat omogoča časovne funkcije, s katerimi lahko nastavljate trajanje delovanja in alarm.

13.1 Pregled časovnih funkcij

Aparat ima različne časovne funkcije. Z ☹ prikličete meni in preklapljate med posameznimi funkcijami. Na zaslonu svetijo simboli funkcij, ki so na voljo, v ospredju je trenutno izbrana funkcija.

Časovna funkcija	Uporaba
Alarm ☹	Alarm lahko nastavite neodvisno od delovanja. Ne vpliva na aparat. Po poteku časa alarma se oglasi zvočni signal.
Trajanje I→I	Po preteku nastavljenega časa trajanja aparat samodejno preneha delovati. Šele ko nastavite način gretja, lahko z ☹ prikličete trajanje. Po preteku trajanja se oglasi zvočni signal.
Ura ☹	Če v ospredju ne poteka kakšna druga funkcija, aparat na zaslonu kaže uro.

Opomba: Signal lahko predčasno prekinete, tako da pritisnete ☹. Dolžino zvočnega signala lahko spremenite v osnovnih nastavitvah → *Stran 25*.

13.2 Priklic časovnih funkcij

Zahteva: Če je nastavljenih več časovnih funkcij, na zaslonu svetijo ustrezni simboli. Čas trajanja se vidno odšteva. Med delovanjem sta na voljo alarm in trajanje. V stanju pripravljenosti sta na voljo alarm in ura.

- ▶ Pritiskajte ☹, da bo v središču ☹, ali I→I.
- ✓ Na zaslonu se prikaže trenutna vrednost.

13.3 Nastavitev alarma

1. Pritisnite ☹.
 - ✓ Na zaslonu svetijo ☹ in časovni simboli.
2. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite čas alarma.
 - ✓ Po nekaj sekundah bo prevzet nastavljeni čas.
 - ✓ Alarm se zažene.
 - ✓ Na zaslonu sveti ☹ in čas alarma se vidno odšteva. Drugi časovni simboli ugasnejo.
 - ✓ Po poteku časa alarma se oglasi zvočni signal. Na zaslonu se prikazuje --:--.
3. S poljubnim poljem lahko izklopite alarm.

13.4 Sprememba alarma

- ▶ Čas alarma spremenite z vrtljivim izbirnim gumbom.
- ✓ Čez nekaj sekund se na aparatu prikaže nastavljeni čas alarma.

13.5 Brisanje alarma

- ▶ Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite čas alarma na --:--.
- ✓ Alarm je izklopljen.

13.6 Nastavitev trajanja

1. Dvakrat pritisnite ☹.
 - ✓ Na zaslonu se prikazuje --:-- in časovni simboli svetijo.
2. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite trajanje.
3. Pritisnite ▷/◻.
 - ✓ Aparat začne z delovanjem.
 - ✓ Na zaslonu se čas trajanja vidno odšteva in ▷/◻ sveti. Drugi časovni simboli ugasnejo.
 - ✓ Po poteku časa trajanja se oglasi zvočni signal. Aparat preneha greti. Na zaslonu se prikazuje --:--.
4. Z ☹ ugasnite zvočni signal.
5. Da izklopite aparat, obrnite izbirno stikalo v ničelni položaj.

13.7 Sprememba trajanja

- ▶ Z izbirnim vrtljivim gumbom spremenite trajanje.
- ✓ Čez nekaj sekund se na zaslonu prikaže spremenjeno trajanje.
- ✓ Trajanje se vidno odšteva.

13.8 Brisanje trajanja

Opomba: Ko je nastavljen alarm, morate najprej pritisniti ☹, da lahko spremenite trajanje.

- ▶ Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite trajanje na --:--.
- ✓ Čez nekaj sekund aparat sprejme spremembo.

13.9 Nastavitev ure

Ob zagonu je v ospredju prikaz ure. Na zaslonu utripa 12:00 in ☹ sveti.

1. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite uro.
2. Pritisnite ☹.
- ✓ Ura je nastavljena.

13.10 Sprememba ure

Zahteva: Aparat je izklopljen.

1. Dvakrat pritisnite ☹.
 - ✓ Na zaslonu se prikaže ☹ in ura.
2. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite uro.
3. Pritisnite ☹.
 - ✓ Ura je nastavljena.

Opomba: Če po nastavitvi ure ne pritisnete ☹, aparat čez nekaj sekund samodejno prevzame nastavljeno vrednost.

Če med nastavitvijo spremenite položaj izbirnega stikala, lahko aparat uporabljate šele, ko izbirno stikalo obrnete v ničelni položaj.



Da zmanjšate porabo električne energije, ko je aparat v stanju pripravljenosti, lahko umaknete uro zaslona.


14 Otroško varovalo

Zavarujte aparat, da ga otroci ne bodo nehote vklopili ali spremenili nastavitvev.

14.1 Aktiviranje otroškega varovala


Zahteva: Aparat je izklopljen.

- ▶ Za pribl. 4 sekunde pritisnite .
- ✓ Upravljalno polje je zaklenjeno.
- ✓ Na zaslonu se prikaže .

Opomba: Če ste nastavili čas alarma , se ta odšteva dalje. Dokler je otroško varovalo aktivirano, časa alarma ne morete spreminjati.

Zvočne signale lahko izklopite z dotikom poljubnega polja.

14.2 Deaktiviranje otroškega varovala

- ▶ Za pribl. 4 sekunde pritisnite .
- ✓ Upravljalno polje je odklenjeno.

15 Osnovne nastavitve

Osnovne nastavitve aparata lahko prilagodite svojim potrebam.

15.1 Pregled osnovnih nastavitvev


Tukaj najdete pregled osnovnih funkcij in tovarniških nastavitvev. Osnovne nastavitve so odvisne od opreme vašega aparata.

Prikaz	Osnovna nastavitvev	Izbira	Opis
c01	Trajanje signala	1 = kratko = 10 sekund 2 = srednje = 30 sekund ¹ 3 = dolgo = 2 minuti	Nastavite trajanje zvočnega signala po preteku trajanja ali alarma.
c02	Zvok tipk	0 = izklopljeno 1 = vklopljeno ¹	Vklop ali izklop zvoka tipk.
c03	Osvetlitev zaslona	1 = nizka 2 = srednje ¹ 3 = visoka	Nastavite svetlost zaslona.
c04	Prikaz časa	0 = izklopljeno 1 = vklopljeno ¹	Prikaz ure na zaslonu.
c05	Osvetlitev notranjosti pečice	0 = izklopljeno 1 = vklopljeno ¹	Vklop ali izklop osvetlitve notranjosti pečice.
c06	Trdota vode	0 = zmeščana 1 = mehka 2 = srednja 3 = trda 4 = zelo trda ¹	Nastavitev trdote vode → <i>Stran 12.</i>
c07	Tovarniška nastavitvev	0 = izklopljeno ¹ 1 = vklopljeno	Ponastavitev spremenjenih nastavitvev na tovarniške nastavitve.
c08	Demonstracijski način	0 = izklopljeno ¹ 1 = vklopljeno	Vklop ali izklop demonstracijskega načina. Opomba: Demonstracijski način je viden le prvih 5 minut po priključitvi aparata.



¹ Tovarniška nastavitvev (se lahko razlikuje glede na tip aparata)

15.2 Spreminjanje osnovnih nastavitvev

Zahteva: Aparat je izklopljen.

1. Nekaj sekund pritiskajte .
- ✓ Na zaslonu se prikaže prva osnovna nastavitvev.
2. Z vrtljivim izbirnim gumbom spremenite osnovno nastavitvev.

3. Pritisnite .

- ✓ Na zaslonu se prikaže naslednja osnovna nastavitvev.
- 4. Z  izberite vse zelene osnovne nastavitvev in spremenite vrednosti.
- 5. Da shranite spremembe, za nekaj sekund pritisnite .

Opomba: Po izpadu električnega toka se spremenjene osnovne nastavitvev ohranijo.

15.3 Prekinitev spremembe osnovnih nastavitev

- ▶ Obrnite izbirno stikalo.
- ✓ Vse spremembe se zavržejo in se ne shranijo.

16 Čiščenje in nega

Da bo vaš aparat dolgo časa brezhibno deloval, ga skrbno čistite in negujte.

16.1 Nasveti za nego aparata

Da trajno ohranite brezhibno delovanje aparata, upoštevajte nasvete za nego aparata.

Ukrep	Prednost
Aparat naj bo vedno čist in umazanijo takoj odstranite. Notranjost pečice očistite po vsaki uporabi.	Umazanija se ne zasuši in ne zažge.
Madeže vodnega kamna, maščobe, škroba in beljakovin takoj odstranite.	Preprečevanje korozije.
Zelo sočne kolače pecite v steklenem pekaču.	Notranjost aparata se ne umaže tako močno.
Za peko uporabite primerno posodo, npr. pekač.	Notranjost aparata se ne umaže tako močno.
Po možnosti uporabljajte vroč zrak.	Umazanije bo manj.

16.2 Čistila

Uporabljajte le primerna čistila.

⚠ OPOZORILO – Nevarnost električnega udara!

Vdirajoča vlaga lahko povzroči električni udar.

- ▶ Za čiščenje aparata ne uporabljajte parnega čistilnika ali visokotlačnega čistilnika.

POZOR!

Neprimerna čistila poškodujejo površine aparata.

- ▶ Ne uporabljajte agresivnih ali abrazivnih čistil.
- ▶ Ne uporabljajte močnih alkoholnih čistil.
- ▶ Ne uporabljajte trdih čistilnih blazinic ali gobic.
- ▶ Ne uporabljajte posebnih čistil za topla čiščenje.
- ▶ Čistila za steklo, strgala za steklokeramiko ali čistila za nerjavno jeklo uporabljajte le, če je to priporočeno v navodilih za čiščenje določenega dela.

Nove gobaste krpe vsebujejo ostanke snovi iz proizvodnje.

- ▶ Nove gobaste krpe pred uporabo temeljito izperite.

Katera čistila so primerna za posamezne površine in dele, je navedeno v posameznih navodilih za čiščenje.

16.3 Čiščenje aparata

Aparat očistite, kot je navedeno, da z napačnim čiščenjem ali neprimernimi čistili ne poškodujete različnih delov in površin.

⚠ OPOZORILO – Nevarnost opeklin!

Aparat in njegovi dostopni deli se med uporabo segrejejo.

- ▶ Pazite, da se ne dotaknete grelnikov.
- ▶ Otroci, mlajši od 8 let, naj se ne približujejo aparatu.

⚠ OPOZORILO – Nevarnost požara!

Ostanki hrane, masti in sokov od pečenja se lahko vnamejo.

- ▶ Pred uporabo odstranite grobo umazanijo iz notranjosti pečice, z grelnih elementov in s pribora.

⚠ OPOZORILO – Nevarnost poškodb!

Opraskano steklo na vratih aparata lahko počí.

- ▶ Za čiščenje stekla na vratih aparata ne uporabljajte grobih abrazivnih čistil ali ostrih kovinskih strgal, ker se površina lahko opraska.

1. Upoštevajte navodila glede čistil. → *Stran 26*
2. Upoštevajte navodila za čiščenje sestavnih delov aparata ali površin.
3. Če ni drugače navedeno:
 - Sestavne dele aparata čistite z vročo milnico in krpo za pomivanje.
 - Osušite z mehko krpo.

16.4 Čiščenje sprednje strani aparata

POZOR!

Z nepravilnim čiščenjem lahko poškodujete sprednjo stranico aparata.

- ▶ Za čiščenje ne uporabljajte čistil za steklo ali strgal za kovino ali steklo.
- ▶ Da preprečite korozijo na sprednji stranici iz nerjavečega jekla, takoj odstranite madeže vodnega kamna, maščobe, škroba in beljakovin.
- ▶ Za površine iz nerjavečega jekla uporabite posebna sredstva za nego nerjavečega jekla za tople površine.

1. Upoštevajte navodila glede čistil. → *Stran 26*
2. Sprednjo stranico aparata očistite z vročo milnico in krpo za pomivanje.

Opomba: Do majhnih barvnih odstopanj na sprednji stranici aparata pride zaradi različnih materialov, npr. stekla, plastike ali kovine.
3. Če je sprednja stranica aparata iz nerjavečega jekla, z mehko krpo na tanko nanesite čistilo za nerjaveče jeklo. Čistilo za nerjaveče jeklo lahko kupite na pooblaščenem servisu ali v specializirani trgovini.
4. Osušite z mehko krpo.

16.5 Čiščenje upravljalnega polja

POZOR!

Z nepravilnim čiščenjem lahko poškodujete upravljalno polje.

- ▶ Upravljalnega polja nikoli ne brišite z mokro krpo.

1. Upoštevajte navodila glede čistil. → *Stran 26*
2. Upravljalno polje očistite s krpo iz mikrovlakn ali z mehko, vlažno krpo.
3. Osušite z mehko krpo.

16.6 Čiščenje stekel vrat

POZOR!

Z nepravilnim čiščenjem lahko poškodujete stekla vrat.

- ▶ Ne uporabljajte strgala za steklo.

1. Upoštevajte navodila glede čistil. → *Stran 26*
2. Stekla vrat očistite z vlažno krpo za pomivanje in čistilom za steklo.

Opomba: Sence na steklih vrat, ki so videti kot lise, so odsevi osvetlitve pečice.

3. Osušite z mehko krpo.

16.7 Čiščenje ročaja vrat

1. Upoštevajte navodila glede čistil. → *Stran 26*
2. Ročaj vrat očistite z vročo milnico in mehko krpo za pomivanje.

Opomba: 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.

3. Osušite z mehko krpo.

16.8 Čiščenje tesnila vrat

POZOR!

Z nepravilnim čiščenjem lahko poškodujete tesnilo vrat.

- ▶ Za čiščenje ne uporabljajte strgal za kovino ali steklo.
- ▶ Ne uporabljajte abrazivnih čistil.

1. Upoštevajte navodila glede čistil. → *Stran 26*
2. Tesnilo vrat očistite z vročo milnico in mehko krpo za pomivanje.
3. Osušite z mehko krpo.

16.9 Čiščenje površin iz nerjavečega jekla

1. Upoštevajte navodila glede čistil. → *Stran 26*
2. Očistite s krpo za pomivanje in vročo milnico.
3. Osušite z mehko krpo.
4. Po čiščenju preverite položaj tesnila vrat.

16.10 Čiščenje notranjosti pečice

POZOR!

Z nepravilnim čiščenjem lahko poškodujete notranjost pečice.

- ▶ Ne uporabljajte pršila za čiščenje pečice, abrazivnih sredstev in drugih agresivnih čistil za pečice.

1. Upoštevajte navodila glede čistil. → *Stran 26*
2. Očistite z vročo milnico ali okisano vodo.
3. Pri trdovratni umazaniji uporabite čistilo za pečice. Čistilo za pečice uporabljajte le v hladni pečici.
Nasvet: Da odstranite neprijetne vonjave, 1 do 2 minuti segrevajte skodelico vode z nekaj kapljicami limoninega soka z največjo močjo mikrovalov. Da preprečite zamik vrenja, v posodo vedno postavite žlico.
4. Notranjost pečice obrišite z mehko krpo.
5. Počakajte, da se notranjost pečice posuši pri odprtih vratih.

16.11 Čiščenje pribora

1. Upoštevajte navodila glede čistil. → *Stran 26*
2. Zažgane ostanke jedi namočite z vlažno krpo za pomivanje in vročo milnico.
3. Pribor očistite z vročo milnico in krpo ali ščetko za pomivanje.
4. Rešetko očistite s čistilom za nerjaveče jeklo ali v pomivalnem stroju.
Pri trdovratni umazaniji uporabite gobico iz nerjavečega jekla ali čistilo za pečice.
5. Osušite z mehko krpo.

16.12 Čiščenje samočistilnih površin

Zadnja stena notranjosti pečice ima samočistilen katalitičen premaz. Ta plast med samim delovanjem aparata vsrka in razgradi madeže, ki nastanejo med peko. Zato tega predela ni treba čistiti.

POZOR!

Čistilo za pečice na samočistilnih površinah poškoduje površine.

- ▶ Na samočistilnih površinah ne uporabljajte čistila za pečice. Če čistilo za pečice vseeno pride v stik s temi površinami, ga takoj odstranite z vodo in gobasto krpo. Ne drgnite in ne uporabljajte grobih čistilnih pripomočkov.

Zahteva: Notranjost pečice je hladna.

- ▶ Rjavkaste ali belkaste ostanke odstranite z vodo in mehko gobico.

Opomba: Med delovanjem lahko na površinah nastanejo rdečkasti madeži. To ni rja, ampak ostanke živil. Ti madeži ne škodujejo zdravju in ne omejujejo spodobnosti čiščenja samočistilnih površin.

16.13 Čiščenje prestreznih posod

POZOR!

Vročina lahko poškoduje prestrezno posodo.

- ▶ Prestrezne posode ne sušite v vroči pečici.
- ▶ Prestrezne posode ne čistite v pomivalnem stroju.

1. Upoštevajte navodila glede čistil. → *Stran 26*
2. Prestrezno posodo očistite s krpo za pomivanje in vročo milnico.
3. Temeljito izperite s čisto vodo.
4. Osušite z mehko krpo.
5. Pustite pokrov odprt, da se prestrezna posoda posuši.
6. Do suhega zdrgnite tesnilo na pokrovu.

16.14 Čiščenje rezervoarja za vodo

1. Upoštevajte navodila glede čistil. → *Stran 26*
2. Rezervoar za vodo očistite s krpo za pomivanje in vročo milnico.
3. Temeljito izperite s čisto vodo.
4. Osušite z mehko krpo.
5. Pustite pokrov odprt, da se rezervoar za vodo posuši.
6. Do suhega zdrgnite tesnilo na pokrovu.

16.15 Čiščenje odprtine za rezervoar

1. Upoštevajte navodila glede čistil. → *Stran 26*

2. Odprtino za rezervoar po vsaki uporabi obrišite do suhega.

16.16 Čiščenje izhoda za paro v notranjosti pečice


1. Upoštevajte navodila glede čistil. → *Stran 26*
2. Izhod za paro v notranjosti pečice očistite z vročo milnico in gobico ali mehko ščetko.

16.17 Funkcija čiščenja

Za čiščenje aparata uporabite funkcijo čiščenja.

Odstranjevanje vodnega kamna

Da bo aparat brezhibno deloval, iz aparata redno odstranjajte vodni kamen.

Kako pogosto morate odstraniti vodni kamen, je odvisno od trdote vode in števila opravljenih postopkov delovanja s paro. Aparat vam prek  na zaslonu pokaže, ko je na voljo le še 5 postopkov delovanja s paro ali manj. Če ne opravite postopka odstranjevanja vodnega kamna, delovanja s paro ne morete več nastaviti.

Odstranjevanje vodnega kamna traja skupno pribl. 32 minut. Odstranjevanje vodnega kamna poteka v dveh samodejnih korakih.

- Odstranjevanje vodnega kamna, trajanje pribl. 31 minut
- Izpiranje po odstranjevanju vodnega kamna, trajanje pribl. 1 minuto

Iz higienskih razlogov postopek odstranjevanja vodnega kamna opravite v celoti.

Če prekinete postopek odstranjevanja vodnega kamna, delovanja s paro ne morete več nastaviti. Da bo aparat spet pripravljen za uporabo, izvedite postopek izpiranja.

Vklop odstranjevanja vodnega kamna

Odstranjevanje vodnega kamna iz aparata traja pribl. 31 minut.


POZOR!



Sredstva za odstranjevanje vodnega kamna, ki jih ne priporočamo, lahko poškodujejo aparat

- ▶ Za odstranjevanje vodnega kamna uporabljajte izključno sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna, ki ga priporočamo. Čas učinkovanja med odstranjevanjem vodnega kamna je prilagojen sredstvu za odstranjevanje vodnega kamna.

Če tekočina za odstranjevanje vodnega kamna pride v stik z upravljalnim poljem ali drugimi občutljivimi površinami, se te poškodujejo.

- ▶ Raztopino za odstranjevanje vodnega kamna takoj odstranite z vodo.

1. Z izbirnim stikalom izberite .
- ✓ Na zaslonu se prikaže trajanje odstranjevanja vodnega kamna. Trajanja ne morete spremeniti.
2. Odprite zaslon rezervoarja.
3. Prestrezno posodo odstranite in izpraznite.
4. Prazno prestrezno posodo popolnoma vstavite.
5. Odstranite rezervoar za vodo.
6. Iz vode in sredstva za odstranjevanje vodnega kamna pripravite raztopino za odstranjevanje vodnega kamna.

- 250 ml vode in 50 ml tekočega sredstva za odstranjevanje vodnega kamna zmešajte v raztopino za odstranjevanje vodnega kamna ali v 250 ml vode 5 minut raztapljajte tableto za odstranjevanje vodnega kamna s težo 18 g.
7. V rezervoar za vodo nalijte raztopino za odstranjevanje vodnega kamna in rezervoar za vodo popolnoma vstavite.
 8. Zaprite zaslon rezervoarja.
 9. Pritisnite /□
 - ✓ V aparatu poteka odstranjevanje vodnega kamna.
 - ✓ Na zaslonu se odšteva preostali čas trajanja.
 - ✓ Ko je odstranjevanje vodnega kamna končano, se oglasi zvočni signal. Aparat je začasno zaustavljen.
 10. Odprite zaslon rezervoarja.
 11. Prestrezno posodo odstranite, izpraznite in vstavite.
 12. Odstranite rezervoar za vodo, ga temeljito izperite, napolnite s svežo vodo in vstavite.
 13. Zaprite zaslon rezervoarja.
 14. Pritisnite 
 - ✓ Aparat se dvakrat samodejno izpere. Ko je izpiranje končano, se oglasi zvočni signal.

Opomba: Upoštevajte mešalno razmerje sredstva za odstranjevanje vodnega kamna.

Sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna, tekoče (kataloška številka 00311680): mešalno razmerje 1:5, 50 ml sredstva za odstranjevanje vodnega kamna zmešajte z 250 ml vode.

Tablete za odstranjevanje vodnega kamna (kataloška številka 00311864): eno tableto za odstranjevanje vodnega kamna s težo 18 g 5 minut raztapljajte v 250 ml vode.



Izpiranje

Če dalj časa niste uporabili parne funkcije, izperite aparat.

Da bo aparat ostal čist, lahko izčrpate vodo skozi cevi. Aparat nato iztoči vodo v prestrezno posodo.

Opomba: Po izpiranju so v prestrezni posodi lahko delci odstranjenega vodnega kamna. To je običajno in ne vpliva na delovanje.

Opravite izpiranje

1. Z izbirnim stikalom izberite .
- ✓ Na zaslonu se prikaže trajanje programa. Trajanja programa ne morete spremeniti.
2. Odprite zaslon rezervoarja.
3. Prestrezno posodo odstranite in izpraznite.
4. Prazno prestrezno posodo popolnoma vstavite.
5. Odstranite rezervoar za vodo in izpraznite morebitno preostalo vodo.
6. Rezervoar za vodo temeljito izperite in napolnite s svežo vodo.
7. Rezervoar za vodo popolnoma vstavite.
8. Zaprite zaslon rezervoarja.
9. Pritisnite /□.
 - ✓ Voda se črpa skozi cevi.
 - ✓ Na zaslonu se odšteva čas trajanja.
 - ✓ Ko trajanje poteče, se oglasi zvočni signal.

Čiščenje po uporabi

Po vsakem odstranjevanju vodnega kamna ali izpiranju morate opraviti naslednje korake.

1. Odprite zaslon rezervoarja.

2. Izpraznite prestrezno posodo in rezervoar za vodo, ju očistite in osušite.
3. Izbirno stikalo obrnite v ničelni položaj.
- ✓ Postopek je zaključen in aparat je pripravljen za delovanje.

Praznjenje prestreznih posod

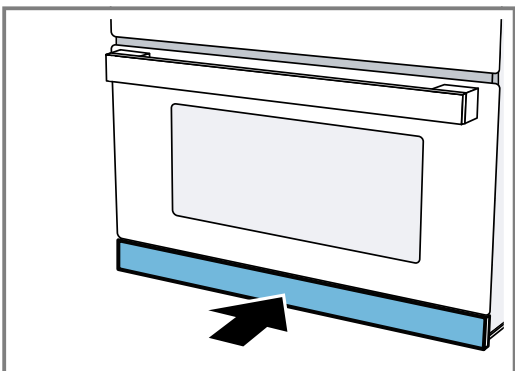
Pri funkcijah čiščenja se ostanek vode nabira v prestrezni posodi. Nato izpraznite prestrezno posodo in jo osušite.

POZOR!

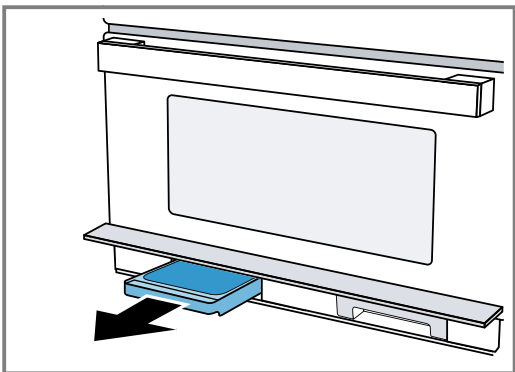
Vročina lahko poškoduje prestrezno posodo.

- ▶ Prestrezne posode ne sušite v vroči pečici.
- ▶ Prestrezne posode ne čistite v pomivalnem stroju.

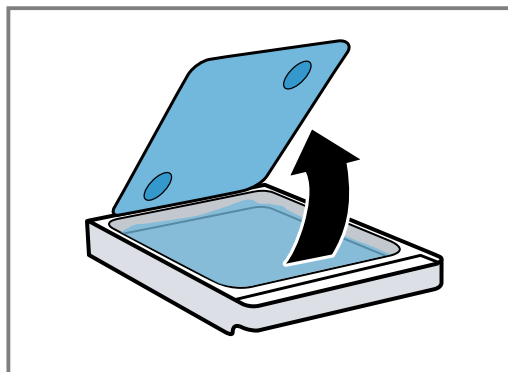
1. Na kratko pritisnite na sredino zaslona rezervoarja.



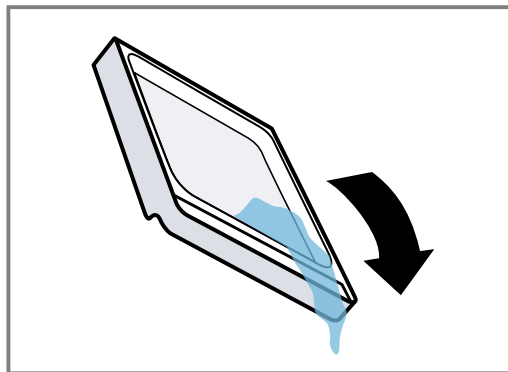
- ✓ Zaslون rezervoarja se odpre. Prestrezna posoda in rezervoar za vodo sta dostopna.
- 2. Prestrezno posodo vzemite iz odprtine za rezervoar za vodo.



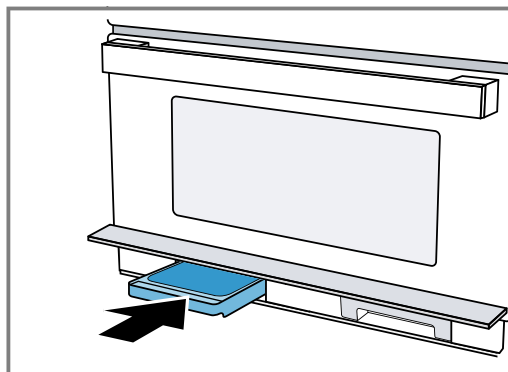
3. Odprite pokrov prestrezne posode.



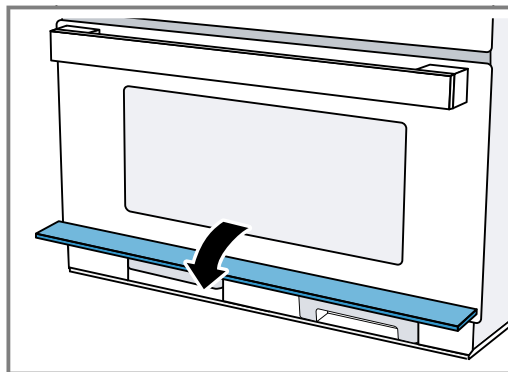
4. Izpraznite prestrezno posodo.



5. Ponovno vstavite prestrezno posodo in jo potisnite do konca v odprtino za rezervoar.



6. Zaprite zaslون rezervoarja.



- ✓ Aparat je pripravljen za uporabo.

17 Odpravljanje motenj

Manjše motnje na aparatu lahko odpravite sami. Preverite informacije za odpravljanje motenj, preden se obrnete na pooblaščen servis. Tako se izognete nepotrebni stroškom.

⚠ OPOZORILO – Nevarnost poškodb!

Nestrokovna popravila so nevarna.













- ▶ Popravila stroja sme izvajati le izšolano strokovno osebje.
- ▶ Če je stroj pokvarjen, pokličite storitveni servis za stranke.

⚠ OPOZORILO – Nevarnost električnega udara!

Nestrokovna popravila so nevarna.

- ▶ Popravila aparata sme izvajati samo izšolano strokovno osebje.
- ▶ Za popravilo aparata je dovoljeno uporabljati samo originalne nadomestne dele.
- ▶ Če se omrežni priključni vodnik aparata poškoduje, ga mora zamenjati proizvajalec ali njegova servisna služba ali podobna kvalificirana oseba, da se izognete nevarnostim.

17.1 Motnje delovanja

Napaka	Vzrok in odprava napak
Aparat ne deluje.	Vtič električnega priključnega kabla ni vključen. ▶ Priključite aparat na električno omrežje.
	Varovalka v omarici z varovalkami je pregorela. ▶ Preverite varovalko v omarici z varovalkami.
	Prišlo je do izpada napajanja. ▶ Preverite, ali osvetlitev prostora ali drugi aparati v prostoru delujejo.
	Motnja v delovanju 1. Izključite varovalko v omarici z varovalkami. 2. Po pribl. 10 sekundah varovalko znova vključite. ✓ Če je bila motnja trenutna, bo sporočilo izginilo. 3. Če se sporočilo ponovno prikaže, pokličite servisno službo. Natančno navedite sporočilo napake. → "Servisna služba", Stran 32
	Vrata niso povsem zaprta. ▶ Preverite, ali so med vrata pripti ostanki hrane ali tujki.
Na zaslonu sveti  in aparata ni mogoče nastavljati.	Aktivirano je otroško varovalo. ▶ Toliko časa pritiskajte na  , da  ugasne.
Osvetlitev notranjosti pečice ne deluje.	LED sijalka je okvarjena. ▶ Če se ta napaka večkrat ponovi, pokličite pooblaščen servis.
Na zaslonu utripa 12:00 in simbol  sveti.	Prišlo je do izpada napajanja. ▶ Na novo nastavite uro. → "Nastavitev ure", Stran 24
Aparat ne deluje. Na zaslonu se prikazuje trajanje.	Niste pritisnili  /  . ▶ Pritisnite  /  .
Mikrovalovna pečica ne deluje.	Vrata niso povsem zaprta. ▶ Preverite, ali so med vrata pripti ostanki hrane ali tujki. Niste pritisnili  /  . ▶ Pritisnite  /  .
Jedi se segrevajo počasneje kot prej.	Nastavljena je prenizka moč mikrovalov. ▶ Nastavite višjo moč mikrovalov. → Stran 15 V aparat ste postavili večjo količino kot običajno. ▶ Nastavite daljše trajanje. Za dvojno količino je potreben dvojni čas. Jedi so hladnejše kot običajno. ▶ Jedi med pripravo obrnite ali premešajte.
Delovanje z mikrovalovi se prekine.	V aparatu je prišlo do motnje. ▶ Če se ta napaka večkrat ponovi, pokličite pooblaščen servis.

Napaka	Vzrok in odprava napak
Aparat se ne segreva, na zaslonu utripa dvopičje.	V osnovnih nastavitvah je aktiviran demonstracijski način. <ol style="list-style-type: none"> 1. Izključite aparat iz električnega omrežja, tako da za kratek čas izključite varovalko v omarici z varovalkami. 2. V roku 3 minut v osnovnih nastavitvah → <i>Stran 25</i> izklopite demonstracijski način.
Simbola rezervoarja za vodo in prestrezne posode trajno utripata.	Tehnična težava <ol style="list-style-type: none"> 1. Prepričajte se, da sta rezervoar za vodo in prestrezna posoda do konca vstavljeni v odprtino. 2. Če simbola še naprej trajno utripata, pokličite pooblaščen servis. <p>Opomba: Aparat lahko še naprej uporabljate, razen funkcije pare.</p>
Topel zrak ali para odteka nad vrati.	Ni napaka. Hladilni ventilator aparata deluje. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ukrep ni potreben. Ventilator tudi po koncu delovanja še kratek čas deluje. Ventilator varuje aparat pred pregrevanjem.
Hladilni ventilator po koncu delovanja aparata deluje naprej.	Aparat se mora po delovanju ohladiti. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ukrep ni potreben. Ventilator tudi po koncu delovanja še kratek čas deluje. Ventilator varuje aparat pred pregrevanjem.
Hladilni ventilator deluje pri odprtih vratih.	Aparat se mora med delovanjem in po njem ohladiti. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ukrep ni potreben. Vse funkcije kuhanja se ustavijo, ko odprete vrata.
V načinu delovanja z vročim zrakom in kombinaciji z žarom para ni vidna.	Para ni vidna v vsakem temperaturnem območju. Čim bolj vroča je para, tem manj je vidna. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ukrep ni potreben.
Po delovanju s paro je prestrezna posoda prazna.	Pri običajnem delovanju s paro in kombiniranem delovanju s paro se kondenzirana voda s steklene plošče zbira na dnu in v sivem odkapnem žlebičku v talni plošči. Ne priteče v prestrezno posodo. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ukrep ni potreben. Prestrezna posoda je namenjena samo postopku izpiranja in odstranjevanja vodnega kamna, ne pa običajnemu delovanju s paro in kombiniranemu delovanju s paro.
V prestrezni posodi so beli delci vodnega kamna.	Med izpiranjem ali odstranjevanjem vodnega kamna se iz grelnika luščijo drobni delci vodnega kamna. <ol style="list-style-type: none"> 1. Preverite nastavitev trdote vode. 2. V navedenih intervalih opravite postopek odstranjevanja vodnega kamna. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Odstranjujte vodni kamen iz aparata v skladu z navodili za uporabo aparata.
Nizka poraba vode v kombiniranem načinu delovanja. Predvsem pri kombiniranem načinu delovanja s 3 funkcijami.	Pri kombiniranem načinu delovanja s paro, predvsem pri kombiniranem načinu delovanja s 3 funkcijami, se lahko zgodi, da se včasih uporabi le malo pare. Tako se porabi le malo vode iz rezervoarja za svežo vodo. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ukrep ni potreben.

17.2 Opombe v prikazovalnem polju

Napaka	Vzrok in odprava napak
Na zaslonu se prikaže sporočilo E0532	Umazanija na upravljalnem polju povzroči, da je polje na dotik trajno aktivno. <ol style="list-style-type: none"> 1. Izklopite aparat. 2. Očistite upravljalno polje. 3. Ponovno vklopite aparat. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Če se ta napaka neposredno po vklopu ponovi, pokličite pooblaščen servis.
Na zaslonu se prikaže sporočilo E5005	Večkrat ste vklopili funkcijo pare, ko je bil rezervoar za vodo prazen. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pred ponovno uporabo se prepričajte, da je rezervoar za vodo napolnjen s hladno vodo in do konca potisnjen v odprtino. ▶ Če se ta napaka večkrat ponovi, pokličite pooblaščen servis.

18 Odstranjevanje

Tukaj boste izvedeli, kako pravilno odstraniti stare aparate.

18.1 Odstranitev starega aparata v odpad

Okolju prijazna odstranitev v odpad omogoča ponovno uporabo dragocenih surovin.

- ▶ Aparat odstranite na okolju prijazen način. Informacije o aktualnih možnostih odstranitve v odpad dobite pri strokovnem prodajalcu kot tudi na občinski ali mestni upravi.



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

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

19 Servisna služba

Če imate vprašanja glede uporabe, sami ne morete odpraviti motnje na aparatu ali je treba aparat popraviti, se obrnite na naš pooblaščen servis.

Podrobne informacije o garancijskem roku in pogojih v vaši državi dobite na našem pooblaščenem servisu, pri vašem trgovcu ali na naši spletni strani.

Ko pokličete pooblaščen servis, potrebujete številko proizvoda (E-Nr.) in proizvodno številko (FD) aparata. Kontaktne podatke servisne službe najdete v priloženem seznamu servisov ali na naši spletni strani.

Ta proizvod vsebuje vire svetlobe razreda energetske učinkovitosti D. Viri svetlobe so na voljo kot nadomestni deli, ki jih sme zamenjati le za to izšolano strokovno osebje.

19.1 Številka izdelka (E-Nr.) in proizvodna številka (FD)

Identifikacijsko številko izdelka (E-Nr.) in proizvodno številko (FD) najdete na tipski tablici stroja.

Tipsko ploščico s števkama najdete, če odprete vrata aparata.



Da boste svoje podatke o aparatu in telefonsko številko servisne službe hitro našli, si jih zapišite.

20 Tako vam bo uspelo

Tu boste našli ustrezne nastavitve in najboljši pribor in posodo za različne jedi. Priporočila smo prilagodili prav za vaš aparat.

20.1 Ravnajte na naslednji način

Tu boste izvedeli, kakšen je najprimernejši postopek korak za korakom, da boste čim boljše izkoristili priporočene nastavitve. Navedeni so podatki za številne jedi z informacijami in nasveti, kako lahko aparat najbolje uporabljate in nastavljate.

Opomba: Vaš aparat ima programirane nastavitve za izbrane jedi. Če želite, da vas vodi aparat, uporabite programsko avtomatiko.

→ "Programska avtomatika", Stran 20

1. Pred uporabo odstranite nepotrebno posodo iz notranjosti pečice.
2. V priporočenih nastavitvah izberite jed.
3. Jed položite v primerno posodo. Uporabite posodo in pribor, navedena v priporočenih nastavitvah. Uporabljajte posodo in pribor, ki sta primerna za način priprave. → "Posoda in pribor, primerna za mikrovalovno pečico", Stran 14 Uporabljajte originalni pribor aparata. Ta je optimalno prilagojen notranjosti pečice in načinom delovanja.

4. **Nasvet:** Če želite pripraviti drugačne količine od tistih, ki so navedene v preglednicah, za dvojno količino nastavite približno dvojno trajanje. Nastavitvene vrednosti veljajo za vstavljanje jedi v hladno pečico. Za določene jedi je potrebno predgretje, kar je navedeno v preglednici. Pečico najprej predgrejte, šele nato vstavite jed in pribor. Nekatero jedi najbolje uspejo, če jih pečete v več korakih. Ti so navedeni v preglednici. Če želite peči po lastnem receptu, se ravnajte po podobnih jedeh v preglednici. Dodatne informacije najdete v namigih za nastavitvenimi preglednicami. Pri delovanju z mikrovalovi nastavite najdaljši navedeni čas in preverite jed po najkrajšem času. Če uporabljate paro, se pred začetkom prepričajte, da je rezervoar za vodo poln. Aparat nastavite v skladu s priporočenimi nastavitvami. Navedbe za temperaturo in čas v preglednicah so odvisne od kakovosti, temperature in strukture živil. Zato so navedena nastavitvena območja. Najprej poizkusite z nižjimi vrednostmi. Po potrebi naslednjič nastavite višjo vrednost.
5. Vstavite jed na ustrezno višino vstavljanja v pečico.

6. ⚠️ OPOZORILO – Nevarnost oparin!

Ko odprete vrata aparata, lahko iz njega uhaja vroča para. Para je glede na temperaturo lahko nevidna.

- ▶ Vrata aparata odprite previdno.
- ▶ Otrokom ne dovolite v bližino.

⚠️ OPOZORILO – Nevarnost opekin!

Segrete jedi oddajajo toploto. Posoda lahko postane vroča.

- ▶ Posodo ali pribor vedno jemljite iz pečice s prijemalkami.

Ko je jed pripravljena, izklopite aparat.

20.2 Splošni napotki za pripravo

Upoštevajte naslednje informacije za pripravo vseh jedi.

Nastajanje kondenzacije

Med pripravo živil v pečici lahko v notranjosti pečice nastane veliko vodne pare.

Ker je aparat zelo energijsko učinkovit, med delovanjem oddaja zelo malo toplote v okolico. Zaradi velikih temperaturnih razlik med notranjostjo aparata in zunanjimi deli aparata se lahko na vratih aparata, upravljalnem polju ali ličnicah sosednjega pohištva nabere kondenzat. Nastajanje kondenzata je običajen fizikalen pojav.

S predgrevanjem aparata ali previdnim odpiranjem vrat zmanjšate nastajanje kondenzata.

Pri pripravi z dovajanjem pare ali z načinom gretja s paro v pečici nujno nastaja veliko vodne pare. Ko se aparat ohladi, obrišite notranjost pečice.

Modeli za peko

Za optimalen rezultat peke priporočamo temne kovinske modele.

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

Če uporabljate silikonske modele, preverite navedbe proizvajalca o primernosti za paro in mikrovalove in se ravnajte po navedbah in receptih proizvajalca. Silikonski modeli so pogosto manjši od navadnih. Količine in podatki v receptu se lahko razlikujejo.

Papir za peko

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

⚠️ OPOZORILO – Nevarnost požara!

Ko odprete vrata aparata, nastane vlek zraka. Papir za peko se lahko dotakne grelnih elementov in se vname.

- ▶ Papirja za peko med predgrevanjem in med pripravo jedi nikoli ne položite na pribor, ne da bi ga pritrčili.
- ▶ Papir za peko vedno ustrezno obrežite in ga obtežite s posodo ali modelom.

20.3 Nasveti za pripravo jedi z manjšo vsebnostjo akrilamida

Akrilamid škoduje zdravju in nastane, kadar žitne izdelke in krompirjeve izdelke pripravljate pri zelo visoki temperaturi.

Jed	Nasvet
Splošno	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Čas priprave naj bo čim krajši ▪ Jedi zapecite zlatorumeno in ne pretemno. ▪ Uporabite velike, debele kose. Ti kosi vsebujejo manj akrilamida.
Pecivo in piškoti	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Temperaturo za vroč zrak nastavite na najv. 180 °C. ▪ Pecivo in piškote premažite z jajcem ali jajčnim rumenjacom. Tako se tvori manj akrilamida.
Ocvrt krompirček v pečici	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Krompirček enakomerno naložite na plitvi pekač v eni plasti. ▪ V pekaču pecite najmanj 400 g krompirja, da se ocvrt krompirček ne izsuši.

20.4 Nasveti za odtaljevanje in pogrevanje

Upoštevajte naslednje nasvete za uspešno odtaljevanje in pogrevanje.






Želja	Nasvet
Po poteku trajanja mora biti jed odtaljena, vroča ali kuhana.	Nastavite daljše trajanje. Večje količine in debelejšje jedi zahtevajo več časa.
Po poteku trajanja jed na robu ne sme biti prekomerno segreta, na sredini pa mora biti kuhana.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Jed med pripravo premešajte. ▪ Nastavite nižjo moč mikrovalov in daljše trajanje.
Po odtaljevanju perutnina ali riba zunaj ne sme biti že malo kuhana, znotraj pa še zamrznjena.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nastavite nižjo moč mikrovalov. ▪ Večjo količino zamrznjenih živil večkrat obrnite.
Jed ne sme biti presuha.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nastavite nižjo moč mikrovalov. ▪ Nastavite krajše trajanje. ▪ Jed pokrijte. ▪ Dodajte več tekočine.

20.5 Namigi za odtaljevanje in pogrevanje z mikrovalovi

Če vam odtaljevanje ali pogrevanje z mikrovalovi ne uspe najbolje, si lahko pomagate s spodnjimi namigi.

Želja	Nasvet
Za pripravljeno količino jedi ne najdete podatkov za nastavitvev.	Podaljšajte ali skrajšajte čas priprave. Zlato pravilo: dvojna količina = skoraj dvakratni čas, polovična količina = polovični čas
Jed se je preveč izsušila.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Skrajšajte čas priprave. Ali: ▪ Izberite nižjo moč mikrovalov. ▪ Jed pokrijete in dodajte več tekočine.
Jed po poteku časa priprave še ni odtaljena, ni vroča ali ni kuhana.	Podaljšajte čas priprave.
Po poteku časa priprave je jed na robu prekomerno segreti, na sredini pa še ni pripravljena.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Jed med pripravo premešajte. ▪ Naslednjič nastavite nižjo moč in daljše trajanje.
Po odtaljevanju je perutnina ali riba zunaj že malo kuhana, znotraj pa še ni odtaljena.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Naslednjič izberite nižjo moč mikrovalov. ▪ Večjo količino zamrznjenih živil večkrat obrnite.

Priporočene nastavitve za odtaljevanje

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gre-tja	Stopnja moči mikrovalov v W	Trajanje v min.
Meso v kosu, s kostmi ali brez, 800 g	Odkrita posoda	0		1. 180 2. 90	1. 15 ¹ 2. 15-25 ¹
Meso v kosu, s kostmi ali brez, 1000 g	Odkrita posoda	0		1. 180 2. 90	1. 15 ¹ 2. 25-35 ¹
Meso v kosu, s kostmi ali brez, 1500 g	Odkrita posoda	0		1. 180 2. 90	1. 20 ¹ 2. 25-35 ¹
Meso v koščkih ali rezinah, 200 g	Odkrita posoda	0		1. 180 2. 90	1. 5 ² 2. 4-6 ²
Meso v koščkih ali rezinah, 500 g	Odkrita posoda	0		1. 180 2. 90	1. 10 ² 2. 5-10 ²

¹ Jed večkrat obrnite.

² Med obračanjem ločite kose mesa med sabo.

³ Jedi zamrzujte plosko.

⁴ Odstranite meso, ki se je že odtalilo.

⁵ Med obračanjem ločite odmrznjene kose.

⁶ Odstranite tekočino, ki nastaja med odtaljevanjem.

⁷ Jed obrnite na vsakih 20 minut.

⁸ Odtaljene kose ločite med sabo.

⁹ Med pripravo jed previdno premešajte.

¹⁰ Popolnoma odstranite embalažo.

¹¹ Odtajajte samo kolače brez glazure, smetane, želatine ali kreme.
























¹² Kose kolača ločite med sabo.

20.6 Odtaljevanje

V aparatu lahko odtalite globoko zamrznjene jedi.

Odtaljevanje jedi

1. Zamrznjena živila v odprti posodi postavite na dno aparata.
Občutljive dele lahko pokrijete s koščki aluminijaste folije, na primer piščančja stegna in perutničke ali mastne robove pečenke. Folija se ne sme dotikati sten aparata.
2. Vključite delovanje.
Po preteku polovice časa odtaljevanja lahko aluminijasto folijo odstranite.
3. **Opomba:** Če odtaljujete meso in perutnino, se nabi-
ra tekočina.
Tekočino med obračanjem odstranite, nikakor je ne smete ponovno uporabiti ali dovoliti, da pride v stik z drugimi živilami.
4. Jedi med odtaljevanjem enkrat do dvakrat obrnite ali premešajte.
Večje kose obrnite večkrat.
5. Da se temperatura izenači, odtaljene jedi še pribl.
10 do 60 minut pustite počivati pri sobni temperaturi.
Perutnini lahko odstranite drobovino. Meso lahko pripravljate naprej, tudi če je sredica še nekoliko zamrznjena.

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gre-tja	Stopnja moči mikrovalov v W	Trajanje v min.
Meso v koščkih ali rezinah, 800 g	Odkrita posoda	0		1. 180 2. 90	1. 10 ² 2. 10-15 ²
Mešano mleto meso, 200 g ³	Odkrita posoda	0		90	15 ^{1,4}
Mešano mleto meso, 500 g ³	Odkrita posoda	0		1. 180 2. 90	1. 5 ^{1,5} 2. 10-15 ^{1,5}
Mešano mleto meso, 800 g ³	Odkrita posoda	0		1. 180 2. 90	1. 10 ^{1,5} 2. 15-20 ^{1,5}
Perutnina ali kosi perutnine, 600 g	Odkrita posoda	0		1. 180 2. 90	1. 5 ⁶ 2. 10-15 ⁶
Perutnina ali kosi perutnine, 1200 g	Odkrita posoda	0		1. 180 2. 90	1. 10 ⁶ 2. 20-25 ⁶
Raca, 2000 g	Odkrita posoda	0		1. 180 2. 90	1. 20 ^{1,6} 2. 30-40 ^{1,6}
Gos, 4500 g	Odkrita posoda	0		1. 180 2. 90	1. 30 ^{7,6} 2. 60-80 ^{7,6}
Ribji file, ribji kotleti ali rezine, 400 g	Odkrita posoda	0		1. 180 2. 90	1. 5 ⁸ 2. 10-15 ⁸
Cela riba, 300 g	Odkrita posoda	0		1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Cela riba, 600 g	Odkrita posoda	0		1. 180 2. 90	1. 8 2. 15-25
Zelenjava, npr. grah, 300 g	Odkrita posoda	0		180	10-15 ⁹
Zelenjava, npr. grah, 600 g	Odkrita posoda	0		1. 180 2. 90	1. 10 ⁹ 2. 9-15 ⁹
Sadje, npr. maline, 300 g	Odkrita posoda	0		180	7-10 ^{9,8}
Sadje, npr. maline, 500 g	Odkrita posoda	0		1. 180 2. 90	1. 8 ^{9,8} 2. 5-10 ^{9,8}
Mehčanje masla, 125 g ¹⁰	Odkrita posoda	0		90	6-8
Mehčanje masla, 250 g ¹⁰	Odkrita posoda	0		1. 180 2. 90	1. 2 2. 3-5
Kruh, cel, 500 g	Odkrita posoda	0		1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Kruh, cel, 1000 g	Odkrita posoda	0		1. 180 2. 90	1. 5 2. 15-25
Kolač, suh, npr. kolač iz umešane testa, 500 g ^{11,12}	Odkrita posoda	0		90	10-15
Kolač, suh, npr. kolač iz umešane testa, 750 g ^{11,12}	Odkrita posoda	0		1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Kolač, sočen, npr. sadni kolač, skutin kolač, 500 g ¹¹	Odkrita posoda	0		1. 180 2. 90	1. 5 2. 15-25
Kolač, sočen, npr. sadni kolač, skutin kolač, 750 g ¹¹	Odkrita posoda	0		1. 180 2. 90	1. 7 2. 15-25

¹ Jed večkrat obrnite.² Med obračanjem ločite kose mesa med sabo.³ Jedi zamrzujte plosko.⁴ Odstranite meso, ki se je že odtalilo.⁵ Med obračanjem ločite odmrznjene kose.⁶ Odstranite tekočino, ki nastaja med odtaljevanjem.⁷ Jed obrnite na vsakih 20 minut.⁸ Odtaljene kose ločite med sabo.⁹ Med pripravo jed previdno premešajte.¹⁰ Popolnoma odstranite embalažo.¹¹ Odtajujte samo kolače brez glazure, smetane, želatine ali kreme.¹² Kose kolača ločite med sabo.

20.7 Pogrevanje

V aparatu lahko pogrevate jedi.

Segrevanje globoko zamrznjenih jedi

OPOZORILO – Nevarnost opeklin!













Segrete jedi oddajajo toploto. Posoda lahko postane vroča.

► Posodo ali pribor vedno jemljite iz pečice s prijemalkami.

1. Gotove jedi vzemite iz embalaže in jih položite v posodo, primerno za mikrovalovno pečico.

2. Jedi plosko razporedite po posodi. Ploske jedi so pripravljene prej kot visoke. Živil ne nalagajte enega na drugo.
3. Jedi pokrijte z ustrezno pokrovko, krožnikom ali posebno folijo za mikrovalovno pečico.
4. Posodo postavite na dno notranjosti pečice.
5. Vključite delovanje.
6. Jedi med pripravo 2 do 3-krat obrnite ali premešajte. Različne sestavine jedi se lahko različno hitro segrejejo.
7. Da se temperatura izenači, pogrete jedi še 2–5 minut pustite počivati pri sobni temperaturi.

Priporočene nastavitve za segrevanje globoko zamrznjenih jedi

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gre-tja	Stopnja moči mikrovalov v W	Trajanje v min.
Juha, zamrznjena, 400 g	Pokrita posoda	0		600	8-15
Enolončnica, zamrznjena, 500 g	Pokrita posoda	0		600	8-13
Enolončnica, zamrznjena, 1000 g	Pokrita posoda	0		600	20-25
Meni, jed na krožniku, pripravljena jed z 2–3 sestavinami, zamrznjeno, 300–400 g	Pokrita posoda	0		600	11-15
Rezine ali kosi mesa v omaki, npr. golaž, zamrznjeno, 500 g	Pokrita posoda	0		600	12-17 ¹
Rezine ali kosi mesa v omaki, npr. golaž, zamrznjeno, 1000 g	Pokrita posoda	0		600	25-30 ¹
Narastki, npr. lasanja, kaneloni, zamrznjeno, 450 g	Pokrita posoda	0		600	10-15
Priloge, npr. riž, testenine, zamrznjeno, 250 g ²	Pokrita posoda	0		600	2-5
Priloge, npr. riž, testenine, zamrznjeno, 500 g ²	Pokrita posoda	0		600	8-10
Zelenjava, npr. grah, brokoli, korenje, zamrznjeno, 300 g ³	Pokrita posoda	0		600	8-10
Zelenjava, npr. grah, brokoli, korenje, zamrznjeno, 600 g ³	Pokrita posoda	0		600	14-17
Kremna špinača, zamrznjena, 500 g ⁴	Pokrita posoda	0		600	11-16 ⁵

¹ Med mešanjem ločite koščke mesa med sabo.

² Jedi dodajte nekaj tekočine.

³ V posodo dodajte toliko vode, da pokrije dno.

⁴ Jed kuhajte brez dodajanja vode.

⁵ Jed med pripravo premešajte.

Pogrevanje jedi

OPOZORILO – Nevarnost opeklin!

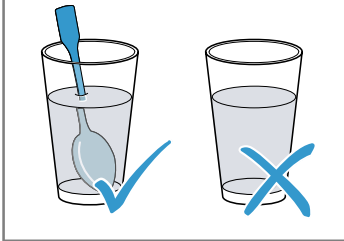
Segrete jedi oddajajo toploto. Posoda lahko postane vroča.

► Posodo ali pribor vedno jemljite iz pečice s prijemalkami.

⚠ OPOZORILO – Nevarnost oparin!

Pri segrevanju tekočin lahko pride do zamika vrenja. To pomeni, da tekočina lahko doseže vrelišče, ne da bi se dvigali značilni mehurčki. Če le malo stresete posodo, morate biti previdni. Vroča tekočina lahko nenadoma prekipi in brizga.

- ▶ Med segrevanjem v posodo vedno postavite žlico. Tako preprečite zamik vrenja.

**POZOR!**

Če se kovina dotika notranjih sten pečice, nastajajo iskre, ki lahko poškodujejo aparat ali uničijo notranje steklo vrat.

- ▶ Kovina, npr. žlica v kozarcu, mora biti najmanj 2 cm oddaljena od notranjih sten in notranje strani vrat pečice.

1. Gotove jedi vzemite iz embalaže in jih položite v posodo, primerno za mikrovalovno pečico.
2. Jedi plosko razporedite po posodi. Ploske jedi so pripravljene prej kot visoke. Živil ne nalagajte enega na drugo.
3. Jedi pokrijte z ustrezno pokrovko, krožnikom ali posebno folijo za mikrovalovno pečico, če je tako navedeno v preglednici.
4. Posodo postavite na dno notranjosti pečice. Če dodatno vklopite funkcijo pare, postavite posodo na stekleni pekač na višino vstavljanja 3 in napolnite rezervoar za vodo.
5. Vključite delovanje.
6. Jedi med pripravo večkrat obrnite ali premešajte. Različne sestavine jedi se lahko različno hitro segrejejo.
7. Nadzirajte temperaturo.
8. Da se temperatura izenači, pogrete jedi še 2–5 minut pustite počivati pri sobni temperaturi.

Priporočene nastavitve za segrevanje

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Stopnja moči mikrovalov v W	Stopnja pare	Trajanje v min.
Hrana za dojenčke, npr. steklenička z mlekom, 150 ml ¹	Odkrita posoda	0		360	-	0,5-1,5 ^{2,3}
Pijače, 200 ml ⁴	Odkrita posoda	0		1000	-	1-2 ^{5,6}
Pijače, 500 ml ⁴	Odkrita posoda	0		1000	-	4-5 ^{5,6}
Juha, 2 skodelici po 175 g	Odkrita posoda	0		600	-	3-4
Juha, 4 skodelice po 175 g	Odkrita posoda	0		600	-	6-8
Ribe ali koščki mesa v omaki, 500 g ⁷	Pokrita posoda	0		600	-	7-10
Meni, jed na krožniku, gotova jed z 2–3 sestavinami, 400 g	Odkrita posoda	0	+	360	3	9-14
Enolončnica, 400 g	Pokrita posoda	3		600	-	6-8
Enolončnica, 800 g	Pokrita posoda	0		600	-	8-11
Zelenjava, 150 g	Odkrita posoda	3	+	360	3	3-5
Zelenjava, 300 g	Odkrita posoda	3	+	360	3	4-7

¹ Hrano za dojenčke segrevajte brez dude ali pokrovčka.

² Po segrevanju jed vedno dobro pretresite.

³ Obvezno preverite temperaturo.

⁴ V kozarec postavite žlico.

⁵ Alkoholnih napitkov ne pregrevajte.

⁶ Jed med pripravo nadzirajte.

⁷ Rezine mesa ločite med sabo.

20.8 Kolači, drobno pecivo in kruh

V aparatu lahko pečete kolače, drobno pecivo in kruh. Za vzhajanje testa pokrijte skledo za testo s folijo ali krpo, jo postavite na dno pečice in nastavite vroč zrak 40 °C.

Napotki za peko v kombinaciji z mikrovalovi

- Če pečete v kombinaciji z mikrovalovi, lahko znatno skrajšate čas priprave.
- Uporabljajte toplotno obstojno posodo, primerno za mikrovalovno pečico.
- V kombiniranem delovanju lahko uporabljate običajne kovinske modele za peko.

Napotki za peko z dovajanjem pare

- Določene jedi so bolj hrustljave, če jih pripravljate z dovajanjem pare. Površina je bolj svetleča in jed se manj izsuši.
- Rezervoar za vodo napolnite do oznake „MAX“. Če vode zmanjka, se jed pripravlja dalje z izbranim načinom gretja brez dovajanja pare.

Napotki za pripravo globoko zamrznjenih izdelkov

- Jed v celoti vzemite iz embalaže.
- Odstranite led z jedi. Ne uporabljajte močno poledenelih globoko zamrznjenih izdelkov.
- Globoko zamrznjeni izdelki so včasih neenakomerno predpečeni. Neenakomerna porjavitev ostane tudi po peki.













Napotki za pripravo kruha in žemljic

POZOR!

Ko je v vroči notranjosti pečice voda, nastane vodna para. Sprememba temperature lahko povzroči poškodbe.


- ▶ Nikoli ne nalivajte vode v vročo notranjost pečice.
- Vključite funkcijo pare dodatno k vročemu zraku.
- Nastavitvene vrednosti za kruh veljajo tako za testo na pekaču kakor za testo v globokem štirikotnem modelu.

Priporočene nastavitve za kolače v modelih

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljaja	Način gretja	Temperatura v °C	Stopnja moči mikrovalov v W	Trajanje v min.
Kolač iz umešanega testa, preprost	Pletenica, venec ali pravokoten model	1		160-170	-	60-80 ¹
Kolač iz umešanega testa, fin, npr. peščeni kolač	Pletenica, venec ali pravokoten model	1		150-160	-	60-70 ¹
Orehov kolač	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	1	 	170-180	90	30-35
Tortno dno iz umešanega testa	Model za tortno dno	1		160-170	-	35-45
Biskvitna torta, 3 jajca	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	1		160-170	-	40-50
Sadna torta ali skutina torta iz krhkega testa	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	2	 	150-160	360	40-50 ¹
Sadni kolač, fin, iz umešanega testa	Tortni model ali posodice	1	 	170-190	90	30-45
Pikantni kolači, npr. kiš ali čebulni kolač	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	2	 	160-180	90	50-70

¹ Pecivo naj se pribl. 20 minut ohlaja v pečici.

Priporočene nastavitve za kolače na pekaču

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljaja	Način gretja	Temperatura v °C	Stopnja moči mikrovalov v W	Stopnja pare	Trajanje v min.
Kolač iz umešanega testa s suhim nadevom	Stekleni pekač	2		160-170	-	-	30-40

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gre-tja	Temperatura v °C	Stopnja moči mikrovalov v W	Stopnja pare	Trajanje v min.
Kolač iz kvašene-nega testa s sočnim nadevom, npr. kvašeno testo z jabolčnim posipancem	Stekleni pekač	1		160-170	-	-	30-45
Pletenica s 500 g moke	Stekleni pekač	1		170-180	-	3	35-45
Zavitek s sadnim nadevom, predpečen, zamrznjen	Stekleni pekač	1		180-200	-	2	40-50
Pica	Stekleni pekač	2		210-230	-	-	25-35
Pica, predpečena, zamrznjena	Rešetka	2		180-190	180	-	8-15
Obložena francoska štručka, predpečena, zamrznjena	Rešetka	2		190-210	180	-	12-15

Priporočene nastavitve za drobno pecivo in piškote

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gre-tja	Temperatura v °C	Trajanje v min.
Piškoti	Stekleni pekač	2		150-170	20-35
Španski vetrci	Stekleni pekač	2		100	90-120
Makroni	Stekleni pekač	2		110	35-45
Pecivo iz listnatega testa	Stekleni pekač	2		170-180	35-45

Priporočene nastavitve za kruh in žemljice

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gre-tja	Temperatura v °C	Stopnja žara	Stopnja pare	Trajanje v min.
Kruh, 1 kg	Stekleni pekač	1		1. 230 2. 190-200	1. - 2. -	1. 3 2. -	1. 10-15 2. 30-45
Kruh, 1,5 kg	Globok štirikotni model	0		1. 230 2. 200-210	1. - 2. -	1. 3 2. -	1. 10-15 2. 40-50
Žemljice, npr. žemljice iz pšenične moke	Stekleni pekač	1		200-210	-	3	25-35
Toast, 12 rezin	Rešetka	3		-	3	-	3-6
Toast, 4 rezine	Rešetka	3		-	3	-	3-6
Toast, gratiniran, 2-4 rezine	Rešetka + Stekleni pekač	3+1		-	3	-	8-10

Namigi za peko

Če vam peka ne uspe najbolje, si lahko pomagate s spodnjimi namigi.

Želja	Nasvet
Med modelom in rešetko nastajajo iskre.	<ul style="list-style-type: none"> Preverite, ali je zunanost modela čista. Spremenite položaj modela v notranjosti pečice. Nadaljujte s peko brez mikrovalov in podaljšajte čas peke.
Ugotoviti želite, ali je pecivo pečeno.	<ul style="list-style-type: none"> Na najvišjem mestu v pecivo zapičite leseno palčko. Če se testo ne prime na palčko, je pecivo pečeno.
Pecivo se sesede.	<ul style="list-style-type: none"> Upoštevajte sestavine in navodila za pripravo, navedena v receptu. Uporabite manj tekočine. Ali: <ul style="list-style-type: none"> Temperaturo peke zmanjšajte za 10 °C in podaljšajte čas peke.
Pecivo je na sredini naraslo, ob robovih je nizko.	<ul style="list-style-type: none"> Namastite le dno tortnega modela. Po peki pecivo previdno ločite z nožem.
Drobno pecivo se pri peki sprime skupaj.	<ul style="list-style-type: none"> Okoli vsakega kosa peciva naj bo pribl. 2 cm prostora. Tako je dovolj prostora, da lahko pecivo vzhaja in enakomerno porjavi.
Pecivo je povsod presvetlo.	<ul style="list-style-type: none"> Preverite višino vstavljanja in pribor. Zvišajte temperaturo peke. Ali: <ul style="list-style-type: none"> Podaljšajte čas peke.
Pecivo v modelu je pretemno.	<ul style="list-style-type: none"> Model postavite na sredino.
Pecivo je pretemno.	<ul style="list-style-type: none"> Znižajte temperaturo peke in podaljšajte čas peke.

Želja	Nasvet
Pecivo je neenakomerno porjavelo.	<ul style="list-style-type: none"> Zmanjšajte temperaturo peke. Papir za peko ustrezno obrežite. Model postavite na sredino. Majhni kosi peciva naj bodo enake velikosti in debeline.
Pecivo znotraj še ni pečeno.	<ul style="list-style-type: none"> Znižajte temperaturo peke in podaljšajte čas peke. Dodajte manj tekočine. Pri kolačih s sočnim nadevom: <ul style="list-style-type: none"> Dno predhodno specite. Pečeno dno posujte z mandlji ali drobtinami. Nadev položite na dno.
Peciva ne morete stresti iz modela.	<ul style="list-style-type: none"> Kolač naj se po peki še 5 do 10 minut ohlaja. Rob kolača previdno ločite z nožem. Ponovno zvrnite kolač in model večkrat pokrijte z mokro, hladno krpo. Naslednjič model pred peko namastite in posujte z drobtinami.


20.9 Narastki in gratinirane jedi



V aparatu lahko pripravite narastke in gratinirane jedi.

Napotki za pripravo narastkov in gratiniranih jedi

- Rezultat priprave narastka je odvisen od velikosti posode in višine narastka. Za narastke in gratinirane jedi uporabljajte model za narastke višine 4 do 5 cm. V ozki, visoki posodi priprava jedi traja dlje, jedi pa na zgornji strani postanejo temnejše.
- Uporabljajte toplotno obstojno posodo, primerno za mikrovalovno pečico.
- Upoštevajte navedene višine vstavljanja.
- Narastke in gratinirane jedi pustite še 5 minut v izklopljeni pečici, da se dokuhajo.

Priporočene nastavitve za narastke in gratinirane jedi

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gre-tja	Temperatura v °C	Stopnja moči mikrovalov v W	Trajanje v min.
Sladki narastki, npr. skutin narastek s sadjem, 1,5 kg	Model za narastke	0		130-150	180	25-35

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Stopnja moči mikrovalov v W	Trajanje v min.
Pikantni narastki iz kuhanih sestavin, npr. testeninski narastek, 1 kg	Model za narastke	0		180-190	600	12-17
Pikantni narastki iz surovih sestavin, npr. krompirjev narastek, 1,1 kg	Model za narastke	0		170-180	600	20-30

20.10 Perutnina, meso in ribe

V aparatu lahko pripravite perutnino, meso in ribe.

Napotki za pripravo v posodi

OPOZORILO – Nevarnost poškodb!

Če segreto stekleno posodo postavite na vlažno ali hladno podlago, lahko steklo počí.

► Vročo stekleno posodo odložite na suh podstavek.

- Uporabljajte le posodo, ki je primerna za vaš namen. Najprimernejša je steklena posoda. Preverite, ali se posoda prilega notranjosti aparata.
- Svetleči pekači iz nerjavečega jekla ali aluminija niso primerni za uporabo z mikrovalovi. Pri konvencionalni uporabi svetleči pekači odsevajo toploto kot zrcalo in so zato le pogojno uporabni. Perutnina, meso in ribe se pečejo počasneje in manj porjavijo. Za konvencionalno pripravo uporabite višjo temperaturo in daljši čas priprave.
- Upoštevajte navodila proizvajalca posode.

Odkrita posoda

- Za pripravo perutnine, mesa in rib uporabite visok pekač.
- Pekač postavite na dno pečice.
- Če uporabite dovajanje pare, uporabite odkrito posodo.
- Če nimate primerne posode, uporabite stekleni pekač.

Pokrita posoda

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

Napotki za pripravo v kombinaciji z mikrovalovi

- Če jed pripravljate v kombinaciji z mikrovalovi, lahko znatno skrajšate čas priprave.
- Čas priprave z mikrovalovi je odvisen od skupne teže živil. Če želite pripraviti količino, drugačno od navedene, načelno velja: „Za dvojno količino je potreben skoraj dvakratni čas priprave“.
- Uporabljajte toplotno obstojno posodo, primerno za mikrovalovno pečico.
- Kovinski modeli za peko ali rimski lonci so primerni le za pečenje brez mikrovalov.

Napotki za pripravo z dovajanjem pare

- Določene jedi so bolj hrustljave, če jih pripravljate z dovajanjem pare. Površina je bolj svetleča in jed se manj izsuši.
- Uporabite odkrito posodo.
- Uporabite posodo, odporno na toploto in paro.
- Dovajanje pare vklopite, kakor je navedeno v preglednici nastavitvev.
- Rezervoar za vodo napolnite do oznake „MAX“. Če vode zmanjka, se jed pripravlja dalje z izbranim načinom gretja brez dovajanja pare.

Napotki za soparjenje v posodi za soparjenje

- Za razliko od dovajanja pare se meso s funkcijo soparjenja nežneje pripravi, vendar ne dobi skorjice. Ostane posebno sočno.
- Po okusu lahko koščke mesa pred kuhanjem v sopari popečete, da se čas priprave skrajša. Večji kosi potrebujejo daljši čas priprave. Kosov mesa vam ni treba obračati.
- Za soparjenje perutnine, mesa ali rib položite živila v posodo za soparjenje v steklenem pekaču in vstavite stekleni pekač na višino 3.
- Rezervoar za vodo napolnite do oznake „MAX“. Če se rezervoar za vodo med delovanjem izprazni, se delovanje prekine. Na zaslonu se prikaže opozorilo o tem.

Napotki za peko na žaru

- Med peko na žaru naj bodo vrata aparata zaprta. Nikdar ne pecite na žaru, če so vrata aparata odprta.
- Živila za peko na žaru položite neposredno na rešetko. Dodatno vstavite stekleni pekač pod rešetko. Maščoba, ki kaplja med peko, se bo nabrala v pekaču.
- Uporabite kar se da enake kose mesa za peko na žaru, ki so podobno debeli in težki. Na ta način bodo enakomerno porjavili in ostali sočni.
- Kose obračajte s kleščami za žar. Če v meso zapičite vilice, sok izteka in meso bo suho.
- Meso solite šele po peki na žaru. Sol meso izsuši.

Opomba: Grelniki žara se prižigajo in ugašajo, to je običajno. Kolikokrat se to zgodi, je odvisno od nastavitvene stopnje žara. Pri peki na žaru lahko nastane dim.

Priporočene nastavitvene vrednosti

- Nastavitvene vrednosti veljajo za vstavljanje nenadevane, za peko pripravljene perutnine, mesa ali rib iz hladilnika v hladno notranjost pečice.

sl Tako vam bo uspelo

- V preglednici so vam na voljo informacije o perutnini, mesu in ribah, skupaj s predlaganimi težami. Če želite pripraviti težko perutnino, meso ali ribe, v vsakem primeru uporabite nižjo temperaturo. Če pripravljate več kosov, se za izračun časa priprave ravnajte po teži najtežjega kosa. Posamezni kosi naj bi bili približno enako veliki.
- Uporabite kar se da enake kose mesa za peko na žaru, ki so podobno debeli in težki. Na ta način bodo enakomerno porjavili in ostali sočni.
- Čim večji je kos perutnine, mesa ali ribe, tem nižja naj bo temperatura, čas priprave pa daljši.
- Perutnino, meso in ribe obrnite, če je tako navedeno v preglednici.

Napotki za pripravo perutnine

- Pri raci ali gosi zarezite v kožo pod perutničkami. Tako maščoba lahko odteka.
- Pri račjih prsih zarezite kožo.
- Račjih prs ne obračajte.
- Ko obračate perutnino, pazite na to, da so najprej spodaj prsa ali stran s kožo.

Napotki za pripravo mesa












- Pusto meso po želji premažite z maščobo ali ga obložite z rezinami slanine.
- Pri peki pustega mesa dodajte nekaj tekočine. Če uporabljate stekleno posodo, naj bo dno posode komaj pokrito.
- Kožo zarezite navzkriž.

- Ko je pečenka pečena, jo pustite še 10 minut počivati v izklopljeni, zaprti pečici. Tako se mesni sok bolje razporedi. Pečenko zavijte v aluminijasto folijo. V navedeno trajanje priprave ni vključen priporočeni čas počitka.
- Peka in praženje v posodi sta preprostejša. Pečenko lahko v posodi preprosto vzamete iz aparata, omako pa lahko pripravite neposredno v posodi.
- Količina tekočine je odvisna od vrste mesa, od materiala, iz katerega je izdelana posoda, in od tega, ali uporabljate pokrovko ali ne. Če meso pripravljate v emajliranem ali temnem kovinskem pekaču, potrebujete nekoliko več tekočine kot pri peki v stekleni posodi.
- Med peko se tekočina v posodi upari. Po potrebi previdno dolijte tekočino.
- Razdalja med mesom in pokrovko mora biti najmanj 3 cm. Meso lahko nabrekne.
- Pred praženjem meso po potrebi popecite. Če želite sok dušenega mesa, dodajte vodo, vino, kis in podobno. Dno posode mora biti prekrito do višine 1–2 cm.

Napotki za pripravo rib

- Cele ribe vam ni treba obračati.
- Če želite pripraviti ribo na rešetki, prej premažite rešetko z oljem, tako boste ribo pozneje lažje ločili od rešetke.
- Riba je pripravljena, ko z lahkoto odstranite hrbtno plavut.

Priporočene nastavitve za perutnino

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljavanja	Način gretja	Temperatura v °C	Stopnja žara	Stopnja moči mikrovalov v W	Stopnja pare	Trajanje v min.
Piščanec, cel, kuhan, 1,3 kg	Pokrita posoda	0		-	-	600	-	25-35 ¹
Piščanec, cel, pečen, 1,3 kg	Odkrita posoda	0	 +  + 	190	-	360	3	40-45 ^{2, 3, 4}
Kosi piščanca, npr. četrtine piščanca, 800 g	Odkrita posoda	0	 + 	190	-	180	-	20-35 ^{5, 6, 3}
Račja prsa, 500 g	Rešetka + Stekleni pekač	3+2	 +  + 	-	3	180	3	10-12 ^{6, 3}
Gosja prsa, gosje bedro, 700–900 g	Odkrita posoda	0	 + 	-	2	180	-	30-40 ^{7, 3}

¹ Jed obrnite po 1/2 skupnega trajanja priprave.

² Položite s prsno stranjo navzgor.

³ Jedi ne obračajte.



















⁴ Pustite 5 minut počivati.

⁵ Kožo zarezite.

⁶ Položite s kožo navzgor.

⁷ Uporabite visoko odkrito posodo.

Priporočene nastavitve za meso

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljajanja	Način gretja	Temperatura v °C	Stopnja žara	Stopnja moči mikrovalov v W	Stopnja pare	Trajanje v min.
Goveja dušena pečenka, 1 kg	Pokrita posoda	0	 + 	160-170	-	180	-	80-90
Rostbif, angleško pečen, 1,5 kg	Odkrita posoda	0	 + 	180-190	-	180	-	30-40 ^{1,2}
Goveji zrezki, debeline 2-3 cm, 2-3 kosi po 200 g	Rešetka + Stekleni pekač	3+1		1. - 2. -	1. 3 2. 3	1. - 2. -	1. - 2. -	1. 10-15 2. 5-10
Svinjina brez kože, npr. vratovina, 750 g	Odkrita posoda	0	 +  + 	170-180	-	360	3	25-35 ²
Svinjina s kožo, npr. pleče, 1 kg ³	Odkrita posoda	0	 +  + 	170-80	-	180	3	60-80 ^{4,2}
Svinjska ribica 500-600 g	Odkrita posoda	0	 + 	180-190	-	180	-	35-40 ²
Zrezki iz svinjske vratovine, debeline 2-3 cm, 2-3 kosi, po 120 g	Rešetka + Stekleni pekač	3+1		1. - 2. -	1. 2 2. 2	1. - 2. -	1. - 2. -	1. 15-20 2. 10-15
Klobase za žar, 4-6 kosov, po 150 g	Rešetka + Stekleni pekač	3+1		1. - 2. -	1. 3 2. 3	1. - 2. -	1. - 2. -	1. 10-15 2. 5-10
Sesekljana pečenka, 750 g	Odkrita posoda	0	 +  + 	190	-	360	3	15-20 ²






¹ Jed obrnite po 1/2 skupnega trajanja priprave.

² Na koncu pustite počivati 10 minut.

³ Kožo zarezite.

⁴ Jedi ne obračajte.

Priporočene nastavitve za ribe

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljajanja	Način gretja	Temperatura v °C	Stopnja žara	Stopnja moči mikrovalov v W	Stopnja pare	Trajanje v min.
Ribji file, svež, 400 g	Stekleni pekač + Posoda za soparjenje	3		-	-	-	3	15-17
Kosi ribjega fileja, zamrznjeni, 400 g	Pokrita posoda	3		-	-	-	3	18-20
Kosi ribjega fileja, zamrznjeni, 800 g	Stekleni pekač + Posoda za soparjenje	3		-	-	-	3	23-25
Ribji file, gratiniran, 500 g	Odkrita posoda	0	 + 	-	3	600	-	10-15

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljajanja	Način gretja	Temperatura v °C	Stopnja žara	Stopnja moči mikrovalov v W	Stopnja pare	Trajanje v min.
Ribji kotleti, 2–3 kosi, po 150 g	Rešetka + Stekleni pekač	3+1		-	3	-	-	8-12
Riba, cela, npr. postrvi, 2–3 kosi, po 300 g	Stekleni pekač + Posoda za soparjenje	3		-	-	-	3	18-22

Nasveti za pečenje in praženje

Če vam pečenje in praženje ne uspe najbolje, si lahko pomagate s spodnjimi namigi.

Želja	Nasvet
Pečenka je pretemna in skorja je deloma zažgana.	<ul style="list-style-type: none"> Preverite, ali ste izbrali pravilno višino vstavljajanja. Izberite nižjo temperaturo. Skrajšajte čas pečenja.
Pečenka je presuha.	<ul style="list-style-type: none"> Preverite, ali ste izbrali pravilno višino vstavljajanja. Izberite nižjo temperaturo. Skrajšajte čas pečenja.
Skorja pečenke je pretanka.	<ul style="list-style-type: none"> Zvišajte temperaturo. Ali: Po končanem pečenju za kratek čas vklopite žar.
Omaka pečenke je zažgana.	<ul style="list-style-type: none"> Izberite manjšo posodo. Med pečenjem dodajte več tekočine.
Omaka pečenke je pre-svetla in vodena.	<ul style="list-style-type: none"> Uporabite večjo posodo, da bo lahko izparelo več tekočine. Med pečenjem dodajte manj tekočine.
Pri praženju se meso zažge.	<ul style="list-style-type: none"> Preverite, ali se posoda in pokrovka prilegata in dobro zapreta. Znižajte temperaturo. Med praženjem dodajte tekočino.

20.11 Zelenjava in priloge

V aparatu lahko pripravite zelenjavo in priloge.

Nasveti za pripravo z mikrovalovi

- Uporabljajte pokrito posodo, primerno za mikrovalovno pečico.
- Za kuhanje riža uporabite visoko posodo s pokrovko in dodajte toliko vode, kot je navedeno v preglednici.

Napotki za soparjenje

- Za kuhanje v sopari uporabite stekleni pekač in posodo za soparjenje.
- Upoštevajte velikosti kosov, navedene v preglednici nastavitvev. Pri manjših kosih se čas priprave skrajša, pri večjih pa podaljša.
- Tudi kakovost in zrelost vplivata na čas priprave. Zato so navedene nastavitvene vrednosti samo okvirne.
- Živila vedno enakomerno razporedite po posodi. Če so plasti različno visoke, bodo neenakomerno pripravljene.
- Živil, občutljivih na pritisk, na posodi za soparjenje ne nalagajte previsoko eno na drugo.
- Rezervoar za vodo napolnite do oznake „MAX“. Če se rezervoar za vodo med delovanjem izprazni, se delovanje prekine. Na zaslonu se prikaže opozorilo o tem.
















Napotki za pripravo kuskusa

- Dodajte vodo ali tekočino v navedenem razmerju. Pri razmerju 1:2 na primer dodajte 200 ml tekočine na 100 g kuskusa.

Priporočene nastavitve za zelenjavo in priloge

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Stopnja moči mikrovalov v W	Stopnja pare	Trajanje v min.
Artičoke, cele, sveže	Stekleni pekač + Posoda za soparjenje	3		-	-	3	35-40

¹ Jed med pripravo premešajte.

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gre-tja	Temperatura v °C	Stopnja moči mikrovalov v W	Stopnja pare	Trajanje v min.
Listnata špina-ča, sveža, 250 g	Stekleni pekač + Posoda za so-parjenje	3		-	-	3	5-7
Cvetača, cela, sveža	Stekleni pekač + Posoda za so-parjenje	2		-	-	3	28-35
Brokoli, cel, svež, 500 g	Stekleni pekač + Posoda za so-parjenje	2		-	-	3	20-23
Cvetovi brokoli-ja, zamrznjeni, 500 g	Stekleni pekač + Posoda za so-parjenje	3		-	-	3	14-16
Sveža zelenja-va, 250 g	Pokrita posoda	0		-	600	-	6-10 ¹
Sveža zelenja-va, 500 g	Pokrita posoda	0		-	600	-	10-15 ¹
Koruzni storži, sveži, 2 kosa	Stekleni pekač + Posoda za so-parjenje	3		-	-	3	25-35
Mešana zele-njava, zamrznje-na, 250 g	Stekleni pekač + Posoda za so-parjenje	3		-	-	3	12-15
Korenje, v rezi-nah, kuhano v sopari, 500 g	Stekleni pekač + Posoda za so-parjenje	3		-	-	3	18-20
Koluti pora, sveži, 500 g	Stekleni pekač + Posoda za so-parjenje	3		-	-	3	10-12
Stročji fižol, svež, 500 g	Stekleni pekač + Posoda za so-parjenje	3		-	-	3	18-20
Rdeča pesa, cela, 500 g	Stekleni pekač + Posoda za so-parjenje	3		-	-	3	50-60
Beluši, zeleni, 250 g	Stekleni pekač + Posoda za so-parjenje	3		-	-	3	10-15
Bučke v rezi-nah, kuhane v sopari, 500 g	Stekleni pekač + Posoda za so-parjenje	3		-	-	3	12-14
Krompir, nare-zan na četrtine, 250 g	Stekleni pekač + Posoda za so-parjenje	3		-	-	3	28-30

¹ Jed med pripravo premešajte.

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Stopnja moči mikrovalov v W	Stopnja pare	Trajanje v min.
Krompir, narezan na četrtine, 500 g	Stekleni pekač + Posoda za soparjenje	3		-	-	3	30-32
Krompir, narezan na četrtine, 750 g	Stekleni pekač + Posoda za soparjenje	3		-	-	3	32-35
Ocvrt krompirček, zamrznjen	Stekleni pekač	2		190-210	-	-	30-40
Krompirjeve polpete, zamrznjene	Stekleni pekač	2		190-210	-	-	25-35
Ocvrtki, zamrznjeni	Stekleni pekač	2		190-210	-	-	25-35
Riž, 125 g + 300 ml vode	Pokrita posoda	0		-	1. 600 2. 180	1. - 2. -	1. 4-6 2. 12-15
Riž, 250 g + 500 ml vode	Pokrita posoda	0		-	1. 600 2. 180	1. - 2. -	1. 6-8 2. 15-18
Kuskus, 1:2	Stekleni pekač	3		-	-	3	3-10

¹ Jed med pripravo premešajte.

20.12 Sladice

V aparatu lahko pripravite sladice.

Napotki za pripravo mlečnega riža

- Dodajte mleko v navedenem razmerju. Pri razmerju 1:2,5 na primer dodajte 250 ml mleka na 100 g mlečnega riža.

Priporočene nastavitve za sladice

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Stopnja moči mikrovalov v W	Stopnja pare	Trajanje v min.
Karamelna jajčna krema	Stekleni pekač + Modelčki za sufle	3		-	3	40-50
Kvašeni cmoki v sopari	Stekleni pekač	3		-	2	20-25
Mlečni riž 1:2,5 ¹	Stekleni pekač	3		-	3	30-40
Sadje, kompot, 500 g	Stekleni pekač	3		-	3	9-12
Pokovka za mikrovalovno pečico, 1 vrečka po 100 g	Pokrita posoda	0		600	-	3-5
Sladice, npr. puding, instant, 500 ml	Pokrita posoda	0		600	-	6-8 ²

¹ Dodajte mleko v navedenem razmerju.

² Jed med pripravo premešajte.

20.13 Testne jedi

Ti pregledi so namenjeni ustanovam za preizkušanje, da olajšajo preizkušanje aparata po standardu EN 60350-1:2013 oz. IEC 60350-1:2011 in po standardu EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Peka

Upoštevajte naslednje informacije za peko testnih jedi.

- Priporočene nastavitve veljajo za jedi, ki jih vstavite v neogret aparat.
- Upoštevajte navodila za predgretje v priporočenih nastavitvah. Nastavitvene vrednosti veljajo brez hitrega segrevanja.
- Za peko najprej uporabite najnižjo navedeno temperaturo.
- Modele položite na rešetko.

Priporočene nastavitve za peko

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gre-tja	Temperatura v °C	Trajanje v min.
Brizgano pecivo	Stekleni pekač	2		160-170	30-35
Tortice	Stekleni pekač	2		160-170	20-25
Vodni biskvit	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	1		160-170	40-50
Pokrita jabolčna pita	Model z odstranljivim robom Ø 20 cm	2		170-190	80-100

Priprava z mikrovalovi

Upoštevajte naslednje informacije za pripravo testnih jedi z mikrovalovi.

Uporabljajte toplotno obstojno posodo, primerno za mikrovalovno pečico.

Priporočene nastavitve za odtaljevanje z mikrovalovi

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gre-tja	Stopnja moči mikrovalov v W	Trajanje v min.
Odtaljevanje mesa, 500 g	Odkrita posoda	0		1. 180 2. 90	1. 7 2. 8-12

Priporočene nastavitve za kuhanje z mikrovalovi

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gre-tja	Stopnja moči mikrovalov v W	Trajanje v min.
Jajčna krema, 1000 g	Odkrita posoda	0		1. 360 2. 180	1. 18-20 2. 18-22
Biskvitna torta, 475 g	Odkrita posoda	0		600	8-10
Mesni cmok, 900 g	Odkrita posoda	0		600	20-25

Priporočene nastavitve za kuhanje v kombinaciji z mikrovalovi

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gre-tja	Temperatura v °C	Stopnja žara	Stopnja moči mikrovalov v W	Trajanje v min.
Gratiniran krom-pir	Odkrita posoda	0		-	1	360	25-32
Kolač, 700 g	Odkrita posoda	1		190-200	-	180	20-27
Piščanec	Odkrita posoda	0		190	-	360	30-45 ^{1, 2, 3}

¹ Položite s prsno stranjo navzdol.

² Uporabite visoko posodo brez pokrovke.




³ Jed obrnite po 1/2 skupnega trajanja priprave.

Kuhanje v sopari

Upoštevajte naslednje informacije pri kuhanju testnih jedi v sopari.

Vstavite stekleni pekač s posodo za soparjenje na višino 3.

Priporočene nastavitve za kuhanje v sopari



Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Stopnja pare	Trajanje v min.
Grah, zamrznjen, 1000 g	Stekleni pekač + Posoda za soparjenje	3		3	-
Brokoli, svež, 300 g	Stekleni pekač + Posoda za soparjenje	3		3	10-12
Brokoli, svež, ena posoda	Stekleni pekač + Posoda za soparjenje	3		3	16-18

Peka na žaru

Upoštevajte naslednje informacije za peko testnih jedi na žaru.

- Vstavite stekleni pekač pod rešetko. Tako se bo tekočina nabirala v pekaču, pečica pa bo ostala čista.
- Priporočene nastavitve veljajo za jedi, ki jih vstavite v neogret aparat.

Priporočene nastavitve za peko na žaru

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Stopnja žara	Trajanje v min.
Toast, popečen	Rešetka	3		3	4-5
Goveji hamburger, 12 kosov	Rešetka + Stekleni pekač	3+1		3	35-45 ¹

¹ Jed obrnite po 1/2 skupnega trajanja priprave.

21 Navodila za montažo

Pri montaži aparata upoštevajte te informacije.



21.1 Varna montaža

Pri montaži aparata upoštevajte naslednja varnostna navodila.

- Varnost med uporabo je zagotovljena le v primeru strokovne vgradnje v skladu z navodili za montažo. Za brezhibno delovanje na mestu postavitve je odgovoren inštalater.
- Po odstranitvi embalaže preverite aparat. V primeru poškodb med transportom ga ne priključite.
- Pred uporabo odstranite embalažo in lepilne folije iz notranjosti pečice in z vrat.
- Upoštevajte navodila za vgradnjo pribora.
- Vgradno pohištvo mora biti odporno na temperaturo do najmanj 90 °C, čelne plošče sosednjih pohištvenih elementov pa do 65 °C.

- Aparata ne vgradite za okrasna ali pohištvena vrata. Obstaja nevarnost pregrevanja.
- Vse izreze na pohištvu naredite pred namestitvijo aparata. Odstranite ostružke. Električne komponente aparata lahko v nasprotnem primeru delujejo slabše.
- Aparate lahko brez vtiča priključi samo pooblaščen strokovnjak. Pri poškodbah zaradi napačne priključitve garancija ne velja.

OPOZORILO – Nevarnost poškodb!

Deli, ki so med montažo dostopni, imajo lahko ostre robove in lahko povzročijo ureznine.

- ▶ Nosite zaščitne rokavice

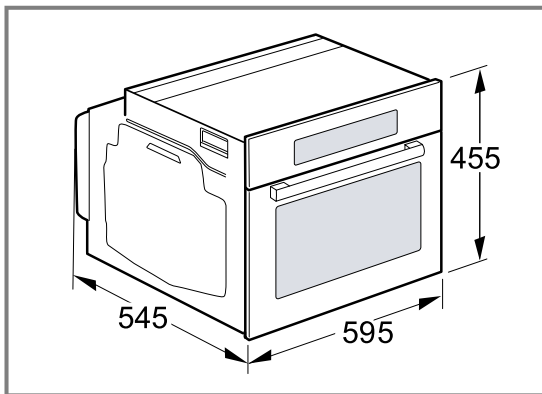
OPOZORILO – Nevarnost požara!

Uporaba podaljšanega električnega kabla in nedovoljenih adapterjev je nevarna.

- ▶ Ne uporabljajte podaljškov ali električnih razdelilnikov.

21.2 Dimenzije aparata

Tu najdete dimenzije aparata



21.3 Vgradno pohištvo

Ta aparat je primeren izključno za vgradnjo. Aparata ni namenjen za uporabo kot namizni aparat ali za uporabo v omari.

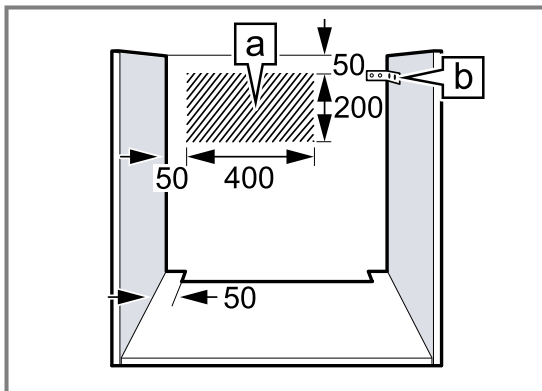
Prepričajte se, da vgradna omara za aparatom nima zadnje stene. Med steno in dnom omare ali zadnjo steno zgornje omare mora biti razmik najmanj 35 mm. Poskrbite, da bo imela vgradna omara na sprednji strani prezračevalno odprtino v velikosti 50 cm². Za prezračevalno odprtino izrežite okrasno letev podnožja ali namestite prezračevalno rešetko.

Poskrbite, da bo v vgradnem pohištvu brez prezračevalnega izreza na zadnjem delu stranskih sten prezračevalna odprtina s površino 200 cm².

Prezračevalnih rež in sesalnih odprtin ne prekrijte.

Prepričajte se, da se priključna vtičnica nahaja v predelu črtnane površine **a** ali izven vgradnega okvirja.

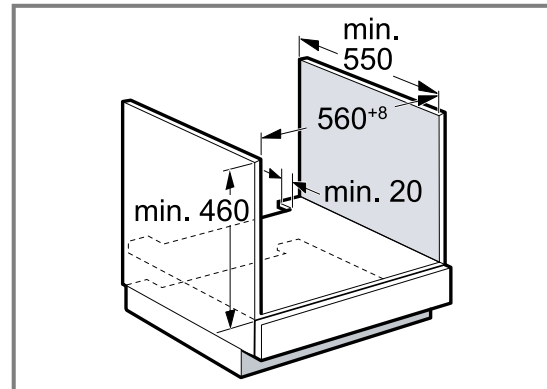
Nepritreno pohištvo pritrdite na steno z običajnim kotnikom **b**.



21.4 Vgradnja pod delovni pult

Pri vgradnji pod delovni pult upoštevajte mere za vgradnjo in varnostne razmike.

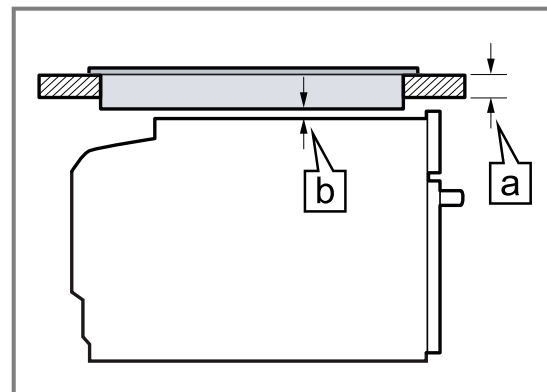
Za prezračevanje aparata mora imeti vmesno dno prezračevalno odprtino.



Delovni pult mora biti pritrjen na vgradno pohištvo.

21.5 Vgradnja pod kuhhalno ploščo

Če je aparat nameščen pod kuhhalno ploščo, upoštevajte najmanjše mere, po potrebi vključno s spodnjo konstrukcijo.



Zaradi potrebne najmanjše razdalje **b** znaša najmanjša potrebna debelina delovnega pulta **a**.

Tip kuhhalne plošče	a nataknjena v mm	a plosko vgrajena v mm	b v mm
Indukcijska kuhhalna ploščo	48	49	5
Celotna indukcijska kuhhalna ploščo	58	59	5

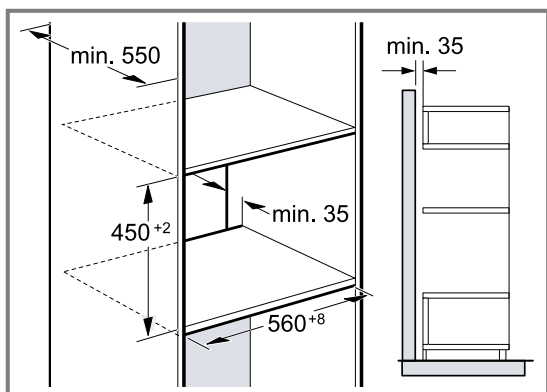
Upoštevajte navodila za montažo kuhhalne ploščo.

Opomba: Ni primerno za vgradnjo pod plinsko kuhhalno ploščo ali električno kuhhalno ploščo.

21.6 Vgradnja v visoko omaro

Upoštevajte mere za vgradnjo in varnostne razmike v visoki omarici.

Za prezračevanje aparata morajo imeti vmesna dna prezračevalno odprtino.



Če ima visoka omara poleg zadnje stene dodatno zadnjo steno, jo je treba odstraniti.

Aparat vgradite le tako visoko, da lahko pribor brez težav vzamete ven.

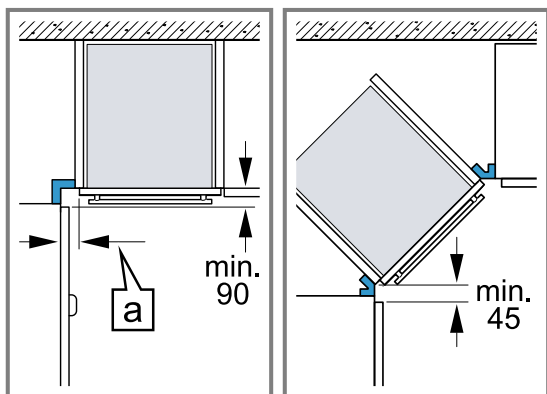
21.7 Kombinacija z grelnim predalom

Najprej vgradite grelni predal. Upoštevajte navodila za montažo grelnega predala.

Aparat potisnite v vgradno omaro na grelni predal. Pazite, da med vstavljanjem ne poškodujete čelne površine grelnega predala.

21.8 Kotna vgradnja

Pri kotni vgradnji upoštevajte mere za vgradnjo in varnostne razmike.



Da se bodo vrata aparata lahko odpirala, pri kotni vgradnji upoštevajte najmanjše dimenzije. Dimenzija \square je odvisna od debeline ličnice pohištva in ročaja.

21.9 Električni priključek

Da boste aparat varno priključili na elektriko, upoštevajte ta navodila.

⚠ OPOZORILO – Nevarnost: magnetizem!

Aparat vsebuje trajne magnete. Ti lahko vplivajo na elektronske vsadke, kot so srčni spodbujevalniki ali inzulinske črpalke.

- ▶ Osebe z elektronskimi vsadki morajo biti od aparata oddaljene vsaj 10 cm.

- Aparat spada v zaščitni razred I in ga lahko uporabljate le z ozemljitvenim priključkom.
- Varovalka mora ustrezati podatku o moči na tipski ploščici in lokalnim predpisom.
- Aparat pri montažnih delih ne sme biti pod napetostjo.
- Poškodovan priključni kabel mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen servis ali ustrezno usposobljena oseba, da se prepreči nevarnost.
- Z vgradnjo je treba zagotoviti zaščito pred dotikom.

Električna priključitev aparata

Opomba: Aparat lahko priključite le na varnostno vtičnico, nameščeno v skladu s predpisi.

1. Ploski vtič priključnega vodnika priključite na aparat. Preverite, da je ploski vtič trdno vstavljen.
2. Omrežni vtič aparata priključite v vtičnico v bližini aparata.

Po vgradnji aparata poskrbite, da bo električni vtič za priključitev na električno omrežje prosto dostopen. Če omrežni vtič električnega kabla ni prosto dostopen, v električno napeljavo vgradite večpolno napravo za prekinitev toka v skladu s predpisi o postavitvi.

Priključitev aparata na elektriko brez varnostnega vtiča

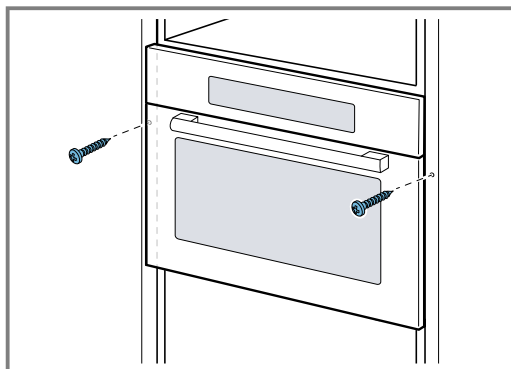
Opomba: Aparat sme priključiti samo pooblaščen strokovnjak. Pri poškodbah zaradi napačne priključitve garancija ne velja.

V električni napeljavi mora biti vgrajena večpolna naprava za prekinitev toka v skladu s predpisi o postavitvi.

1. Identificirajte fazni in nevtralni („ničelni“) vodnik v vtičnici.
Z napačnim priklopom lahko aparat poškodujete.
2. Aparat priključite v skladu s priključno shemo.
Za napetost glejte tipsko ploščico.
3. Žile električnega priključnega kabla priključite glede na barvne oznake:
 - zelena-rumena = zaščitni vodnik \oplus
 - modra = nevtralni („ničelni“) vodnik
 - rjava = faza (zunanjí vodnik)

21.10 Vgradnja aparata

1. Aparat natančno vodoravno poravnajte s pomočjo vodne tehtnice.
2. Aparat potisnite povsem noter.
3. Aparat poravnajte vodoravno na sredino.
4. Aparat z vijaki pritrdite na pohištvo.



5. Embalažo in lepilne folije odstranite iz notranjosti pečice in z vrat.

Opomba: Reže med delovnim pultom in aparatom ne zaprite z dodatnimi letvami.

Na stranske stene vgradne omare ne namestite letev za zaščito pred toploto.

21.11 Demontaža aparata

1. Odklopite aparat z električnega napajanja.
2. Odvijte pritrdilne vijake.
3. Aparat nekoliko privzdignite in ga povsem izvlecite.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.siemens-home.bsh-group.com

Izdelano v BSH Hausgeräte GmbH po licenci blagovne znamke Siemens AG



9001686083 (020210)
sl