



VGRADNA PEČICA

[sl] NAVODILA ZA UPORABO

C17MS22.0

Kazalo

	Namenska uporaba	4		Osnovne nastavitve	21
	Pomembni varnostni napotki	5		Spremembe Mojega profila	21
	Splošno	5		Seznam osnovnih nastavitvev	21
	Mikrovalovna pečica	6		Določanje priljubljenih programov	21
	Vzroki poškodb	8		Nastavitev za sabat	22
	Splošno	8		Vklop funkcije Sabat.	22
	Mikrovalovna pečica	8		Prekinitev funkcije Sabat.	22
	Varstvo okolja	9		Čistilna sredstva	22
	Varčevanje z energijo	9		Primerna čistilna sredstva	22
	Okolju prijazno odstranjevanje	9		Površine notranjosti aparata	23
	Spoznajte svoj aparat	10		Funkcija čiščenja	24
	Upravljalno polje	10		Start	24
	Upravljalni elementi	10		Konec	24
	Glavni meni	10		Čiščenje po uporabi	24
	Meni Načini gretja	11		Odstranite grobo umazanijo	25
	Funkcije v notranjosti pečice	12		Ogrodje	25
	Pribor	12		Montaža in demontaža ogrodja	25
	Priložen pribor	12		Vratca aparata	26
	Vstavljanje pribora	12		Demontaža pokrova vratc.	26
	Dodatni pribor	13		Demontaža in montaža stekel vratc	27
	Pred prvo uporabo	14		Kaj storiti ob motnjah?	28
	Prvo delovanje	14		Seznam motenj	28
	Čiščenje notranjosti aparata	14		Prekoračeno maksimalno trajanje delovanja	28
	Čiščenje pribora	14		Osvetlitev v notranjosti pečice	28
	Upravljanje aparata	15		Servisna služba	29
	Vklop in izklop aparata	15		Številka E in številka FD	29
	Nastavitev in zagon delovanja aparata	15		Pomoč pri peki in pečenju	29
	Sprememba ali prekinitev delovanja aparata	15		Navodila za nastavitev	29
	Hitro segrevanje aparata	16		Izbira jedi	29
	Časovne funkcije	16		Nastavitev jedi	30
	Vklop in izklop prikaza časovnih funkcij	16		Programi	30
	Nastavitev alarma	16		Navodila za nastavitev	30
	Nastavitev trajanja	17		Izbira jedi	30
	Zamik delovanja - "Končano ob"	17		Nastavitev programa	31
	Preverjanje, spreminjanje ali brisanje nastavitvev	17			
	Varovalo za otroke	17			
	Samodejno otroško varovalo	17			
	Enkratno otroško varovalo	18			
	Mikrovalovna pečica	18			
	Posoda	18			
	Stopnje mikrovalov	19			
	Nastavitev mikrovalov	19			
	Nastavitev kombiniranega delovanja mikrovalovne pečice	20			

	Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu	31
	Modeli iz silikona	31
	Pecivo in drobno pecivo.	31
	Kruh in žemljice	35
	Pice, kiš in pikantna peciva	36
	Narastki in sufleji	38
	Perutnina	39
	Meso	41
	Ribe	44
	Zelenjava in priloge	45
	Desert.	47
	Načini gretja Eco	48
	Akrlamid v živilih	49
	Počasna peka	50
	Sušenje	51
	Vkuhanje	52
	Vzhajanje testa na stopnji za vzhajanje testa	52
	Odtajevanje	53
	Segrevanje jedi s funkcijo mikrovalovne pečice.	54
	Ohranjanje toplote	56
	Priporočljivi sistem priprave jedi.	56

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

Namenska uporaba

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

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

Po odstranitvi embalaže preglejte aparat. V primeru poškodb med transportom ga ne priključite.

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

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

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

Otroci, starejši od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ali znanja lahko ta aparat uporabljajo le, ko so pod nadzorom osebe, odgovorne za njihovo varnost, ali če so bili z njene strani poučeni o varni uporabi aparata in so razumeli nevarnosti, povezane z njo.

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

Otrok, mlajših od 8 let, ne pustite v bližino aparata in priključnih kablov.

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

Pomembni varnostni napotki

Splošno

Opozorilo – Nevarnost požara!

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

Opozorilo – Nevarnost opeklin!

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

Opozorilo – Nevarnost opeklin!

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

Opozorilo – Nevarnost poškodb!

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

Opozorilo – Nevarnost udara električnega toka!

- Nestrokovna popravila so nevarna. Samo servisni tehnik, usposobljen pri proizvajalcu, sme izvajati popravila in menjati poškodovane priključne vode. Če je aparat v okvari, izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite pooblaščen servis.
- Kabelska izolacija električnih aparatov se lahko na vročih delih aparata stopi. Priključni kabel električnih aparatov nikoli ne sme priti v stik z vročimi deli aparata.
- Vdirajoča vlaga lahko povzroči električni udar. Ne uporabljajte visokotlačnih ali parnih čistilnikov.
- Okvarjen aparat lahko povzroči električni udar. Nikoli ne priključujte okvarjenega aparata. Izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite servisno službo.

Opozorilo – Nevarnost zaradi magnetnih polj!

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

Mikrovalovna pečica

⚠ Opozorilo – Nevarnost požara!

- Uporaba aparata, ki ni v skladu z njegovo namembnostjo, je nevarna in lahko povzroči škodo.
Sušenje hrane in oblek, segrevanje copat in blazin, napolnjenih z zrnji ali žiti, gobic, vlažnih čistilnih krp ipd. ni dovoljeno.
Pogrete copate ali blazine, napolnjene z zrnji ali žiti, se lahko na primer vnamejo tudi po nekaj urah. Aparat uporabljajte izključno za pripravo hrane in pijače.
- Živila se lahko vnamejo. Živil nikoli ne pogrevajte v embalaži, ki ohranja toploto. Živil v posodah iz plastike, papirja ali drugih vnetljivih materialov nikoli ne pogrevajte brez nadzora.
Nikoli ne nastavite prevelike moči mikrovalov ali predolgega časa delovanja. Upoštevajte podatke v teh navodilih za uporabo.
Živil nikoli ne sušite z mikrovalovno pečico. Živil z majhno vsebnostjo vode, kot je npr. kruh, nikoli ne pogrevajte ali odtajajte s preveliko močjo ali dalj časa.
- Jedilno olje se lahko vname. V mikrovalovni pečici nikoli ne segrevajte samo jedilnega olja.

⚠ Opozorilo – Nevarnost eksplozije!

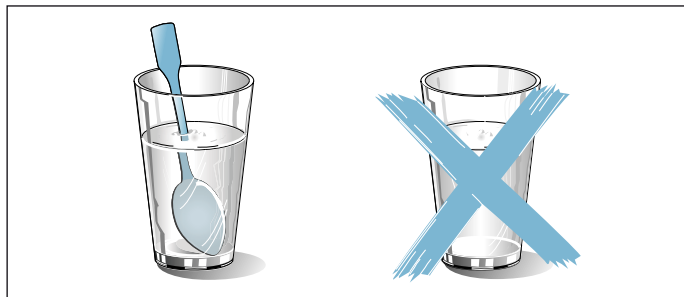
Tekočine ali druga živila v trdno zaprtih posodah lahko eksplodirajo. Tekočine ali drugih živil nikoli ne segrevajte v trdno zaprtih posodah.

⚠ Opozorilo – Nevarnost opeklin!

- Živila s trdo lupino ali kožo lahko med pogrevanjem in tudi po njem eksplodirajo. Nikoli ne pogrevajte jajc z lupino ali trdo kuhanih jajc. Nikoli ne pripravljajte lupinarjev ali rakov. Pri jajcih na oko ali jajcih v stekleni posodi je treba pred pogrevanjem prebosti rumenjaki. Pri živilih s trdno lupino ali kožo, npr. jabolkih, paradižnikih, krompirju ali klobasicah, lahko lupina počne. Pred pogrevanjem prebodite lupino oz. kožo.
- Toplota v hrani za dojenčke se ne porazdeli enakomerno. Hrane za dojenčke nikoli ne pogrevajte v zaprti posodi. Vedno odstranite pokrov in dudo. Po pogrevanju vsebino vedno dobro premešajte ali pretresite. Preden otroku daste hrano, preverite njeno temperaturo.
- Segrete jedi oddajajo toploto. Posoda se lahko segreje. Posodo in pribor iz aparata vedno jemljite s pomočjo krpe.
- Pri nepredušno zaprtih živilih lahko embalaža počne. Vedno upoštevajte navodila na embalaži. Jedi iz aparata vedno jemljite s pomočjo krpe.
- Dostopni deli se med delovanjem segrejejo. Nikoli se ne dotikajte vročih delov. Otrokom ne dovolite v bližino.
- Funkcija sušenja na najvišjih stopnjah pri delovanju same mikrovalovne pečice samodejno vklopi tudi grelnik in segreva notranjost pečice. Nikoli se ne dotikajte vročih notranjih površin pečice ali grelnih elementov. Otrokom ne dovolite v bližino.
- Nepravilna uporaba aparata je nevarna. Prepovedano je sušenje jedi ali oblačil, pogrevanje copat, blazin iz pešk ali žitnih zrn, gobic, vlažnih čistilnih krp in podobnega.
Preveč ogrete copate, blazine iz pešk ali žitnih zrn, gobe, vlažne čistilne krpe in podobno lahko na primer povzročijo opekline.

⚠ Opozorilo – Nevarnost oparin!

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

**⚠ Opozorilo – Nevarnost poškodb!**

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

⚠ Opozorilo – Nevarnost električnega udara!

Aparat deluje pod visoko napetostjo. Nikoli ne odstranite ohišja.

⚠ Opozorilo – Resna nevarnost za zdravje!

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

Vzroki poškodb

Splošno

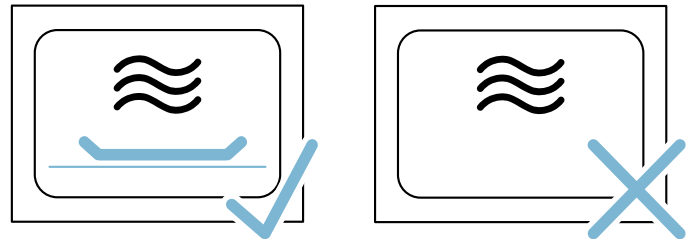
Pozor!

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

Mikrovalovna pečica

Pozor!

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



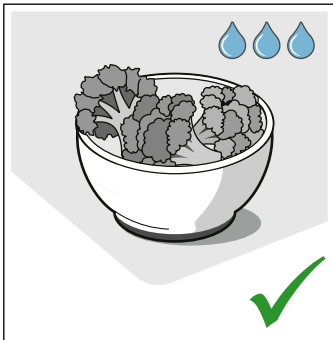
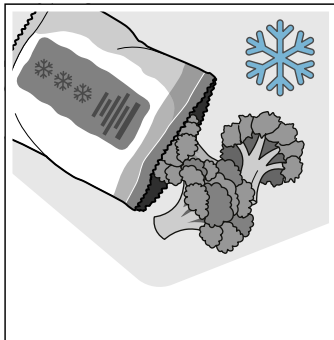
- Pokovka iz mikrovalovne pečice: nikdar ne nastavite previsoke moči mikrovalov. Uporabite največ 600 vatov. Vrečko s pokovko je treba vedno položiti na stekleni krožnik. Vratna plošča lahko zaradi prekomerne obremenitve izskoči.

Varstvo okolja

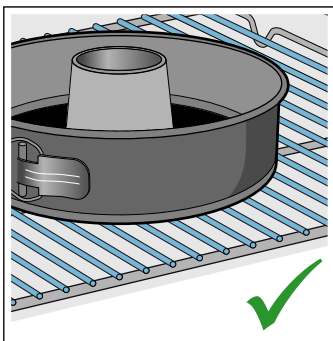
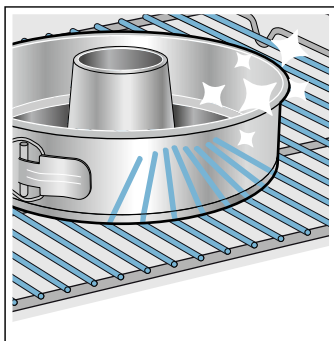
Vaš novi aparat je še posebej varčen. Tu izveste, kako lahko pri uporabi aparata prihranite še več elektrike in kako aparat na pravilen način odstranite.

Varčevanje z energijo

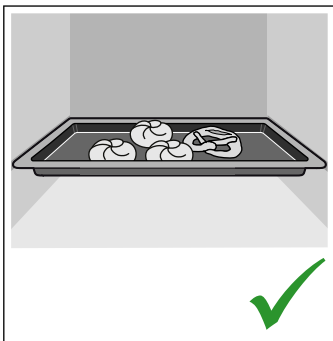
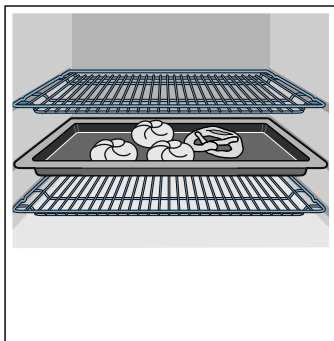
- Aparat predgrejte le, če je tako navedeno v receptu ali v preglednicah v navodilih za uporabo.
- Pustite, da se zamrznjena živila odtajajo, preden jih daste v pečico.



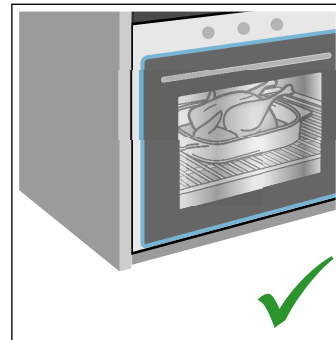
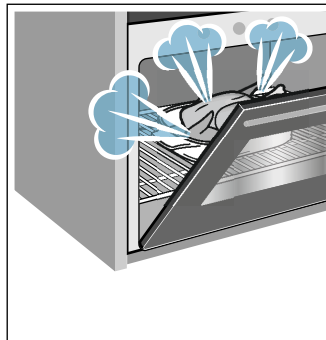
- Uporabljajte temne, črno lakirane ali emajlirane pekače. Taki pekači posebej dobro sprejemajo toploto.



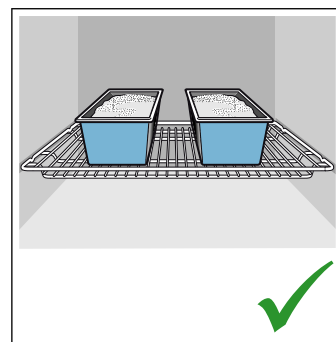
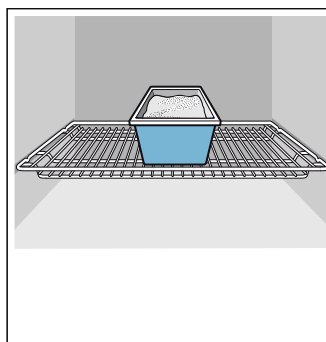
- Pribor, ki ga ne uporabljate, vzemite iz pečice.



- Vrata med delovanjem aparata odpirajte kar se da poredko.



- Priporočamo, da več kolačev pečete enega za drugim. Notranjost pečice je še topla. Zaradi tega se skrajša čas peke za drugi kolač. V pečico lahko tudi hkrati vstavite 2 podolgovata pekača enega poleg drugega.



- Pri daljšem času priprave lahko aparat izkločite 10 minut pred koncem časa priprave in izkoristite preostalo toploto, da jed spečete do konca.

Okolju prijazno odstranjevanje

Embalažo odstranite na okolju prijazen način.



Ta aparat je označen v skladu z evropsko direktivo 2012/19/ES o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO).



Ta direktiva določa vračanje in recikliranje odsluženih naprav v celotni Evropski uniji.

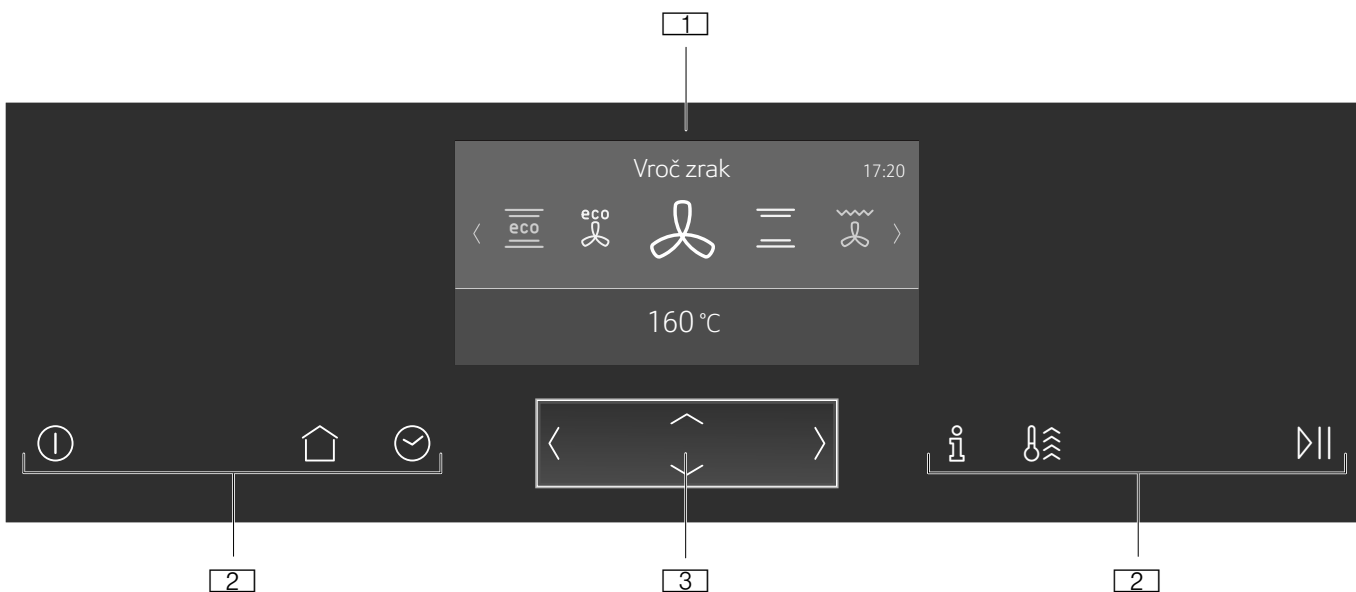
Spoznajte svoj aparat

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

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

Upravljalno polje

Na upravljalnem polju lahko nastavljate različne funkcije aparata. Prikazovalnik prikazuje trenutne nastavitve.










- 1 Prikazovalnik
- 2 Tipke na dotik
- 3 Upravljalni element ShiftControl

Upravljalni elementi

Z upravljalnimi elementi lahko aparat preprosto in neposredno nastavite.

Tipke na dotik

Pod tipkami na dotik so senzorji. Za izbiro funkcije pritisnite ustrezno tipko na dotik.

Tipka na dotik	Uporaba
	vklop/izklop Vklon in izklop aparata → "Vklon in izklop aparata" na strani 15
	Glavni meni Izbira načinov delovanja in nastavitve → "Nastavitev in zagon delovanja aparata" na strani 15
	Časovne funkcije Nastavitev alarma, trajanja ali delovanja z zamikom "Končano ob" → "Časovne funkcije" na strani 16
	Otroško varovalo Vklon in izklop otroškega varovala → "Varovalo za otroke" na strani 17
	Informacije Prikaz dodatnih informacij Prikaz trenutne temperature → "Nastavitev in zagon delovanja aparata" na strani 15
	Hitro segrevanje Vklon ali izklop hitrega segrevanja → "Hitro segrevanje aparata" na strani 16
	Start/Stop Zagon ali prekinitev delovanja → "Nastavitev in zagon delovanja aparata" na strani 15

Upravljalni element ShiftControl




Z upravljalnim elementom ShiftControl se pomikate po vrsticah na prikazovalniku in izbirate nastavitve. Nastavitve, ki jih lahko spreminjate, imajo na desni in na levi puščice < >.




Tipka	Uporaba
<	Levo pomikanje po prikazovalniku v levo
>	Desno pomikanje po prikazovalniku v desno
^	Gor pomikanje po prikazovalniku navzgor
v	Dol pomikanje po prikazovalniku navzdol



Opomba: Nastavitvene vrednosti lahko pregledate hitreje, če držite tipko pritisnjeno. Takoj ko spustite tipko, se hitri pregled zaustavi.

Glavni meni

Za vstop v glavni meni pritisnite tipko na dotik .











Meni	Uporaba
	Načini gretja Izberite želeni način gretja in temperaturo za vašo jed → "Vklon in izklop aparata" na strani 15
	Mikrovalovna pečica S mikrovalovi lahko jedi hitreje pripravite, pogrežete ali odtajate. → "Mikrovalovna pečica" na strani 18
	Kombinacija s funkcijo mikrovalovne pečice S to funkcijo lahko ob delovanju funkcije mikrovalovne pečice dodatno vklopite še en način gretja. → "Mikrovalovna pečica" na strani 18

	Pomoč pri peki in pečenju Priporočene nastavitve za peko in pečenje → "Pomoč pri peki in pečenju" na strani 29
	Programi mikrovalovne pečice S programi lahko zelo enostavno pripravljate jedi z mikrovalovi. → "Programi" na strani 30
	Moj profil Individualna prilagoditev nastavitve aparata → "Osnovne nastavitve" na strani 21

	Sušenje Uporabite jo po vsakem delovanju s funkcijo mikrovalovne pečice ali EasyClean
	EasyClean Čiščenje manjše umazanije v notranjosti pečice → "Funkcija čiščenja" na strani 24

Meni Načini gretja

Aparat omogoča različne načine gretja. Po vklopu aparata se nahajate neposredno v meniju Načini gretja.

Način gretja	Temperatura	Uporaba
 Vroč zrak	30–275 °C	Za peko in pečenje na eni ali več ravneh. Ventilator enakomerno razporeja toploto okroglega grelnika, ki je nameščen na zadnji steni.
 Zgornje/spodnje gretje	50–275 °C	Za tradicionalno peko in pečenje na eni ravni. Posebno primerno za pecivo s sočnim nadevom. Spodnji in zgornji grelnik delujeta enakomerno.
 Termo pečenje na žaru	50–250 °C	Za peko perutnine, celih rib in večjih kosov mesa. Grelnik za žar in ventilator se izmenično vklapljata in izklapljata. Ventilator vrtniči vroč zrak okrog jedi.
 Stopnja za pico	50–275 °C	Za pripravo pic in jedi, ki jih je treba peči od spodaj. Delujeta spodnji grelnik in okrogli grelnik v zadnji steni.
 Žar z veliko površino	50–290 °C	Za peko tankih živil (npr. zrezki, klobasice in toast) na žaru ter za gratiniranje. Segreje se celotna površina pod grelnikom za žar.
 Žar z majhno površino	50–290 °C	Za peko majhnih količin zrezkov, klobasic ali toasta na žaru in za gratiniranje. Segreje se srednja površina pod žarom.
 Spodnji grelnik	50–250 °C	Za pripravo v vodni kopeli in za naknadno peko. Deluje spodnji grelnik.
 Dušenje	70–120 °C	Za pazljivo in počasno dušenje že popečenih, mehkih kosov mesa v odprti posodi. Toplota pri nizki temperaturi prihaja enakomerno od zgoraj in spodaj.
 Funkcija vzhajanja testa	35–55 °C	Za vzhajanje kvašenega in kislega testa ter za pripravo jogurta. Testo vzhaja hitreje kot pri sobni temperaturi. Površina testa se ne izsuši.
 Predgretje posode	30–70 °C	Za segrevanje posode.
 Zgornje/spodnje gretje Eco	50–275 °C	Za nežno pripravo izbranih jedi. Delujeta zgornji in spodnji grelnik. Ta način gretja je najučinkovitejši pri temperaturi od 150 do 250 °C. Ta način gretja se uporablja za določanje porabe energije v običajnem načinu.
 Vroč zrak Eco	30–275 °C	Za nežno pripravo izbranih jedi na eni ravni brez predgretja. Ventilator razporeja toploto okroglega grelnika na zadnji steni v notranjosti pečice. Ta način gretja je najučinkovitejši pri temperaturi od 125 do 275 °C. Ta način gretja se uporablja za določanje porabe energije v načinu s kroženjem zraka in energijskega razreda.

Funkcije v notranjosti pečice

Funkcije v notranjosti pečice olajšajo delovanje aparata. Tako se npr. notranjost v celoti razsvetli, hladilni ventilator pa varuje aparat pred pregrevanjem.

Odpiranje vrat aparata

Če med delovanjem aparata odprete vrata, se bo delovanje zaustavilo. Ko zaprete vrata, aparat deluje naprej.

Osvetlitev notranjosti pečice

Ko odprete vrata aparata, se vklopi osvetlitev notranjosti. Če vrata ostanejo odprta več kot pribl. 15 minut, se osvetlitev spet izklopi.

Pri večini načinov delovanja se osvetlitev notranjosti vklopi takoj, ko zaženete delovanje. Ko je delovanje zaključeno, se osvetlitev izklopi.

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

→ "Osnovne nastavitve" na strani 21

Hladilni ventilator

Hladilni ventilator se po potrebi vklopi in izklopi. Topel zrak odteka nad vrata.

Pozor!

Prezračevalne reže ne prekrijte. Sicer se aparat pregreje.

Da se po delovanju notranjost pečice čim hitreje ohladi, hladilni ventilator še nekaj časa deluje.

Opomba: V osnovnih nastavitvah lahko spremenite čas delovanja hladilnega ventilatorja. → "Osnovne nastavitve" na strani 21

Pribor

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

Priložen pribor

Vaš aparat je opremljen z naslednjim priborom:



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

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

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

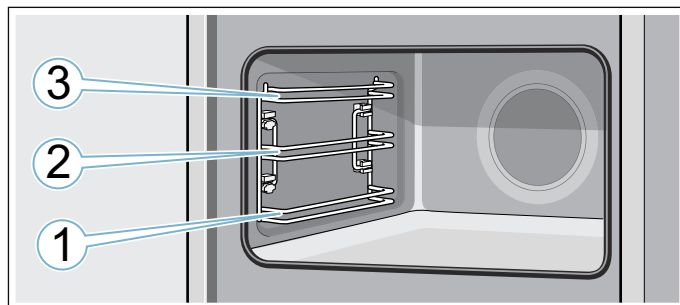
Mikrovalovna pečica

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

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

Vstavljanje pribora

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




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

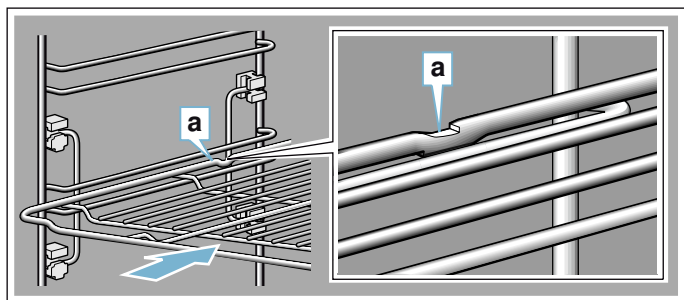
Opombe

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

Funkcija zaskočke

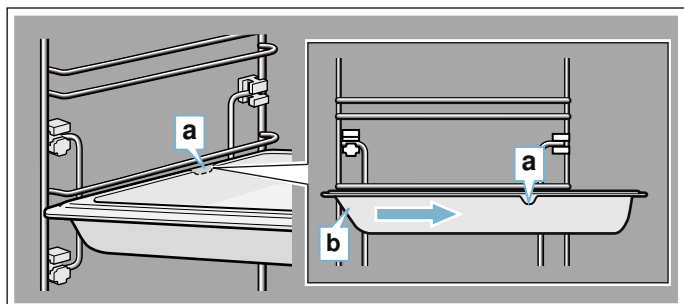
Pribor je mogoče izvleči približno do polovice, dokler se ne zaskoči. Funkcija zaskočke prepreči, da se pribor pri tem, ko ga vlečete iz pečice, prevrže navzdol. Pribor mora biti pravilno vstavljen v notranjost pečice, tako da bo zaščita pred prevrženjem delovala.

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



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

Primer na sliki: univerzalni pekač



Dodatni pribor

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

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

Opomba: Vsak dodaten pribor ni primeren za vse aparate. Pri nakupu vedno sporočite točno oznako (št. E) svojega aparata. → "Servisna služba" na strani 29

Pribor
Rešetka za peko
Pekač
Univerzalni pekač
Pekač s prevleko proti sprijemanju
Univerzalni pekač s prevleko proti sprijemanju
Pekač za narastke
Profesionalni pekač
Pokrov za profesionalni pekač
Pekač za pizzo
Pekač za žar
Keramični kamen za peko
Steklen pekač, 5,1 l
Steklen pekač
Parni komplet za pečico
Okrasna letev



Pred prvo uporabo

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

Prvo delovanje

Ko priključite aparat na omrežje, se na prikazovalniku prikaže prva nastavitvev "Jezik".

Nastavitev jezika

1. S tipko \curvearrowright se pomaknite v zadnjo vrstico spodaj.
2. S tipko \langle ali \rangle izberite jezik.
3. S tipko \curvearrowleft se pomaknite nazaj na "Jezik".
4. S tipko \rangle izberite naslednjo nastavitvev.

Nastavitev ure

1. S tipko \curvearrowright se pomaknite v zadnjo vrstico spodaj.
2. S tipko \langle ali \rangle izberite trenutno uro.
3. S tipko \curvearrowright se pomaknite v naslednjo vrstico.
4. S tipko \langle ali \rangle izberite trenutno minuto.
5. Tolikokrat pritisnite tipko \curvearrowleft , da se prikaže "Ura".
6. S tipko \rangle izberite naslednjo nastavitvev.

Nastavitev datuma

1. S tipko \curvearrowright se pomaknite v zadnjo vrstico spodaj.
2. S tipko \langle ali \rangle izberite trenutni dan.
3. S tipko \curvearrowright se pomaknite v naslednjo vrstico.
4. S tipko \langle ali \rangle izberite trenutni mesec.
5. S tipko \curvearrowright se pomaknite v naslednjo vrstico.
6. S tipko \langle ali \rangle izberite trenutno leto.
7. Tolikokrat pritisnite na tipko \curvearrowleft , da se prikaže "Datum".
8. S tipko \rangle prevzemite nastavitve.
Prva uporaba je zaključena.

Opombe

- To nastavitvev lahko kadar koli spremenite v osnovnih nastavitvah. → "Osnovne nastavitve" na strani 21
- Po priključitvi elektrike ali po izpadu električnega toka se na zaslonu pojavi nastavitvev za prvo delovanje.

Čiščenje notranjosti aparata

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

1. Vzemite pribor iz pečice.
2. Iz pečice odstranite ostanke embalaže, npr. delce stiropora.
3. Pred segrevanjem obrišite gladke površine v notranjosti pečice z mehko, vlažno krpo.
4. S tipko na dotik Ⓢ vklopite aparat.
5. Nastavite navedeni način gretja in temperaturo ter vklopite aparat. → "Nastavitvev in zagon delovanja aparata" na strani 15

Nastavitve

Način gretja	Vroč zrak CircoTherm Ⓢ
Temperatura	največ
Trajanje	1 ura

6. Dokler aparat greje, zračite kuhinjo.
7. Po navedenem trajanju izklopite aparat s tipko na dotik Ⓢ .
8. Počakajte, da se notranjost pečice ohladi.
9. Očistite gladke površine z milnico in vlažno krpo.

Čiščenje pribora

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

Upravljanje aparata

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

Vklop in izklop aparata

Za vklop ali izklop aparata pritisnite tipko na dotik .

Po izklopu aparata lahko na prikazovalniku vidite, ali je preostala toplota v notranjosti pečice visoka ali nizka.

Prikazovalnik	Temperatura
Preostala toplota visoka	nad 120 °C
Preostala toplota nizka	med 60 °C in 120 °C

Opombe






- Določeni prikazi in napotki na prikazovalniku, npr. preostala toplota v pečici, ostanejo vidni tudi, ko je aparat izklopljen.
- Po delovanju aparata hladilni ventilator najprej slišno deluje naprej, dokler se notranjost pečice večinoma ne ohladi.
- Če aparata ne potrebujete, ga izklopite. Če dalj časa ničesar ne nastavite, se aparat samodejno izklopi.

Nastavitev in zagon delovanja aparata




Primer: vroč zrak  s 170 °C


1. Pritisnite tipko na dotik , da vklopite aparat. Tako neposredno vstopite v meni Načini gretja .




2. S tipko  ali  izberite način gretja.
3. S tipko  se pomaknite v naslednjo vrstico.
4. S tipko  ali  izberite temperaturo.



Opomba: Odvisno od načina delovanja so možne še druge nastavitve. Za vsako nadaljnjo nastavitve se s tipko  pomaknite v naslednje vrstice. S tipko  ali  izberite nastavitve.

5. Pritisnite tipko na dotik , da zaženete delovanje aparata. Na prikazovalniku se prikažeta potek segrevanja in čas delovanja.

Opomba: Če se želite takoj po vklopu pomakniti v glavni meni , lahko v poglavju Osnovne nastavitve pod naslovom "Delovanje po vklopu" izberete glavni meni.

Predlagane vrednosti

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


Stolpec segrevanja

Ko zaženete način gretja, se na prikazovalniku pokaže stolpec segrevanja. Stolpec segrevanja prikazuje naraščanje temperature v notranjosti pečice.

Čas poteka



Ko zaženete način gretja, se prikaže čas poteka. Med delovanjem čas poteka narašča. Tako lahko preverite, koliko časa delovanje že traja.

Prikaz trenutne temperature

Da se na prikazovalniku pokaže trenutna temperatura, pritisnite tipko na dotik .







Trenutna temperatura se prikaže za kratek čas in samo med segrevanjem.

Dodatne informacije

Če sveti tipka na dotik , lahko prikličete prikaz informacij. V ta namen pritisnite tipko na dotik . Informacija se prikaže za nekaj sekund.

Sprememba ali prekinitev delovanja aparata


Spreminjanje delovanja aparata

1. S tipko na dotik  zaustavite delovanje.
2. S tipko  ali  se pomaknite v vrstico z nastavitvijo, ki jo želite spremeniti.
3. S tipko  ali  spremenite nastavitve.
4. S tipko na dotik  zaženite spremenjeno delovanje.

Opombe

- Med prekinitvijo delovanja lahko hladilni ventilator deluje naprej.
- Po spremembi temperature zaustavljeni čas teče dalje. Po spremembi načina gretja začne čas spet teči z ničle.



Prekinitev delovanja aparata

Tolikokrat pritisnite tipko na dotik , da prekinete delovanje aparata.



Opomba: Načinov delovanja, kot je funkcija čiščenja, ne morete prekiniti.

Hitro segrevanje aparata






S funkcijo Hitro segrevanje lahko skrajšate trajanje segrevanja.

Funkcija	Način gretja	Postavite jed v notranjost pečice
Hitro segrevanje	Vroč zrak  Zgornje/spodnje gretje 	po segrevanju

Opombe




- Če sveti tipka na dotik , lahko vklopite Hitro segrevanje.
- Če želite predčasno izklopiti Hitro segrevanje, pritisnite tipko na dotik .

Vklop hitrega segrevanja

- Nastavite vroč zrak  in temperaturo.
Opomba: Nastavite temperaturo nad 100 °C, da se aparat hitro segreje.
- Pritisnite tipko na dotik , da zaženete delovanje aparata.
- Pritisnite tipko na dotik , da vklopite hitro segrevanje.
Na prikazovalniku se prikaže simbol .
- Ko je nastavljena temperatura dosežena, se hitro segrevanje samodejno izklopi. Simbol  na prikazovalniku ugasne. Postavite jed v notranjost pečice.


Časovne funkcije

Vaš aparat ima različne časovne funkcije.




Časovna funkcija	Uporaba
 Alarm	Alarm deluje kot ura za kuhanje jajc. Aparat se ne vklopi in izklopi samodejno.
 Trajanje	Po preteku nastavljenega trajanja se aparat samodejno izklopi.
 Končano ob	Aparat se samodejno vklopi in se po preteku nastavljenega trajanja in časa zaključka samodejno izklopi.

Opomba: Ko nastavite časovno funkcijo, se časovni interval podaljša, če nastavljate višje vrednosti. Primer: trajanje do 1 ure lahko nastavite do minute natančno, nad eno uro pa na 5 minut natančno.

Vklop in izklop prikaza časovnih funkcij








Za vklop in izklop prikaza časovnih funkcij pritisnite tipko na dotik .

Opomba: Po določenem času se prikaz časovnih funkcij samodejno izklopi. Če ste že nastavili kakšno časovno funkcijo, bo ta prevzeta.

 Alarm	--:-- min s >
 Trajanje	--:-- h min
 Končano ob	17:20

Nastavitev alarma

Alarm lahko nastavite tako pri vklopljenem kot tudi pri izklopljenem aparatu.

- Pritisnite tipko na dotik .
Na prikazovalniku se prikažejo časovne funkcije.
- S tipko  izberite trajanje.
Opomba: Ko je aparat vklopljen, se s tipko  pomaknite v vrstico  Alarm in nato s tipko  izberite trajanje.
- Pritisnite tipko na dotik , da zaženete alarm.
Na prikazovalniku se prikaže simbol . Alarm poteka.

Opomba: Ko poteče nastavljeni čas, se zasliši signal. Signal prekinete s pritiskom tipke na dotik .

Nastavitev trajanja

Po preteku nastavljenega trajanja se aparat samodejno izklopi. Funkcijo lahko uporabljate samo skupaj z enim od načinov gretja.

1. Pritisnite tipko na dotik
2. Nastavite način gretja in temperature.
3. Pritisnite tipko na dotik . Na prikazovalniku se prikažejo časovne funkcije.
4. Trajanje nastavite s tipko ali .
 - Tipka predlagana vrednost 10 minut
 - Tipka predlagana vrednost 30 minut
5. Pritisnite tipko na dotik , da zaženete alarm.

Po izteku trajanja se oglasi zvočni signal in delovanje aparata se samodejno izklopi. Signal prekinete s pritiskom tipke na dotik .

Zamik delovanja - "Končano ob"

Aparat se samodejno vklopi in se ob vnaprej izbranem času zaključka izklopi. V ta namen nastavite t trajanje in določite čas zaključka delovanja.

Zamik delovanja lahko uporabljate samo skupaj z enim od načinov gretja.

Opombe

- Pazite, da živila ne bodo predolgo v pečici, da se ne pokvarijo.
- Vseh načinov gretja ni mogoče vklopiti z zamikom.

1. Jedi na primernen priboru potisnite v pečico in zaprite vrata aparata.
2. Pritisnite tipko na dotik
3. Nastavite način gretja in temperature.
4. Pritisnite tipko na dotik . Na prikazovalniku se prikažejo časovne funkcije.
5. S tipko izberite trajanje.
6. S tipko se pomaknite v vrstico "→| Konec ob".
7. S tipko izberite čas zaključka.
8. Pritisnite tipko na dotik . Aparat počaka do primerne trenutka, da začne z delovanjem.

Ob izteku časa se oglasi zvočni signal in delovanje aparata se samodejno izklopi. Signal prekinete s pritiskom tipke na dotik .

Preverjanje, spreminjanje ali brisanje nastavitev

1. Pritisnite tipko na dotik . Na prikazovalniku se prikažejo časovne funkcije.
2. S tipko ali se pomikajte po vrsticah.
3. Po potrebi s tipko ali spremenite nastavitve. Da izbrišete funkcijo ure, nastavite "00:00". Nastavitve se samodejno prevzame.

Varovalo za otroke

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

Aparat ima dve različni zapori.

Zapora	Vklop/izklop
Samodejno otroško varovalo	Prek menija Moj profil → "Osnovne nastavitve" na strani 21
Enkratno otroško varovalo	Prek tipke na dotik

Opomba: Ko vklopite otroško varovalo, se upravljalno polje zaklene. Izjema sta tipki na dotik in

Samodejno otroško varovalo

Upravljalno polje se zaklene, da aparata ni mogoče vklopiti. Da ga vklopite, morate izklopiti samodejno otroško varovalo. Po koncu delovanja aparata se upravljalno polje samodejno zaklene.

Vklop

1. Pritisnite tipko na dotik
2. Pritisnite tipko na dotik .
3. S tipko ali izberite "Moj profil".
4. S tipko se pomaknite v naslednjo vrstico.
5. S tipko ali izberite "Samodejno otroško varovalo".
6. S tipko se pomaknite v zadnjo vrstico spodaj.
7. S tipko izberite "Vklopljeno".
8. Pritisnite tipko na dotik .
9. S tipko se pomaknite v naslednjo vrstico, da shranite nastavitve. Samodejno otroško varovalo je vklopljeno. Po izklopu se na prikazovalniku prikaže simbol

Prekinitev

1. Tipko na dotik držite pritisnjeno, dokler se na prikazovalniku ne prikaže "Otroško varovalo izklopljeno".
2. Pritisnite tipko na dotik
3. Vklopite želeni način delovanja aparata.



Izklop

1. Tipko na dotik držite pritisnjeno, dokler se na prikazovalniku ne prikaže "Otroško varovalo izklopljeno".
2. Pritisnite tipko na dotik
3. Pritisnite tipko na dotik .
4. S tipko ali izberite "Moj profil".
5. S tipko se pomaknite v naslednjo vrstico.
6. S tipko ali izberite "Samodejno otroško varovalo".
7. S tipko se pomaknite v zadnjo vrstico spodaj.
8. S tipko izberite "Izklopljeno".
9. Pritisnite tipko na dotik .
10. S tipko se pomaknite v naslednjo vrstico, da shranite nastavitve. Samodejno otroško varovalo je izklopljeno.
11. Pritisnite tipko na dotik

Enkratno otroško varovalo

Upravljalno polje se zaklene, da aparata ni mogoče vklopiti. Da ga vklopite, morate izklopiti enkratno samodejno otroško varovalo. Po izklopu upravljalno polje ni več zaklenjeno.

Vklop in izklop

1. Tipko na dotik  držite pritisnjeno, dokler se na prikazovalniku ne prikaže "Otroško varovalo vklopljeno".
Otroško varovalo je vklopljeno.
2. Tipko na dotik  držite pritisnjeno, dokler se na prikazovalniku ne prikaže "Otroško varovalo izklopljeno".
Otroško varovalo je izklopljeno.



Mikrovalovna pečica

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

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

Posoda

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

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

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

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

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

Pozor!

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

Test posode

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

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

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

Če postane vroča ali nastajajo iskre, posoda ni primerna.
Prekinite preizkus.

Opozorilo – Nevarnost opeklin!

Dostopni deli se med delovanjem segrejejo. Nikoli se ne dotikajte vročih delov. Otrokom ne dovolite v bližino.

Priložen pribor

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

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

Pri delovanju z mikrovalovno pečico je pribor najbolje vstaviti na 1. višino, kadar ni določeno drugače.

Stopnje mikrovalov

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

Delovanje s funkcijo mikrovalovne pečice vedno zahteva čas trajanja. Prevzamete lahko predlagano temperaturo ali pa jo spremenite na posameznem območju.














Stopnje	Vrste jedi	maksimalen čas trajanja
90 W	za odtajanje občutljivih jedi	1 h 30 min
180 W	za odtajanje in naknadno pripravo	1 h 30 min
360 W	za pripravo mesa in pogrevanje občutljivih jedi	1 h 30 min
600 W	za pogrevanje in pripravo jedi	1 h 30 min
maks.	za pogrevanje tekočin	30 min

Največja nastavitvena vrednost je namenjena le segrevanju tekočin in ne pogrevanju jedi. Za zaščito aparata se največja moč mikrovalov v prvih nekaj minutah postopoma zmanjša na 600 W. Ko se aparat ohladi, je ponovno na voljo polna moč.

Nastavitev mikrovalov

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

Opomba: Če zelo pogosto uporabljate funkcijo mikrovalovne pečice, lahko "Način delovanja po vklopu" v osnovnih nastavitvah spremenite na mikrovalovno pečico.

1. Pritisnite tipko na dotik , da vklopite aparat.
2. Pritisnite tipko na dotik .
Prikaže se glavni meni.
3. S tipko  ali  izberite "Mikrovalovna pečica ".
4. S tipko  odprite meni mikrovalovne pečice.
Prikažeta se predloga za moč mikrovalov in čas trajanja.
5. S tipko  ali  nastavite zeleno moč mikrovalov.
6. S tipko  se pomaknite v naslednjo vrstico.
7. S tipko  ali  nastavite zeleno trajanje.
8. Pritisnite tipko na dotik , da zaženete delovanje aparata.
Tipka na dotik  sveti rdeče. Na prikazovalniku se odšteva čas trajanja.

Na stopnjah 600 W in max aparat samodejno vklopi tudi grelnik, da prepreči nastanek kondenzata pri delovanju same mikrovalovne pečice. Notranjost pečice in pribor se segrejeta. To ne vpliva na rezultat priprave.

Opomba: To funkcijo lahko izklopite v osnovnih nastavitvah. → "Osnovne nastavitve" na strani 21



Opozorilo – Nevarnost opeklin!

Funkcija sušenja na najvišjih stopnjah pri delovanju same mikrovalovne pečice samodejno vklopi tudi grelnik in segreva notranjost pečice. Nikoli se ne dotikajte vročih notranjih površin pečice ali grelnih elementov. Otrokom ne dovolite v bližino.

Sprememba trajanja

Med delovanjem lahko s tipko na dotik  ali  kadarkoli spremenite čas trajanja.


Sprememba moči mikrovalov

1. Pritisnite tipko na dotik  in ponovno nastavite moč mikrovalov in trajanje.
2. Pritisnite tipko na dotik , da zaženete delovanje aparata.

Čas trajanja je potekel



Ob izteku časa se oglasi zvočni signal in aparat samodejno izklopi delovanje mikrovalovne pečice. V prikazovalniku se pokaže "I→I končano".


Signal prekinete s pritiskom tipke na dotik .

Če želite ponovno nastaviti trajanje, pritisnite tipko na dotik .

Sicer s tipko na dotik  izklopite aparat.

Zaustavitev delovanja

Pritisnite tipko na dotik : pečica je v stanju premora. Ponovno pritisnite tipko na dotik , delovanje pečice se nadaljuje.

Odprite vrata aparata: delovanje se prekine. Ko vrata ponovno zaprete, pritisnite tipko na dotik . Delovanje se nadaljuje.

Opomba: Če ste za to funkcijo spremenili osnovno nastavitev, upoštevajte, da mikrovalovna pečica ne deluje naprej, če v njej ni jedi. → Stran 21

Opozorilo – Nevarnost opeklin!

Dostopni deli se med delovanjem segrejejo. Nikoli se ne dotikajte vročih delov. Otrokom ne dovolite v bližino.

Prekinitev delovanja









Pritisnite tipko na dotik .

Zagon sušenja

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

Pozor!

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



















- Počakajte, da se aparat ohladi.
- Večjo umazanijo iz notranjosti pečice takoj odstranite in obrišite vlago z dna pečice.
- Po potrebi pritisnite tipko na dotik , da vklopite aparat.
- Pritisnite na tipko na dotik , da se prikažejo načini delovanja.
- S tipko  ali  izberite "Sušenje ".
- S tipko  se pomaknite v naslednjo vrstico. Prikaže se trajanje. Ni ga mogoče spremeniti.
- S tipko  se pomaknite v naslednjo vrstico.
- Pritisnite tipko na dotik . Sušenje se zažene in po 10 minutah samodejno zaključi.
- Odprite vrata aparata in jih pustite odprta 1 do 2 minuti, da lahko vlaga izhlapi iz pečice.





Nastavitev kombiniranega delovanja mikrovalovne pečice

Vsi načini gretja niso primerni za kombinacijo s funkcijo mikrovalovne pečice. Moč mikrovalov lahko nastavite na 90 W, 180 W ali 360 W.

Načini gretja, ki so na voljo:

	Vroč zrak
	Zgornje/spodnje gretje
	Termo pečenje na žaru
	Žar z veliko površino
	Žar z majhno površino


- Pritisnite tipko na dotik , da vklopite aparat.
- Pritisnite tipko na dotik . Prikaže se glavni meni.
- S tipko  ali  izberite "Kombinirano delovanje z mikrovalovno pečico ".
- Pritisnite tipko na dotik . Na prikazovalniku se prikaže predlagana vrednost "Vroč zrak".
- S tipko na dotik  ali  nastavite želeni način gretja.
- S tipko  se pomaknite v naslednjo vrstico. S tipko  ali  nastavite želeno temperaturo.
- S tipko  se pomaknite v naslednjo vrstico. S tipko  ali  nastavite želeno moč mikrovalov.
- S tipko  se pomaknite v naslednjo vrstico. S tipko  ali  nastavite želeno trajanje.
- Pritisnite tipko na dotik . Aparat začne z delovanjem. Na prikazovalniku se odšteva čas trajanja.

Temperaturo, moč mikrovalov in čas trajanja lahko kadarkoli spremenite. V ta namen se s tipko  ali  pomaknite v ustrezno polje in s tipko  ali  nastavite želeno vrednost.

Čas trajanja je potekel



Ob izteku časa se oglasi zvočni signal in aparat samodejno izklopi delovanje mikrovalovne pečice. V prikazovalniku se pokaže "I→I končano".

Signal prekinete s pritiskom tipke na dotik .

Če želite ponovno nastaviti trajanje, pritisnite tipko na dotik .

Sicer s tipko na dotik  izklopite aparat.

Zaustavitev delovanja


Pritisnite tipko na dotik : pečica je v stanju premora. Ponovno pritisnite tipko na dotik , delovanje pečice se nadaljuje.

Odprite vrata aparata: delovanje se prekine. Ko zaprete vrata, se delovanje aparata samodejno nadaljuje.















Prekinitev delovanja

Pritisnite tipko na dotik .


Osnovne nastavitve

Da boste aparat optimalno in enostavno upravljali, so vam na voljo različne nastavitve. Po potrebi lahko te nastavitve spremenite s funkcijo Moj profil .

Spremembe Mojega profila

1. Pritisnite tipko na dotik .
2. Pritisnite tipko na dotik .
3. S tipko  ali  izberite "Moj profil .
4. S tipko  se pomaknite v naslednjo vrstico.
5. S tipko  ali  izberite nastavev.
6. S tipko  se pomaknite do izbire.
7. S tipko  ali  izberite nastavev.
8. Pritisnite tipko na dotik .
9. Da shranite nastavev, s tipko  pritisnite na "shrani".
Da prekličete nastavev, s tipko  pritisnite na "prekliči".

Seznam osnovnih nastavitvev

Nastavev	Izbira
Jezik	Izbira jezika
Čas	Nastavev trenutnega časa
Datum	Nastavev trenutnega datuma
Priljubljeni programi	Določanje načinov gretja, ki se bodo prikazali v meniju Načini gretja → "Določanje priljubljenih programov" na strani 21
Zvočni signal	Kratko trajanje Srednje trajanje Dolgo trajanje
Ton tipk	Izklopljen (izjema: ton tipke na dotik ) ostane) Vkllopljen
Jakost osvetlitve prikazovalnika	Možna nastavev 5 stopenj
Prikaz ure	Digitalno izklop.
Osvetlitev	Vkllopljena pri delovanju Izklopljena pri delovanju
Otroško varovalo	Samo zapora tipk Zaklepanje vrat in zapora tipk
Samodejno nadaljevanje	Ko zaprete vrata. Se ne nadaljuje
Samodejno otroško varovalo	Izklopljeno Vkllopljeno


















Delovanje po vklopu	Glavni meni
	Načini gretja
	Mikrovalovna pečica
	Kombinirano delovanje mikrovalovne pečice
	Pomoč pri peki/pečenju
	Programi mikrovalovne pečice
Nočna zatemnitev	Izklopljena
	Vkllopljena (prikazovalnik se zatemni med 22:00 in 5:59)
Opozorilo pekač MW	Prikaži
	Ne prikaži
Logotip znamke	Prikaži
	Ne prikaži
Sušenje mikrovalovne pečice	Vkllopljeno
	Izklopljeno
Ventilator, zamik izklopa	Priporočljivo
	Minimalno
Tovarniške nastavitve	Ponastavev

*) Ta osnovna nastavev mogoče ni na voljo, odvisno od tipa aparata

Določanje priljubljenih programov

Določite lahko, kateri načini gretja se bodo prikazali v meniju Načini gretja.

Opomba: Načini gretja "Vroč zrak", "Termo pečenje na žaru" in "Žar z veliko površino" se vedno prikažejo v meniju Načini gretja. Ne morete jih izklopiti.

1. Pritisnite tipko na dotik .
2. Pritisnite tipko na dotik .
3. S tipko  ali  izberite "Moj profil .
4. S tipko  se pomaknite v naslednjo vrstico.
5. S tipko  ali  izberite "Priljubljeni".
6. S tipko  se pomaknite v naslednjo vrstico.
7. S tipko  ali  izberite način gretja.
8. S tipko  se pomaknite v naslednjo vrstico.
9. S tipko  ali  izberite "Vkllopljeno" ali "Izklopljeno".
Opomba: Če ste izbrali "Vkllopljeno", bo ta način gretja prikazan v meniju Načini gretja. Če ste izbrali "Izklopljeno", ta način gretja ne bo prikazan v meniju Načini gretja.
10. Pritisnite tipko na dotik .
11. Da shranite nastavev, s tipko  pritisnite na "shrani".
Da prekličete nastavev, s tipko  pritisnite na "prekliči".



Nastavitev za sabat











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

Vklop funkcije Sabat


Preden lahko začnete uporabljati nastavitev Sabat, jo morate vklopiti med "Priljubljenimi" v osnovnih nastavitvah. → "Določanje priljubljenih programov" na strani 21


Ko je funkcija Sabat vklopljena, lahko v meniju izbirate načine gretja.

Aparat deluje z zgornjim/spodnjim grelnikom. Nastavite lahko temperaturo med 85 °C in 140 °C.


1. Pritisnite tipko na dotik .
2. S tipko  ali  izberite "Funkcija sabat".
3. S tipko  se pomaknite v naslednjo vrstico.
4. S tipko  ali  izberite temperaturo.
5. S tipko  se pomaknite v naslednjo vrstico.
6. S tipko  ali  izberite trajanje.
7. Pritisnite tipko na dotik . Aparat začne z delovanjem.

Opombe

- Ko vklopite funkcijo Sabat, nastavitev ne morete več spreminjati in delovanja ne morete prekiniti s tipko na dotik .
- Če med delovanjem odprete vrata aparata, se delovanje ne prekine.

Ko trajanje funkcije Sabat poteče, se oglasi zvočni signal. Aparat preneha greti. Izklopite aparat s tipko na dotik .

Prekinitev funkcije Sabat

Za prekinitev funkcije Sabat pritisnite tipko na dotik .



Čistilna sredstva

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

Primerna čistilna sredstva

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

Pozor!

Poškodbe površin

Ne uporabljajte

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

Nove gobaste krpe pred uporabo temeljito sperite.

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

Opozorilo – Nevarnost opeklin!

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

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

Ročaj vratc	Vroča milnica: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo. Če pride sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna v stik z ročajem vrat, ga takoj obrišite. Teh madežev v nasprotnem primeru ne boste več mogli odstraniti.
Notranjost aparata	
Emajlirane in samočistilne površine	Upoštevajte napotke za površine v notranjosti aparata, ki se nahajajo za tabelo.
Stekleni pokrov osvetlitve pečice	Vroča milnica: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo. Pri trdovratni umazaniji uporabite čistilo za pečice.
Tesnilo vratc Ne snemite!	Vroča milnica: Očistite z vlažno krpo. Ne drgnite.
Pokrov vrat	iz nerjavnega jekla: Uporabite čistilo za nerjavno jeklo. Upoštevajte navodila proizvajalcev. Ne uporabljajte negovalnih sredstev za nerjavno jeklo. iz plastike: Očistite z vroči milnico in krpo za pomivanje. Osušite z mehko krpo. Ne uporabljajte čistila ali strgala za steklo. Če želite pokrov vrat očistiti, ga snemite.
Notranji okvir vratc iz nerjavnega jekla	Čistilo za nerjavno jeklo: Upoštevajte navodila proizvajalcev. Tako boste lahko odstranili obarvanja. Ne uporabljajte negovalnih sredstev za nerjavno jeklo.
Ogrodje	Vroča milnica: Namočite in očistite z vlažno krpo ali ščetko.
Izvlačni sistem	Vroča milnica: Očistite z vlažno krpo ali ščetko. Z izvlečnih vodil ne odstranjujte maziva, najbolje je, da jih očistite, ko so vstavljeni. Ne pomivajte v pomivalnem stroju.
Pribor	Vroča milnica: Namočite in očistite z vlažno krpo ali ščetko. Pri trdovratni umazaniji uporabite spiralo iz nerjavnega jekla.

Opombe

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

Površine notranjosti aparata

Zadnja stena v notranjosti aparata je samočistilna. To prepoznate po hrapavi površini.

Dno, strop in stranski deli so emajlirani in imajo gladko površino.

Čiščenje emajliranih površin

Gladke emajlirane površine čistite z vlažno krpo in vročo milnico ali vodo s kisom. Osušite z mehko krpo.

Zažgane ostanke hrane zmečkajte z vlažno krpo in milnico. Pri trdovratni umazaniji uporabite spiralo iz nerjavnega jekla ali čistilo za pečice.

Pozor!

Čistila za pečice nikoli ne uporabite v topli pečici. Emajl se lahko poškoduje. Pred naslednjim segrevanjem odstranite vse ostanke iz notranjosti pečice in z vrat aparata.

Po čiščenju pustite pečico odprto, da se posuši.

Nasvet: Najbolje je, da uporabite pomoč pri čiščenju. → "Funkcija čiščenja" na strani 24

Opomba: Zaradi ostankov živil lahko nastanejo bele obloge. Te ne predstavljajo težave in ne vplivajo na delovanje. Po potrebi lahko ostanke odstranite s citronsko kislino.

Čiščenje samočistilnih površin

Samočistilne površine so prevlečene s porozno, mat keramiko. Ta plast med samim delovanjem aparata vsrka in razgradi madeže, ki nastanejo med peko.

Ko se samočistilne površine ne čistijo več v zadostni meri in se pojavljajo temni madeži, je mogoče površine očistiti z namernim segrevanjem.

Nastavitev

Iz pečice predhodno odstranite ogrodje, izvleke, pribor in posodo. Temeljito očistite gladke emajlirane površine v notranjosti pečice, vrata aparata in steklen pokrov osvetlitve pečice.

1. Nastavite način gretja Vroč zrak.
2. Nastavite maksimalno temperaturo.
3. Zaženite delovanje in pustite, da deluje najmanj 1 uro.

Keramika plast se bo regenerirala.

Ko se notranjost aparata ohladi, rjavkaste ali belkaste ostanke odstranite z vodo in mehko gobo.

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

Pozor!

Na samočistilnih površinah ne uporabljajte čistila za pečice. Površine se poškodujejo. Če čistilo za pečice vseeno pride v stik s to površino, ga takoj odstranite z vodo in gobico. Ne drgnite in ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev.

Čiščenje aparata

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

⚠ 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.

Nasveti

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

Funkcija čiščenja



Pomoč pri čiščenju EasyClean vam olajša čiščenje pečice. Z uparjanjem milnice se umazanija najprej namoči. Nato jo lažje odstranite.








⚠ Opozorilo – Nevarnost opeklin!

Zaradi vode lahko v vroči notranjosti aparata nastaja vroča vodna para. Nikoli ne vlivajte vode v vročo pečico.

Start

Opombe

- Pomoč pri čiščenju "EasyClean " lahko zaženete žele, ko je pečica hladna (sobna temperatura) in so vrata aparata zaprta.
- Med delovanjem ne odpirajte vrat aparata. Sicer se pomoč pri čiščenju "EasyClean " prekine.


1. Vzemite pribor iz pečice.
2. 0,4 litra vode (ne uporabljajte destilirane vode) dodajte nekaj kapljic sredstva za pomivanje posode in mešanico zlijte na sredino dna pečice.
3. Pritisnite tipko na dotik .
4. Pritisnite tipko na dotik .
5. S tipko  ali  izberite "EasyClean .
6. S tipko  se pomaknite v naslednjo vrstico.
7. Pritisnite tipko na dotik . Aparat zažene EasyClean. Na prikazovalniku se prikaže preostali čas trajanja.

Konec

Po izteku pomoči pri čiščenju se oglasi zvočni signal in delovanje aparata se samodejno izklopi.

Takoj ko odprete vrata aparata, se vklopi osvetlitev notranjosti pečice, da lažje očistite notranjost pečice. Preostanek vode v notranjosti pečice morate hitro odstraniti. Ne pustite vode dalj časa (npr. čez noč) v notranjosti pečice. Aparata ne smete uporabljati, če je notranjost pečice še mokra ali vlažna.

Čiščenje po uporabi

1. Odprite vrata aparata in z vpojno gobo pobrišite preostalo vodo.
2. Gladke površine v notranjosti pečice očistite s krpo za pomivanje ali mehko ščetko. Trdovratne ostanke lahko odstranite z gobico iz jeklene volne.
3. Robove iz vodnega kamna odstranite s krpo, namočeno v kis. Nato notranjost izperite s čisto vodo in z mehko krpo zbršite do suhega (tudi pod tesnilom vrat).
4. S tipko na dotik  izklopite aparat.
5. Odprite vrata do prislona (pribl. 30°) in jih pustite pribl. 1 uro odprta, da se emajlirane površine v notranjosti pečice posušijo.

Odstranite grobo umazanijo

Za odstranjevanje posebno trdovratne umazanije imate več možnosti.

- Pustite, da milnica nekaj časa deluje, preden zaženete pomoč pri čiščenju.
- Zamazana mesta na gladkih površinah natrite s sredstvom za pomivanje, preden zaženete pomoč pri čiščenju.
- Ponovite pomoč pri čiščenju, ko se notranjost pečice ohladi.

Ogrodje

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

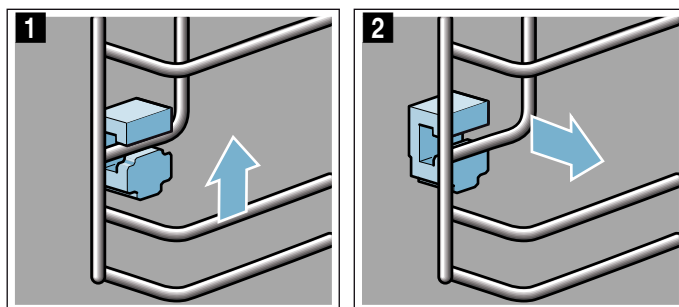
Montaža in demontaža ogrodja

Opozorilo – Nevarnost opeklin!

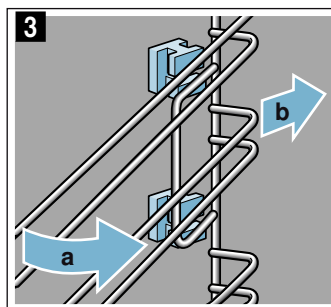
Ogrodje postane zelo vroče. Ne dotikajte se vročega ogrodja. Vedno počakajte, da se aparat ohladi. Otrokom ne dovolite v bližino.

Odstranitev ogrodja

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



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

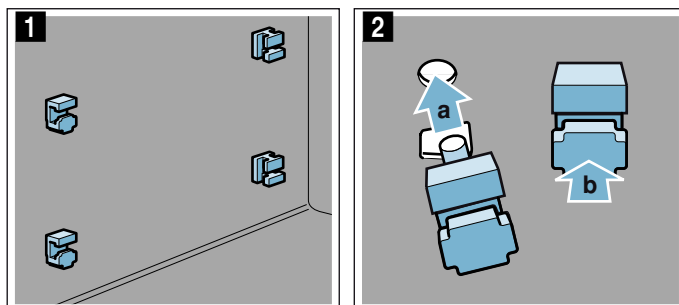


Očistite ogrodje s čistilom in gobico za pomivanje. Za trdovratno umazanijo uporabite ščetko.

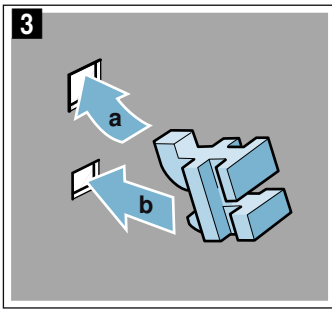
Vstavljanje ležišč

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

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

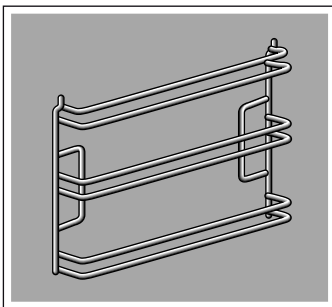


3. Zadnje ležišče s kljukico vstavite v zgornjo odprtino **a** in ga pritisnite v spodnjo odprtino **b** (slika **3**).



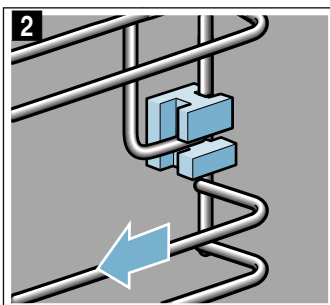
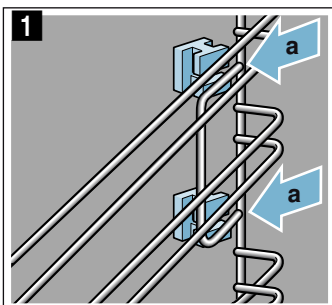
Namestitev ogrodja

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

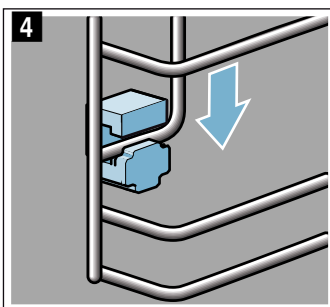
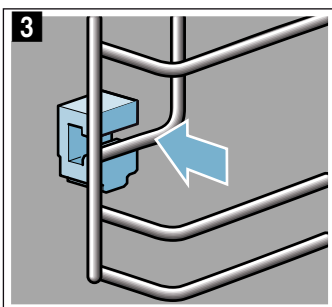


Ogrodje se prilega desno in levo.

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



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



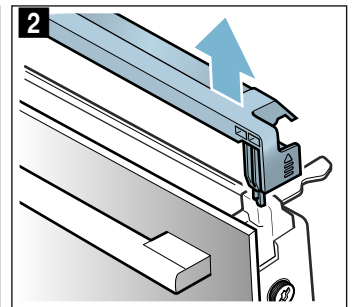
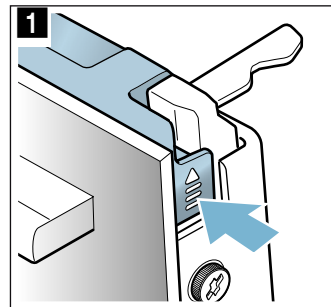
Vratca aparata

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

Demontaža pokrova vratc

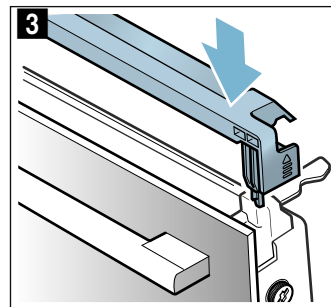
Vložek iz nerjavnega jekla v pokrovu vratc se lahko obarva. Za temeljito čiščenje lahko odstranite pokrov.

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



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

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



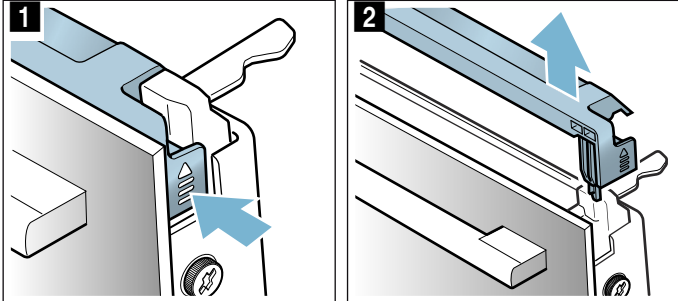
5. Zaprite vratca aparata.

Demontaža in montaža stekel vratc

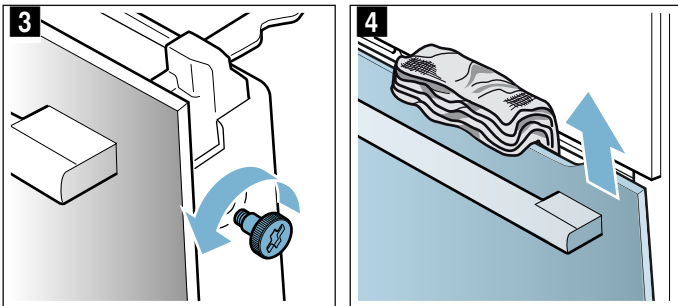
Za lažje čiščenje lahko demontirate stekla vratc aparata.

Demontaža stekel

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



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

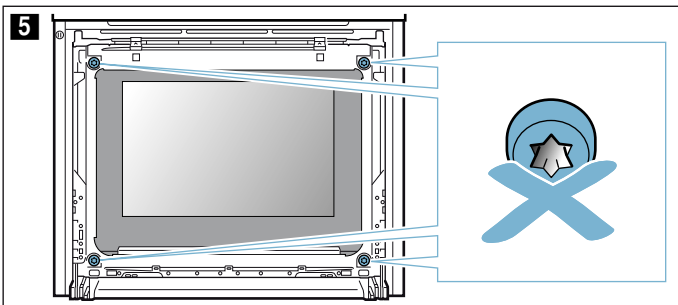


Očistite stekla s čistilom za steklo in mehko krpo.

⚠ Opozorilo – Resna nevarnost za zdravje!

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

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



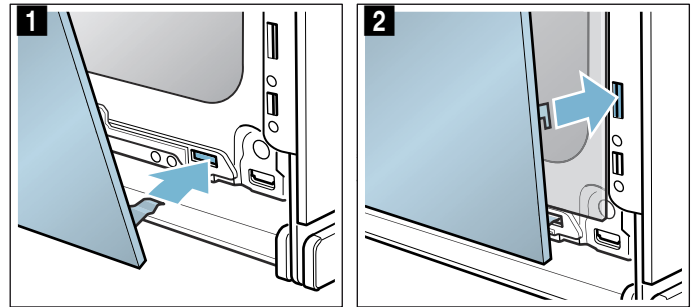
⚠ Opozorilo

Nevarnost poškodb!

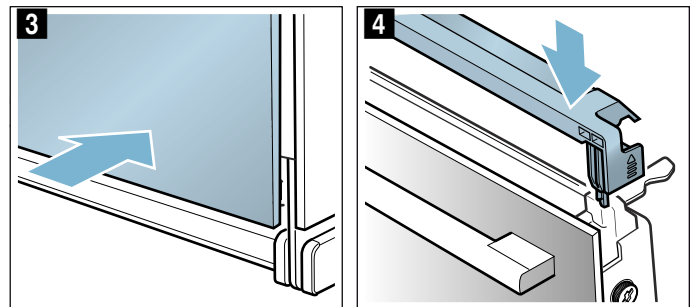
- Spraskano steklo na vratcih aparata lahko poči. Ne uporabljajte strgala za steklo, agresivnih in abrazivnih čistilnih sredstev.
- Tečajni vrat aparata se pri odpiranju in zapiranju premikajo, zato se lahko ukleščite. Ne dotikajte se predela s tečaji.

Montaža stekel

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



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



7. Zaprite vrata aparata.

Pozor!

Aparat ponovno uporabite šele, ko so stekla pravilno nameščena.

Kaj storiti ob motnjah?

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

Nasvet: Če vam kakšna jed kdaj ne uspe najbolje, si oglejte poglavje Preizkušeno za vas v našem kuharskem studiu. Tam boste našli veliko namigov in nasvetov za kuhanje.

⚠ Opozorilo – Nevarnost udara električnega toka!
Nestrokovna popravila so nevarna. Samo servisni tehnik, usposobljen pri proizvajalcu, sme izvajati popravila in menjati poškodovane priključne vode. Če je aparat v okvari, izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite pooblaščen servis.








⚠ Opozorilo – Nevarnost telesnih poškodb!

Nestrokovna popravila so nevarna. Nikoli ne poskušajte sami popraviti aparata. Popravila lahko opravlja le strokovnjak, ki se je izšolal pri nas. Če je aparat v okvari, pokličite servisno službo.

Seznam motenj

⚠ Opozorilo – Nevarnost električnega udara!

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

Motnja	Možni vzrok	Ukrep/navodilo
Aparat ne deluje	Vtič ni vtaknjen v vtičnico Izpad električnega toka Okvara varovalke	Aparat priključite na električno omrežje Preverite, ali drugi kuhinjski aparati delujejo V omarici z varovalkami preverite, ali je varovalka za aparat neoporečna
Po vklopu načina delovanja se na zaslonu pojavi sporočilo, da je temperatura previsoka.	Aparat se ni zadosti ohladil	Počakajte, da se aparat ohladi in ponovno vključite način delovanja
Aparata ni mogoče vklopiti, na prikazovalniku se prikaže simbol 	Samodejno otroško varovalo je vklopljeno	Držite tipko na dotik  , dokler simbol  ne ugasne
Vklopljenega aparata ni mogoče upravljati, na prikazovalniku se prikaže simbol 	Otroško varovalo je vklopljeno	Držite tipko na dotik  , dokler simbol  ne ugasne
Aparat ne greje, na prikazovalniku se prikaže 	V osnovnih nastavitvah je vklopljen demonstracijski način	Aparat za približno 10 sekund izključite iz električnega omrežja (izključite varovalko v omarici z varovalkami), nato v naslednjih 3 minutah v osnovnih nastavitvah izklopite demonstracijski način → "Osnovne nastavitve" na strani 21
Na prikazovalniku se pojavi „D“ ali „E“, npr. D0111 ali E0111.	Tehnična težava	Izklopite in ponovno vklopite aparat. Če se sporočilo ponovno prikaže, pokličite servisno službo. Natančno navedite številko napake.
Kadar aparat deluje zgolj v načinu mikrovalov, se notranjost aparata segreje.	Funkcija sušenja je vklopljena.	Na stopnjah 600 W in maksimalno aparat samodejno vklopi tudi zgornje gretje, da prepreči nastanek kondenzata pri delovanju same mikrovalovne pečice. To ne vpliva na rezultat priprave. To funkcijo lahko izklopite v osnovnih nastavitvah. Upoštevajte navodila za mikrovalovno pečico. → "Mikrovalovna pečica" na strani 18

Prekoračeno maksimalno trajanje delovanja

Aparat samodejno preneha delovati, če ni nastavljeno trajanje in če nastavitve dalj časa ni bila spremenjena.

Dejansko trajanje do samodejnega prenehanja delovanja se pri izbranih nastavitvah spreminja.

Aparat na prikazovalniku javi, da bo delovanje samodejno ustavljeno. Nato aparat preneha delovati.

Da lahko aparat ponovno uporabljate, ga najprej izklopite. Nato aparat ponovno vključite in nastavite zeleni način delovanja.

Osvetlitev v notranjosti pečice

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

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

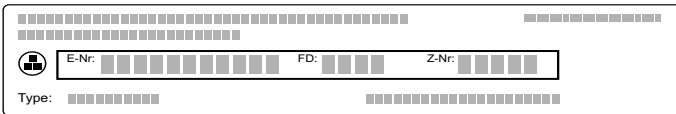
Servisna služba

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

Številka E in številka FD

Prosimo, da ob klicu navedete popolno številko izdelka (št. E) in številko izdelave (št. FD), da vam bomo lahko strokovno pomagali. Tipsko ploščico s številkami najdete, ko odprete vrata aparata.

Pri nekaterih aparatih s funkcijo pare najdete tipsko ploščico za pokrovom.



The diagram shows a rectangular label with a grid of small squares. It contains the following fields: E-Nr., FD, Z-Nr., and Type. Each field is followed by a series of small squares representing a barcode or identification code.

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

Št. E

Št. FD

Servisna služba 

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

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

Zaupajte pristojnosti proizvajalca. Tako boste lahko prepričani, da popravila opravljajo izšolani servisni tehniki z originalnimi nadomestnimi deli za vaš aparat.

Pomoč pri peki in pečenju

S pomočjo pri peki in pečenju lahko zelo enostavno pripravljate jedi. Aparat bo opravil optimalno nastavitve.

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

Navodila za nastavitve

- Rezultat priprave je odvisen od kakovosti živil in vrste posode. Za optimalne rezultate priprave uporabljajte le neoporečna živila in meso iz hladilnika.
- Pomoč pri peki in pečenju vam pomaga pri nastavitvah za klasične kolače, kruh in pečenko. Aparat za vas izbere optimalni način gretja. Predlaga ustrezno temperaturo in trajanje priprave, ki ju lahko po želji spremenite.
- Dobili boste npr. napotke o posodi, višini vstavljanja posode ali dodajanju tekočine k mesu. Nekateri jedi je treba med pripravo obračati ali mešati. To se bo kmalu po zagonu programa izpisalo na prikazovalniku. Zvočni signal vas pravočasno opomni na to.
- Napotke za primerno posodo in namige ter trike za pripravo jedi najdete na koncu navodil za uporabo.

Izbira jedi












V naslednji preglednici so podane ustrezne nastavitve za navedene jedi.




Jedi
Umešano testo v tortnem/štrikotnem pekaču
Biskvit (6 jajc)
Biskvitna rolada
Kolač iz kvašenega testa s suhim nadevom
Kvašena pletenica/venec
Drobno pecivo iz listnatega testa
Mafini, 1 raven
Bel kruh v podolgovatem modelu
Predpečene žemljice/ francoska štruca
Pica, globoko zamrznjena, s tankim testom, 1 kos
Pomfrit, globoko zamrznjen, 1 raven
Krompirjev narastek, iz surovega krompirja
Krompir v pečici
Lazanja, sveža
Svinjska pečenka, prepojena z maščobo, brez kože
Pečenka iz mletega mesa (1 kg)
Rostbif, srednje zapečen, (1,5 kg)
Goveja dušena pečenka
Jagnječje stegno brez kosti
Piščanec, cel






Jedi
Piščančja bedra
Gos, cela (3–4 kg)

Nastavitev jedi


Aparat vas bo vodil skozi celotni postopek nastavitve za izbrane jedi.

1. Pritisnite tipko na dotik , da vklopite aparat.
2. Pritisnite tipko na dotik .
3. S tipko  ali  izberite "Pomoč pri peki in pečenju".
4. S tipko  se pomaknite v naslednjo vrstico.
5. S tipko  ali  izberite zeleno kategorijo.
6. S tipko  se pomaknite v naslednjo vrstico.
7. S tipko  ali  izberite zeleno jed.
8. S tipko  se pomaknite v naslednjo vrstico. Na prikazovalniku se prikažejo priporočene nastavitve.

Opomba: Pri nekaterih jedeh se lahko prikažejo tudi dodatni napotki, npr. glede višine za vstavljanje ali posode. V ta namen pritisnite tipko . Da se vrnete na priporočene nastavitve, pritisnite tipko .
9. Po potrebi lahko spremenite priporočene nastavitve. V ta namen pritisnite tipko .





S tipko  ali  se pomaknite na zeleno nastavitve. S tipko  spremenite nastavitve.
10. S tipko na dotik  zaženite delovanje aparata. Po izteku trajanja se oglasi zvočni signal in delovanje aparata se samodejno izklopi. Signal prekinete s pritiskom tipke na dotik .

Pri nekaterih priporočenih nastavitvah vam aparat ponudi možnost naknadne priprave jedi.


Če ste zadovoljni z rezultatom priprave, s tipko  izberite "Končaj".

Če niste zadovoljni z rezultatom priprave, lahko nadaljujete s pripravo jedi.

Naknadna priprava

1. S tipko  izberite "Naknadna priprava".
2. Po potrebi s tipko  ali  spremenite oredlagano nastavitve.
3. Pritisnite tipko na dotik , da zaženete funkcijo "Naknadna priprava".

Prekinitev

Tolikokrat pritisnite tipko na dotik , da prekinete delovanje aparata.

Izklop aparata

Za izklop aparata pritisnite tipko na dotik .

Programi

S programi lahko zelo enostavno pripravljate jedi. Izberete program in vnesete težo jedi. Program bo opravil optimalno nastavitve.

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

Navodila za nastavitve

- Rezultat priprave je odvisen od kakovosti živil in vrste posode. Za optimalne rezultate priprave uporabljajte le neoporečna živila in meso iz hladilnika. Če uporabljate globoko zamrznjena živila, uporabite živila neposredno potem, ko jih vzamete iz zamrzovalnika.
- Pri nekaterih jedeh morate vnesti težo. Tu aprata za vas prevzame nastavitve časa in temperature. Teže ni možno nastaviti izven predvidenega območja.
- Pri programih za peko, za katere aparat sam izbere temperaturo, so možne temperature do 300 °C. Zato pazite, da uporabljate posodo, ki je odporna na visoko temperaturo.
- Dobili boste npr. napotke o posodi, višini vstavljanja posode ali dodajanju tekočine k mesu. Nekateri jedi je treba med pripravo obračati ali mešati. To se bo kmalu po zagonu programa izpisalo na prikazovalniku. Zvočni signal vas pravočasno opomni na to.
- Napotke za primerno posodo in namige ter trike za pripravo jedi najdete na koncu navodil za uporabo.

Mikrovalovna pečica

Aparat nudi za funkcijo mikrovalovne pečice programe, s katerimi lahko na preprost in hiter način pripravite jedi. Funkcija mikrovalovne pečice znatno skrajša čas priprave, skoraj ga razpolovi. Poleg programov za peko in pečenje, pri katerih mikrovalovna pečica deluje skupaj z enim od načinov gretja, aparat ponuja tudi možnost pripravljanja jedi samo z mikrovalovno pečico. Aparat namesto vas nastavi moč mikrovalov, način gretja, čas in temperaturo. Pri vseh jedeh morate samo še vnesti težo.

Aparat vas opozori na to, da morate uporabljati posodo, ki je primerna za mikrovalovno pečico. V poglavju "Mikrovalovna pečica" so vam na voljo navodila za primerno posodo. → "Mikrovalovna pečica" na strani 18

Izbira jedi














V naslednji preglednici so podane ustrezne nastavitve za navedene jedi.


Jedi
Kosi perutnine
Odmrzovanje mesa
Odmrzovanje ribjih filetov
Sveža zelenjava

Jedi
Zelenjava, zamrznjena
Slan krompir
Dolgozrnat riž
Dušenje ribjega fileja
Pica, globoko zamrznjena, s tankim testom, 1 kos
Lazanja, globoko zamrznjena
Piščanec, nepolnjen
Deli piščanca
Pečenka iz svežega mletega mesa
Krompir v pečici, cel


Nastavitev programa

Aparat vas bo vodil skozi celotni postopek nastavitve za izbrane jedi.

1. Pritisnite tipko na dotik , da vklopite aparat.
2. Pritisnite tipko na dotik .
3. S tipko  ali  izberite "Programi mikrovalovne pečice".
4. S tipko  se pomaknite v naslednjo vrstico.
5. S tipko  ali  izberite zeleni program mikrovalovne pečice.
6. S tipko  se pomaknite v naslednjo vrstico.
7. S tipko  ali  nastavite težo.
8. Najprej se s tipko  pomaknite navzgor, nato pa se s tipko  pomaknite v naslednjo vrstico. Pokaže se napotek za višino vstavljanja in posodi, ki jo morate uporabiti.
9. Pritisnite tipko na dotik , da zaženete delovanje aparata.





Po izteku trajanja se oglasi zvočni signal in delovanje aparata se samodejno izklopi. Signal prekinete s pritiskom tipke na dotik .

Pri nekaterih programih vam aparat ponudi možnost naknadne priprave jedi.

Če ste zadovoljni z rezultatom priprave, s tipko  izberite "Končaj".

Če niste zadovoljni z rezultatom priprave, lahko nadaljujete s pripravo jedi.

Naknadna priprava

1. S tipko  izberite "Naknadna priprava".
2. Po potrebi s tipko  ali  spremenite oredlagano nastavitev.
3. Pritisnite tipko na dotik , da zaženete funkcijo "Naknadna priprava".

Prekinitev

Za prekinitev delovanja pritisnite tipko na dotik .

Izklop aparata

Za izklop aparata pritisnite tipko na dotik .

Preizkušanje jedi v kahalnem studiu

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

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

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

Modeli iz silikona

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

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

Pecivo in drobno pecivo

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

Upoštevajte tudi navodila v poglavju o vzhajanju testa.

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

Peka v kombinaciji s funkcijo mikrovalovne pečice

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

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

→ "Mikrovalovna pečica" na strani 18

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

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

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

Višine za vstavljanje pribora

Upoštevajte navedene višine za vstavljanje pribora.

Peka na eni ravni

Za peko na eni ravni uporabite naslednjo višino vstavljanja pribora:

- Višina 1

Peka na dveh ravneh

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

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

Če pripravljate več jedi hkrati, lahko prihranite do 45 odstotkov energije. V notranjost pečice naložite modele enega zraven drugega ali enega zamaknjeno nad drugim.

Pribor

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

Rešetka

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

Univerzalni pekač ali pekač

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

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

Modeli za peko

Najprimernejši so temni kovinski modeli.

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

Papir za peko

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

Priporočene nastavitvene vrednosti

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

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




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












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


































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

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

Uporabljeni načini gretja:





















-  Vroč zrak
-  Zgornje/spodnje gretje
-  Stopnja za pizzo

Jed	Pribor/posoda	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Moč mikrovalov v vatih	Trajanje v min
Kolači v modelih						
Kolač iz umešanega testa, preprost	Okrogel/štirikotni model	1		150-170	-	55-70
Kolač iz umešanega testa, preprost	Okrogel/štirikotni model	1		160-180	90	30-40
Kolač iz umešanega testa, fini	Okrogel/štirikotni model	1		150-170	-	60-80
Sadni kolač iz umešanega testa, fini	Model za šarkelj/model z odstranljivim robom	1		160-180	-	45-60
Sadni kolač iz umešanega testa, fini	Model za šarkelj/model z odstranljivim robom	1		170-190	90	35-45
Tortno dno iz umešanega testa	Model za tortno dno	1		150-170	-	20-40
Sadna ali skutna torta z dnom iz krhkega testa	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	1		160-170	-	65-85
Sadna ali skutna torta z dnom iz krhkega testa	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	1		160-180	180	30-40
				100	-	20
Švicarska pita	Pekač za pizzo	1		190-210	-	45-55
Švicarska pita	Pekač za pizzo	1		180-200	-	50-60
Pita	Model za pito, črni pekač	1		190-200	-	25-40
* predgretje						
** pečico 5 min ogrevajte, vendar ne uporabite funkcije hitrega ogrevanja						

Jed	Pribor/posoda	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Moč mikrovalov v vatih	Trajanje v min
Pita	Model za pito, črni pekač	1		190-210	-	25-40
Kvašen šarkelj	Model za šarkelj	1		150-160	-	65-75
Kvašen šarkelj	Model za šarkelj	1		150-160	-	60-70
Kolač iz kvašenega testa v modelu z odstranljivim robom	Model z odstranljivim robom Ø 28 cm	1		150-160	-	25-35
Kolač iz kvašenega testa v modelu z odstranljivim robom	Model z odstranljivim robom Ø 28 cm	1		150-160	-	25-35
Biskvitno dno, 2 jajci	Model za tortno dno	1		160-170*	-	20-30
Biskvitno dno, 2 jajci	Model za tortno dno	1		170-180	-	20-30
Biskvitna torta, 3 jajca	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	1		160-170*	-	25-35
Biskvitna torta, 6 jajc	Model z odstranljivim robom Ø 28 cm	1		150-170*	-	30-50
Biskvitna torta, 6 jajc	Model z odstranljivim robom Ø 28 cm	1		150-170*	-	30-50
Pecivo na pekaču						
Kolač iz umešanega testa z oblogo	Pekač	1		160-180	-	20-40
Pecivo iz umešanega testa, 2 nivoja	Univerzalni pekač + pekač	3+1		150-170	-	35-50
Pecivo iz krhkega testa s suho oblogo	Pekač	1		170-190	-	25-40
Pecivo iz krhkega testa s suho oblogo, 2 nivoja	Univerzalni pekač + pekač	3+1		150-170	-	40-55
Pecivo iz krhkega testa s sočno oblogo	Univerzalni pekač	1		150-170	-	65-85
Pecivo iz krhkega testa s sočno oblogo	Univerzalni pekač	1		160-180	-	60-80
Švicarska pita	Univerzalni pekač	1		190-210	-	45-55
Švicarska pita	Univerzalni pekač	1		180-200	-	60-70
Kolač iz kvašenega testa s suho oblogo	Pekač	1		160-180	-	15-25
Kolač iz kvašenega testa s suho oblogo	Pekač	1		150-170	-	20-35
Kolač iz kvašenega testa s suho oblogo, 2 nivoja	Univerzalni pekač + pekač	3+1		160-170	-	25-35
Pecivo iz kvašenega testa s sočno oblogo	Univerzalni pekač	1		180-200	-	30-45
Pecivo iz kvašenega testa s sočno oblogo, 2 nivoja	Univerzalni pekač + pekač	3+1		150-160	-	45-60
Kvašena pletenica, kvašen venec	Pekač	1		150-170	-	30-40
Kvašena pletenica, kvašen venec	Pekač	1		150-160	-	35-45
Biskvitna rolada	Pekač	1		190-210*	-	10-15
Božični kolač s 500 g moke	Univerzalni pekač	1		160-170	-	50-60
Božični kolač s 500 g moke	Univerzalni pekač	1		150-160	-	50-60
Zavitek, sladek	Univerzalni pekač	1		190-210	-	55-65
Zavitek, sladek	Univerzalni pekač	1		170-180	-	40-60
Zavitek, zamrznjen	Univerzalni pekač	1		190-210	-	35-50
Zavitek, zamrznjen	Univerzalni pekač	1		200-220	90	20-25
Drobno pecivo						
Tortice	Pekač	1		160**	-	25-35

* predgretje

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

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

Nasveti za peko

Ugotoviti želite, ali je kolač pečen.	Na najvišjem delu v kolač zapičite leseno palčko. Če se testo ne prime na palčko, je kolač pečen.
Kolač se sesede.	Naslednjič uporabite manj tekočine. Ali pa nastavite za 10 °C nižjo temperaturo in podaljšajte čas peke. Upoštevajte sestavine in navodila za pripravo, ki so navedeni v receptu.
Kolač je na sredini narasel, ob robovih je nizek.	Namastite le dno tortnega modela. Po peki kolač previdno ločite z nožem.
Sadni sok teče čez rob.	Naslednjič uporabite univerzalni pekač.
Drobno pecivo se pri peki sprime skupaj.	Okoli vsakega kosa mora biti približno 2 cm prostora. Tako je dovolj prostora, da lahko pecivo vzhaja in enakomerno porjavi.
Kolač je presuh.	Nastavite za 10 °C višjo temperaturo in skrajšajte čas peke.
Cel kolač je presvetel.	Če sta višina vstavljanja in pribor pravilna, po potrebi zvišajte temperaturo ali podaljšajte čas peke.
Kolač je zgoraj presvetel, spodaj pa pretemen.	Naslednjič pecite na eni ravni višje.
Kolač je zgoraj pretemen, spodaj pa presvetel.	Naslednjič pecite na eni ravni nižje. Izberite nižjo temperaturo in podaljšajte čas peke.
Kolač v modelu ali podolgovatem pekaču postane zadaj pretemen.	Pekača ne postavite neposredno ob zadnjo steno, ampak na sredino pribora.
Cel kolač je pretemen.	Naslednjič izberite nižjo temperaturo in po potrebi podaljšajte čas peke.
Pecivo je neenakomerno porjavelo.	Izberite nekoliko nižjo temperaturo. Tudi prevelik papir za peko lahko ovira kroženje zraka. Papir za peko vedno ustrezno obrežite. Pazite, da pekač ne stoji neposredno pred odprtini zadnje stene notranjosti pečice. Pri peki drobnega peciva uporabljajte kar se da enake velikosti in debeline.

Pekli ste na več ravneh. Na zgornjem pekaču je pecivo temnejše kot na spodnjem.	Za peko na več ravneh vedno izberite vroč zrak. Peciva, ki ste jih na pekačih ali v modelih vstavili istočasno, mogoče ne bodo gotova ob istem času.
Kolač je videti v redu, vendar v notranjosti še ni pečen.	Pecite pri nižji temperaturi nekoliko dlje in po potrebi dodajte manj tekočine. Pri kolačih s sočnim nadevom najprej specite spodnji del. Posujte ga z mandlji ali drobtinami in šele nato dodajte nadev.
Kolača ne morete stresti iz modela.	Kolač naj se po peki še 5 do 10 minut ohlaja. Če se še vedno ne odlepi, rob še enkrat previdno zrahljajte z nožem. Ponovno prevrnite kolač in model večkrat pokrijte z mokro, hladno krpo. Naslednjič model namažite z maslom in posujte z drobtinami.

Kruh in žemljice

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

Upoštevajte tudi navodila v poglavju o vzhajanju testa.

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

Višine za vstavljanje pribora

Upoštevajte navedene višine za vstavljanje pribora.

Peka na eni ravni

Za peko na eni ravni uporabite naslednjo višino vstavljanja pribora:

- Višina 1

Peka na dveh ravneh

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

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

Če pripravljate več jedi hkrati, lahko prihranite do 45 odstotkov energije. V notranjost pečice naložite modele enega zraven drugega ali enega zamaknjeno nad drugim.

Pribor

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

Rešetka

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

Univerzalni pekač ali pekač

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

Modeli za peko

Najprimernejši so temni kovinski modeli.

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

Papir za peko

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

Globoko zamrznjeni izdelki

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

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

Priporočene nastavitvene vrednosti

V tabeli so za različne vrste kruha in žemljic navedeni optimalni načini gretja. Temperatura in trajanje peke sta odvisna od strukture in količine testa. Zaradi tega so navedena območja nastavitve. Poskusite najprej z nižjimi vrednostmi. Z nižjo temperaturo boste dosegli bolj enakomerno porjavitev. Če je treba, jo naslednjič nastavite višje.

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

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

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

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






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

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

Pozor!

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

Uporabljeni načini gretja:

-  Vroč zrak
-  Zgornje/spodnje gretje
-  Termo pečenje na žaru
-  Žar z veliko površino
-  Žar z majhno površino

Jed	Pribor	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min
Kruh					
Beli kruh, 750 g	Univerzalni pekač ali globok štirikotni model	1	≡	180-200*	30-40
Beli kruh, 750 g	Univerzalni pekač ali globok štirikotni model	1	⌘	210-220*	10-15 180-190 25-35
Mešani kruh, 1,5 kg	Univerzalni pekač ali globok štirikotni model	1	≡	230-240*	10-15 200-210 40-50
Mešani kruh, 1,5 kg	Univerzalni pekač ali globok štirikotni model	1	⌘	210-220*	10-15 180-190 40-50
Polnozrnat kruh, 1 kg	Univerzalni pekač	1	≡	230-240*	10-15 200-210 40-50
Polnozrnat kruh, 1 kg	Univerzalni pekač	1	⌘	210-220*	10-15 180-190 40-50
Nekvašen kruh	Univerzalni pekač	1	≡	250-270	20-30
Nekvašen kruh	Univerzalni pekač	1	⌘	220-240	20-30
Žemlje					
Predpečene žemlje ali francoska štruca	Univerzalni pekač	2	≡	200-220	10-20
Žemlje, sladke, sveže	Pekač	1	≡	170-180*	15-25
Žemlje, sladke, sveže	Pekač	1	⌘	160-170*	15-25
Sladke žemlje, sveže, 2 nivoja	Univerzalni pekač + pekač	3+1	⌘	150-160*	20-30
Žemlje, sveže	Pekač	1	≡	180-200	25-35
Žemlje, sveže	Pekač	1	⌘	170-190	25-35
Predpečena francoska štruca, hlajena	Univerzalni pekač	2	≡	200-220	10-20
Žemlje, zamrznjene					
Predpečene žemlje ali francoska štruca	Univerzalni pekač	2	≡	200-220	15-25
Luženo pecivo, oblikovani kosi	Rešetka	1	≡	220-240	15-25
Luženo pecivo, oblikovani kosi	Rešetka	1	⌘	200-220	15-25
Francoski rogljički, oblikovani kosi	Pekač	1	⌘	150-170*	20-35
Toast					
Gratiniran popečen toast, 4 kosi	Rešetka	2	⌘	290	5-15
Gratiniran popečen toast, 12 kosov	Rešetka	2	⌘	250	5-15
Opečen toast	Rešetka	3	⌘	290	3-6
* predgretje					

Pice, kiš in pikantna peciva

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

Upoštevajte tudi navodila v poglavju o vzhajanju testa.

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

Peka v kombinaciji s funkcijo mikrovalovne pečice

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

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

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

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

Višine za vstavljanje pribora

Upoštevajte navedene višine za vstavljanje pribora.

Peka na eni ravni

Za peko na eni ravni uporabite naslednjo višino vstavljanja pribora:

- Višina 1

Peka na dveh ravneh

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

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

Če pripravljate več jedi hkrati, lahko prihranite do 45 odstotkov energije. V notranjost pečice naložite modele enega zraven drugega ali enega zamaknjeno nad drugim.

Pribor

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

Rešetka

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

Univerzalni pekač ali pekač

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

Pri picah z veliko oblogami uporabite univerzalni pekač.

Modeli za peko

Najprimernejši so temni kovinski modeli.

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

Papir za peko

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

Globoko zamrznjeni izdelki

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

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

Priporočene nastavitvene vrednosti

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

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




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











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















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

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

Uporabljeni načini gretja:

-  Vroč zrak
-  Zgornje/spodnje gretje
-  Stopnja za pizzo

Jed	Pribor	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Moč mikrovalov v vatih	Trajanje v min
Pizza						
Sveža pizza	Plitvi pekač	1		200-220	-	20-30
Sveža pizza, 2 nivoja	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		180-200	-	35-45
Sveža pizza, tanko dno	Pekač za pizzo	1		210-230	-	20-30
Hlajena pizza	Rešetka	1		210-230	-	10-20
Zamrznjena pizza						
Pizza, tanko dno, 1 kos	Rešetka	1		210-230	-	10-20
Pizza, tanko dno, 1 kos	Univerzalni pekač	1		210-230	90	10-20
Pizza, tanko dno, 2 kosa	Rešetka + plitvi pekač	3+1		200-220	-	15-25
Pizza, debelo dno, 1 kos	Rešetka	1		180-200	-	20-30
Pizza, debelo dno, 1 kos	Univerzalni pekač	1		180-200	90	15-25
Pizza, debelo dno, 2 kosa	Univerzalni pekač + rešetka	3+1		160-180	-	25-35
* predgretje						

Jed	Pribor	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Moč mikrovalov v vatih	Trajanje v min
Obložena francoska štručka	Rešetka	1		200-220	-	20-30
Obložena francoska štručka, 2 kosa	Univerzalni pekač	1		180-200	90	10-20
Mini pizza	Rešetka	1		210-230	-	10-20
Mini pice, 9 kosov	Univerzalni pekač	1		210-230	90	10-20
Pikantni kolači & pite						
Pikantni kolači v modelu	Model z odstranljivim robom Ø 28 cm	1		170-190	-	50-60
Pikantni kolači v modelu	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	1		180-200	90	35-40
Francoska pita	Model za pito, črni pekač	1		190-210	-	35-55
Francoska pita	Model za pito, črni pekač	1		190-210	-	30-45
Alzaška plamenjača	Univerzalni pekač	1		260-280*	-	10-20
Pirožki	Model za narastke	1		190-200	-	40-50
Empanada	Univerzalni pekač	1		180-190	-	35-45
Empanada	Univerzalni pekač	1		180-200	-	30-45
Burek	Univerzalni pekač	1		180-200	-	35-45
Burek	Univerzalni pekač	1		180-200	-	35-45

* predgretje

Narastki in sufleji

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

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

Priprava s funkcijo mikrovalovne pečice

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

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

→ "Mikrovalovna pečica" na strani 18

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

Višine za vstavljanje pribora

Za vstavljanje pribora vedno uporabite navedene višine.

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

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

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

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

Pribor

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

Rešetka

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

Univerzalni pekač

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

Posoda

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

Priporočene nastavitvene vrednosti

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





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

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

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

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

Uporabljeni načini gretja:

-  Vroč zrak
-  Zgornje/spodnje gretje
-  Termo pečenje na žaru
-  Stopnja za pizzo

Jed	Pribor/posoda	Nivo peči-ce	Način gretja	Temperatu-ra v °C	Moč mikrova-lov v vatih	Trajanje v min.
Pikanten narastek iz kuhanih sestavin	Model za narastke	1	≡	200-220	-	35-55
Pikanten narastek iz kuhanih sestavin	Model za narastke	1	⌘	140-160	360	20-30
Narastek, sladek	Model za narastke	1	≡	170-190	-	45-60
Narastek, sladek	Model za narastke	1	⌘	140-160	360	25-35
Lazanja, sveža, 1 kg	Model za narastke	1	⌘	160-180	-	50-60
Lazanja, sveža, 1 kg	Model za narastke	1	≡	180-200	360	20-30
Lazanja, zamrznjena, 400 g	Univerzalni pekač	1	⌘	190-210	-	30-40
Lazanja, zamrznjena, 400 g	Odperta posoda	1	≡	200-210	180	20-25
Gratiniran krompir, surove sestavine, 4 cm visok	Model za narastke	1	⌘	170-180	-	50-65
Gratiniran krompir, surove sestavine, 4 cm visok	Model za narastke	1	⌘	170-190	360	20-25
Sufle	Model za narastke	1	⌘	160-170*	-	40-50
Sufle	Model za narastke	1	≡	180-200*	-	30-40
Sufle	Modelčki za oblikovanje porcij	1	≡	170-190	-	65-75

* predgretje

Perutnina

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

Peka na rešetki

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

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

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

Peka v posodi

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

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

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

Upoštevajte navodila proizvajalca posode za peko.

Odkrita posoda

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

Pokrita posoda

Pri uporabi pokrite posode ostane notranjost aparata

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

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

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

Pečenje v kombinaciji s funkcijo mikrovalovne pečice

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

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

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

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

→ "Mikrovalovna pečica" na strani 18

Pečenje na žaru

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

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

Za pečenje na žaru uporabite čim bolj enako debele in težke kose živil. Na ta način bodo enakomerno porjavili

in ostali sočni. Živila za pečenje na žaru zložite direktno na rešetko.

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

Opombe

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

Priporočene nastavitvene vrednosti

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

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

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

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

Perutnino obrnite po pribl. 1/2 do 2/3 navedenega časa.






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

















Nasveti

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

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

Uporabljeni načini gretja:

-  Vroč zrak
-  Zgornje/spodnje gretje
-  Termo pečenje na žaru
-  Stopnja za pizzo
-  Žar z veliko površino

Jed	Pribor / posoda	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Moč mikrovalov v vatih	Trajanje v min
Piščanec						
Piščanec, 1 kg	Odprta posoda	1		200-220	-	60-70
Piščanec, 1 kg	Pokrita posoda	1		230-250	360	25-35
File piščančjih prsi po 150 g (pečenje na žaru)	Rešetka	2		290*	-	15-20
File piščančjih prsi, 2 kosa po 150 g (pečenje na žaru)	Odprta posoda	1		190-210	180	25-30
Manjši kosi piščanca, po 250 g	Rešetka	2		220-230	-	30-35
Manjši kosi piščanca, 4 kosi po 250 g	Odprta posoda	1		190-210	360	20-30
Piščančje palčke, medaljoni, zamrznjeni	Univerzalni pekač	2		200-220	-	10-20
Piščančje palčke, medaljoni, zamrznjeni, 250 g	Univerzalni pekač	1		190-210	360	15-20
Pitana kokoš, 1,5 kg	Odprta posoda	1		200-220	-	70-90
Pitana kokoš, 1,5 kg	Pokrita posoda	1		200-220	360	30
					180	15-25
Raca & gos						
Raca, 2 kg	Odprta posoda	1		180-200	-	90-110
Raca, 2 kg	Univerzalni pekač	1		170-190	180	60-80
Račje prsi, po 300 g	Rešetka	2		230-250	-	25-30
Gos, 3 kg	Odprta posoda	1		160-170	-	120-150
Gos, 3 kg	Odprta posoda	1		170-190	180	80-90
Gosja bedra, po 350 g	Rešetka	2		210-230	-	40-50
* pečico 5 min ogrevajte						

Jed	Pribor / posoda	Nivo peči-ce	Način gretja	Temperatu-ra v °C	Moč mikrova-lov v vatih	Trajanje v min
Gosja bedra, po 350 g	Univerzalni pekač	1		170-190	180	30-40
Pura						
Mlada pura, 2,5 kg	Odperta posoda	1		180-190	-	70-90
Mlada pura, 2,5 kg	Pokrita posoda	1		210-230	360	45-50
Puranje prsi, brez kosti, 1 kg	Pokrita posoda	1		240-260	-	80-100
Puranje stegno, s kostmi, 1 kg	Odperta posoda	1		180-200	-	80-100
Puranje stegno, s kostmi, 1 kg	Pokrita posoda	1		210-230	360	45-50
* pečico 5 min ogrevajte						

Meso

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

Peka in praženje

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

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

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

Peka na rešetki

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

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

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

Peka in praženje v posodi

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

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

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

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

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

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

Svetleči pekači iz nerjavnega jekla ali aluminija odsevajo toploto kakor ogledalo, zato so le pogojno

primerni. Meso se peče dlje časa in manj porjavi. Uporabite višjo temperaturo in/ali daljši čas priprave. Upoštevajte navodila proizvajalca posode za peko.

Odkrita posoda

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

Pokrita posoda

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

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

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

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

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

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

Pečenje v kombinaciji s funkcijo mikrovalovne pečice

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

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

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

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

→ "Mikrovalovna pečica" na strani 18

Pozor!

Če uporabljate vrečke za peko, jih ne zaprite s kovinskimi sponkami. Uporabite kuhinjsko vrvico. Ko

pripravljate rolade, ne uporabljajte kovinskih nabolal. Tako lahko nastanejo iskrice.

Pečenje na žaru

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

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

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

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

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

Opombe

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

Priporočene nastavitvene vrednosti

Tabela vam ponuja optimalni način gretja za najrazličnejše mesne jedi. Temperatura in trajanje priprave sta odvisna od količine, strukture in temperature živil. Zaradi tega so navedena območja

nastavitve. Poskusite najprej z nižjimi vrednostmi. Če je treba, jih naslednjič nastavite višje.

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

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






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














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

















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

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

Uporabljeni načini gretja:

-  Vroč zrak
-  Zgornje/spodnje gretje
-  Termo pečenje na žaru
-  Žar z veliko površino
-  Mikrovalovna pečica

Jed	Pribor/posoda	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Moč mikrovalov v vatih	Trajanje v min
Svinjina						
Svinjska pečenka brez kože, npr. vratovina, 1,5 kg	Odprta posoda	1		180-200	-	120-130
Svinjska pečenka brez kože, npr. vratovina, 1,5 kg	Pokrita posoda	1		180-200	180	40-50
Svinjska pečenka s kožo, npr. pleče, 2 kg	Odprta posoda	1		190-200	-	130-140
Svinjska pljučna pečenka, 1,5 kg	Odprta posoda	1		220-230	-	70-80
Svinjska pljučna pečenka, 1,5 kg	Pokrita posoda	1		230-240	90	50-60
Svinjski file, 400 g	Rešetka	2		220-230	-	20-25
Prekajena zarebrnica s kostmi, 1 kg (z nekaj dodane vode)	Pokrita posoda	1		210-220	-	60-80
Prekajena zarebrnica s kostmi, 1 kg	Odprta posoda	1		-	360	40-50
Svinjski zrezki, debelina 2 cm	Rešetka	3		250	-	16-20
Svinjski medaljoni, debelina 3 cm (5 min predgrevati)	Rešetka	3		290*	-	8-12
Govedina						
Goveji file, srednje zapečen, 1 kg	Odprta posoda	1		210-220	-	40-50
Goveji file, srednje zapečen, 1 kg	Pokrita posoda	1		180-200	90	30-40
Goveja dušena pečenka, 1,5 kg	Pokrita posoda	1		200-220	-	130-140
* predgretje						
** brez obračanja						
*** univerzalni pekač vstavite pod rešetko na nivoju 1						
**** po 2/3 skupnega časa obrnite						

Jed	Pribor/posoda	Nivo peči-ce	Način gretja	Temperatu-ra v °C	Moč mikrova-lov v vatih	Trajanje v min
Rostbif, srednje zapečen, 1,5 kg	Odprta posoda	1		220-230	-	60-70
Rostbif, srednje zapečen, 1,5 kg	Odprta posoda	1		240-260	180	30-40
Goveji zrezek, debelina 3 cm, srednje zapečen	Rešetka	2		290	-	15-20
Hamburger, višina 3-4 cm****	Rešetka	2		290	-	20-30
Teletina						
Telečja pečenka, 1,5 kg	Odprta posoda	1		160-170	-	100-120
Telečja pečenka, 1,5 kg	Pokrita posoda	1		200-210	90	70-80
Telečja krača, 1,5 kg	Odprta posoda	1		200-210	-	100-110
Telečja krača, 1,5 kg	Odprta posoda	1		200-220	180	30
					90	30-40
Jagnjetina						
Jagnječje stegno brez kosti, srednje zapečeno, 1,5 kg	Odprta posoda	1		170-190	-	50-70
Jagnječje stegno brez kosti, srednje pečeno, 1,5 kg	Pokrita posoda	1		240-260	360	30
					180	35-40
Jagnječji hrbet s kostmi**	Odprta posoda	1		180-190	-	40-50
Jagnječji hrbet s kostmi**	Odprta posoda	1		190-210	90	30-40
Jagnječji kotlet***	Rešetka	2		290	-	12-18
Klobase						
Klobase za žar	Rešetka	2		290	-	10-20
Mesne jedi						
Pečenka iz mletega mesa, 1 kg	Odprta posoda	1		170-180	-	70-80
Pečenka iz mletega mesa, 1 kg + 50 ml vode	Odprta posoda	1		170-190	360	30-40
* predgretje						
** brez obračanja						
*** univerzalni pekač vstavite pod rešetko na nivoju 1						
**** po 2/3 skupnega časa obrnite						

Nasveti za peko, praženje in peko na žaru

Notranjost aparata se bo zelo umazala.	Jedi za peko na žaru pripravljajte v zaprtem pekaču ali uporabite pekač za žar. Ko uporabljate pekač za žar, boste dosegli najboljši rezultat peke. Pekač za žar lahko dokupite kot dodaten pribor.
Pečenka je pretemna, koža je ponekod zažgana in/ali pečenka je pre-suha.	Preverite višino vstavitve in temperaturo. Naslednjič izberite nižjo temperaturo in po potrebi skrajšajte čas peke.
Skorja je pretanka.	Zvišajte temperaturo ali pa po končani peki za kratek čas vključite žar.
Pečenka je videti v redu, omaka pa je prismojena.	Naslednjič izberite manjšo posodo za peko ali dodajte več tekočine.
Pečenka je videti v redu, omaka pa je presvetla in vodena.	Naslednjič izberite večjo posodo za pečenje ali dodajte manj tekočine.
Pri praženju se meso zažge.	Posoda za peko in pokrov se morata prilegati in dobro zapreti. Zmanjšajte temperaturo in po potrebi med praženjem dodajte tekočino.
Pečenka ni pečena.	Pečenko narežite. V posodi za pečenje zmešajte omako in pečenko položite v omako. Meso do konca pripravite le s funkcijo mikrovalovne pečice.
Jedi, ki ste jih spekli na žaru, so pre-suhe.	Meso solite šele po peki na žaru. Sol iz mesa srka vodo. Jedi, ki jih pečete na žaru, med obračanjem ne zabadajte. Uporabite kleščice za žar.

Ribe

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

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

Ko se hrbtna plavut preprosto odstrani, je riba pripravljena.

Pečenje in pečenje na žaru na rešetki

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

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

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

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

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

Opombe

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

Peka in dušenje v posodi

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

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

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

Upoštevajte navodila proizvajalca posode za peko.

Odkrita posoda

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

Pokrita posoda

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

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

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

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

Dušenje s funkcijo mikrovalovne pečice

Ribe lahko dušite tudi s funkcijo mikrovalovne pečice.

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

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

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

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

Priporočene nastavitvene vrednosti

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

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

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





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
















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

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

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

Uporabljeni načini gretja:

-  Termo pečenje na žaru
-  Stopnja za pizzo
-  Žar z veliko površino
-  Mikrovalovna pečica

Jed	Pribor / posoda	Nivo pečice	Način grejta	Temperatura v °C	Moč mikrovalov v vatih	Trajanje v min
Riba						
Cela riba, 300 g, pečena na žaru, npr. postrv	Odrpna posoda	1		170-190	-	20-30
Cela riba, 300 g, pečena na žaru, npr. postrv	Rešetka	2		250	90	15-20
Dušena riba, cela, 300 g, npr. postrv	Pokrita posoda	1		-	600	3
					360	2-7
Cela riba, 1,5 kg, pečena na žaru, npr. losos	Odrpna posoda	1		170-190	-	30-40
Dušena riba, cela, 1,5 kg, npr. losos	Pokrita posoda	1		-	600	10
					360	10-15
Ribji fileji						
Ribji file, naraven, pečen na žaru	Rešetka	2		220*	-	15-25
Ribji file, naraven, dušen, 400 g	Pokrita posoda	1		-	600	4
					360	5-15
Ribji kotleti						
Ribji kotlet, debelina 3 cm**	Rešetka	2		290	-	18-22
Riba, zamrznjena						
Riba, cela, 300 g, npr. postrv	Pokrita posoda	1		-	600	5
					360	7-12
Ribji file, naraven	Pokrita posoda	1		210-230	-	25-40
Ribji file, naraven, 400 g	Pokrita posoda	1		-	600	10-15
Ribji file, gratiniran	Rešetka	2		220-240	-	35-45
Ribji file, popekanje, 400 g	Odrpna posoda	1		290	360	15-20
Ribje palčke***	Plitvi pekač	1		220-240	-	10-20
Ribje jedi						
Ribja terina, 1000 g	Model za terino	1		-	360	20-25
* predgretje						
** univerzalni pekač vstavite pod rešetko na nivoju 1						
*** vmes večkrat obrnite						

Zelenjava in priloge

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

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

Priprava jedi v kombinaciji s funkcijo mikrovalovne pečice

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

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

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

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

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

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

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

Višine za vstavljanje pribora

Upoštevajte navedene višine za vstavljanje pribora.

Priprava na eni ravni

Držite se navedb v preglednici.

Priprava na dveh ravneh

Uporabite vroč zrak. Pekači, ki ste jih vstavili istočasno, morda ne bodo gotovi ob istem času.

- Univerzalni pekač: raven 3
- Pekač: raven 1

Pribor

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

Rešetka

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

Univerzalni pekač ali pekač

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

Papir za peko

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







Priporočene nastavitvene vrednosti















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

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

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

Uporabljeni načini gretja:

-  Vroč zrak
-  Zgornje/spodnje gretje
-  Termo pečenje na žaru
-  Stopnja za pizzo
-  Žar z veliko površino
-  Mikrovalovna pečica

Jed	Pribor/posoda	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Moč mikrovalov v vatih	Trajanje v min
Sveža, zelenjava						
Sveža, zelenjava, 250 g*	Pokrita posoda	1		-	600	8-12
Sveža, zelenjava, 500 g*	Pokrita posoda	1		-	600	10-15
Zelenjava, zamrznjena						
Špinača, 450 g*	Pokrita posoda	1		-	600	13-18
Mešana zelenjava, 250 g + 25 ml vode*	Pokrita posoda	1		-	600	10-14
Mešana zelenjava, 500 g + 25 ml vode*	Pokrita posoda	1		-	600	15-20
Zelenjavne jedi						
Zelenjava na žaru	Univerzalni pekač	3		290	-	10-15
Krompir						
Pečen krompir, prepolovljen	Univerzalni pekač	1		160-180	-	45-60
Pečen krompir, prepolovljen, 1 kg	Univerzalni pekač	2		200-220	360	15-20
Krompir v oblicah, cel, 250 g*	Pokrita posoda	1		-	600	10-13
Slan krompir, narezan na četrtine, 500 g*	Pokrita posoda	1		-	600	12-15
Izdelki iz krompirja, zamrznjeni						
Tanke rezine praženega krompirja (med pripravo obrnite)	Univerzalni pekač	2		200-220	-	20-30
Krompirjevi žepki, polnjeni (med pripravo obrnite)	Univerzalni pekač	2		190-210	-	15-25
Kroketi	Pekač	1		200-220	-	15-25
Ocvrt krompirček (med pripravo obrnite)	Pekač	1		190-210	-	20-30
* med pripravo enkrat do dvakrat premešajte						

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

Desert

V pečici lahko pripravite jogurte in različne deserte.

Če jedi pripravljate s funkcijo mikrovalovne pečice, vedno uporabljajte le toplotno obstojno posodo, ki je primerna za mikrovalovno pečico. Upoštevajte navodila za posodo, ki je primerna za mikrovalovno pečico. → "Mikrovalovna pečica" na strani 18

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

Priprava jogurta

Iz pečice vzemite pribor in ogrodje. Notranjost pečice mora biti prazna. Med delovanjem ne odpirajte vrat aparata.

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

Puding iz praška za puding

Prašek za puding v visoki posodi, ki je primerna za mikrovalovno pečico, zmešajte z mlekom in sladkorjem,

kakor je navedeno na embalaži. Nastavite, kot je opisano v tabeli.

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

Priprava mlečnega riža

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

Kompot

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

Med pripravo enkrat do dvakrat premešajte.

Pokovka za mikrovalovno pečico

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

Vrečko s pokovko na posodo položite z označeno stranjo navzdol. Nastavite, kot je opisano v tabeli. Glede

na izdelek in količino boste morda morali prilagoditi čas.



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

Opozorilo – Nevarnost opeklin!

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

Priporočene nastavitvene vrednosti

Uporabljeni načini gretja:

-  Funkcija vzhajanja testa
-  Mikrovalovna pečica

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

* med pripravo enkrat do dvakrat premešajte

** zaprto vrečko položite na posodo

Načini gretja Eco

Vroč zrak Eco in Zgornje/spodnje gretje Eco sta napredna načini gretja za nežno pripravo mesa, rib in peciva. Aparat optimalno uravnava dovod energije v notranjost pečice. Jed se postopoma peče s preostalo toploto. Tako ostane bolj sočna in manj porjavi. Glede na izbrani način priprave in vrsto živila lahko prihranite energijo. Če med pripravo predčasno odprete vrata aparata ali če ga predgrevate, se ta učinek izgubi.

Uporabljajte samo originalni pribor aparata. Ta je optimalno prilagojen notranjosti pečice in načinom delovanja. Iz notranjosti pečice odstranite pribor, ki ga ne uporabljate.

Jedi vstavite v hladno, prazno pečico. Pri načinu Vroč zrak Eco izberite temperaturo med 125 in 275 °C, pri načinu Zgornje/spodnje gretje Eco pa med 150 in 250 °C. Vrata aparata naj bodo med pripravo zaprta. Jedi pripravljajte samo na eni ravni.

Način gretja Vroč zrak Eco se uporablja za določanje porabe energije v načinu s kroženjem zraka in energijskega razreda. Način gretja Zgornje/spodnje gretje se uporablja za določanje porabe energije v običajnem načinu.

Pribor

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

Rešetka

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

Univerzalni pekač ali pekač

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

Modeli za peko in posoda

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

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

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

Papir za peko


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

Priporočene nastavitvene vrednosti

Tu so navedeni podatki za različne jedi. Temperatura in trajanje peke sta odvisna od količine in strukture testa. Zaradi tega so navedena nastavitvena območja. Najprej poskusite z nižjimi vrednostmi. Z nižjo temperaturo boste dosegli bolj enakomerno porjavitev. Če je potrebno, jo naslednjič nastavite višje.

Opomba: Z višjimi temperaturami ne boste skrajšali časa trajanja peke. Tako bi bili kolači ali pecivo pečeni le zunaj, znotraj pa bi bili še surovi.

Uporabljeni načini gretja:

-  Vroč zrak Eco
-  Zgornje/spodnje gretje Eco

Jed	Pribor/posoda	Nivo peči-ce	Način gretja	Temperatu-ra v °C	Trajanje v min.
Kolači v modelih					
Kolač iz umešanega testa v modelu	Okrogel/štirikotni model	1		140-160	60-80
Tortno dno iz umešanega testa	Model za tortno dno	1		140-160	20-40
Biskvitno dno, 2 jajci	Model za tortno dno	1		150-170	20-30
Biskvitna torta, 3 jajca	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	1		160-170	25-35
Biskvitna torta, 6 jajc	Model z odstranljivim robom Ø 28 cm	1		150-160	50-60
Kvašen šarkelj	Model za šarkelj	1		150-160	65-75
Pecivo na pekaču					
Kolač iz umešanega testa s suhim nadevom	Pekač	1		160-180	20-40
Kolač iz krhkega testa s suhim nadevom	Pekač	1		170-180	25-35
Kvašena pletenica, kvašen venec	Pekač	1		150-160	35-45
Kolač iz kvašenega testa s suhim nadevom	Pekač	1		150-170	20-35
Drobno pecivo					
Mafini	Pekač za mafine	2		160-180	15-30
Tortice	Pekač	1		150-160	25-35
Pecivo iz listnatega testa	Pekač	2		170-190	25-50
Pecivo iz kuhanega testa	Pekač	1		200-220	35-45
Piškoti	Pekač	2		140-160	15-30
Brizgano pecivo	Pekač	2		140-150	25-40
Drobno pecivo iz kvašenega testa	Pekač	1		150-160	30-40
Kruh in žemlje					
Mešani kruh, 1,5 kg	Globok štirikotni model	1		200-210	35-45
Nekvašen kruh	Univerzalni pekač	1		250-270	15-20
Sladke žemlje, sveže	Pekač	1		170-190	15-20
Žemlje, sveže	Pekač	1		180-200	25-35
Meso					
Svinjska pečenka brez kože, npr. vratovina, 1,5 kg	Odprta posoda	1		180-190	120-140
Goveja dušena pečenka, 1,5 kg	Pokrita posoda	1		200-220	140-160
Telečja pečenka, 1,5 kg	Odprta posoda	1		170-180	110-130
Riba					
Dušena riba, cela, 300 g, npr. postrv	Pokrita posoda	1		190-210	25-35
Dušena riba, cela, 1,5 kg, npr. losos	Pokrita posoda	1		190-210	45-55
Ribji file, naraven, dušen	Pokrita posoda	1		190-210	15-35

Akrilamid v živilih

Akrilamid nastane predvsem pri visoko ogretyh izdelkih iz žit in krompirja, kot so na primer krompirjev čips, pečen krompirček, toast, žemljice, kruh ali fino pecivo (keksi, medenjaki, piškoti).

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

Počasna peka

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

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

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

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

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

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

Posoda

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

Nepokrito posodo vedno postavite na rešetko na nivo 1.

Dodatne informacije najdete v namigih za počasno peko, ki se nahajajo za nastavitveno razpredelnico.

Vaš aparat nudi način gretja "Počasna peka". Aparat zaženite le, ko je notranjost popolnoma ohlajena. Naj se notranjost aparata in posoda približno 10 minut dobro segrevata.








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

Priporočene nastavitvene vrednosti









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

Uporabljen način gretja:

-  Počasna peka

Jed	Posoda	Nivo pečice	Način gretja	Trajanje peke v min	Temperatura v °C	Trajanje v min
Perutnina						
Račje prsi, roza, po 300 g	Odprta posoda	1		6-8	95*	45-60
File piščančjih prsi, po 200 g, prepečen	Odprta posoda	1		4	120*	45-60
Puranje prsi, brez kosti, 1 kg, prepečene	Odprta posoda	1		6-8	120*	100-130
Svinjina						
Svinjska pljučna pečenka, debeline 5-6 cm, 1,5 kg	Odprta posoda	1		6-8	85*	130-180
Svinjski file, cel	Odprta posoda	1		4-6	85*	45-70
Govedina						
Goveja pečenka (stegno), debelina 6-7 cm, 1,5 kg, prepečena	Odprta posoda	1		6-8	100*	150-190
Goveji file, 1 kg	Odprta posoda	1		4-6	85*	90-120

* predgretje

Jed	Posoda	Nivo pečice	Način gretja	Trajanje peke v min	Temperatura v °C	Trajanje v min
Rostbif, debeline 5–6 cm	Odprta posoda	1		6-8	85*	120-180
Goveji medaljoni/rumpsteak, debeline 4 cm	Odprta posoda	1		4	85*	40-60
Teletina						
Telečja pečenka, debeline 4–5 cm, 1,5 kg	Odprta posoda	1		6-8	85*	100-130
Telečja pečenka, debeline 7–10 cm, 1,5 kg	Odprta posoda	1		6-8	85*	150-210
Telečji file, cel, 800 g	Odprta posoda	1		4-6	85*	70-120
Telečji medaljoni, debeline 4 cm	Odprta posoda	1		4	80*	40-60
Jagnjetina						
Jagnečji hrbet, očiščen, po 200 g	Odprta posoda	1		4	85*	30-45
Jagnečje stegno brez kosti, srednje, 1 kg zvezano	Odprta posoda	1		6-8	95*	120-180
* predgretje						

Namigi za počasno peko

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

Sušenje

Z vročim zrakom lahko odlično sušite. Pri tem načinu konzerviranja se zaradi odvzema vode poveča koncentracija aromatičnih snovi.






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

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

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

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

Za sušenje uporabite naslednje višine vstavljanja:

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

- 1 rešetka: raven 2
- 2 rešetki: raven 3+1

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

Priporočene nastavitvene vrednosti

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

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

Uporabljen način gretja:

-  Vroč zrak

Vkuhanje

V aparatu lahko vkuhavate sadje in zelenjavo.

Opozorilo – Nevarnost poškodb!

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

Kozarci

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

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

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

Priprava sadja in zelenjave

Uporabljajte samo neoporečno sadje in zelenjavo. Vse temeljito operite.

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

Sadje

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

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

Zelenjava

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

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

Po postopku vkuhanja

Sadje

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

Zelenjava

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


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

Priporočene nastavitvene vrednosti

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

Uporabljen način gretja:

-  Vroč zrak

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

Vzhajanje testa na stopnji za vzhajanje testa

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

Kvašeno testo naj vedno vzhaja dvakrat. Upoštevajte navodila v nastavitvenih razpredelnih za 1. in 2. vzhajanje (vzhajanje testa in vzhajanje oblikovanih kosov testa).

Vzhajanje testa

Za vzhajanje testa na dno pečice nalijte 200 ml vode.





Pozor!**Poškodbe površin**

- Nikoli ne nalivajte vode v vročo notranjost pečice. Zaradi temperaturne spremembe lahko nastanejo poškodbe na emajlu.
- Ne uporabljajte destilirane vode. Uporabljajte samo vodovodno vodo.

Testo položite v skledo, odporno na vročino, in jo postavite na rešetko. Nastavite, kot je navedeno v preglednici.

Med vzhajanjem ne odpirajte vrat, saj tako iz pečice uhaja vlaga. Testa ne pokrijte.

Med delovanjem nastaja kondenz in steklo vrat se zarosi. Po pripravi jedi obrišite notranjost pečice.

Jed	Pribor/posoda	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min.
Kvašeno testo, lahko	Skleda	1		35-40	25-30
	Pekač	1		35-40	10-20
Kvašeno testo, težko in mastno	Skleda	1		35-40	20-40
	Pekač	1		35-40	15-25

Odtajevanje

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

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

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

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

Priporočene nastavitvene vrednosti

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

Ostanke vodnega kamna raztopite s kisom in izperite s čisto vodo.

Vzhajanje oblikovanih kosov testa

Postavite pecivo na višino vstavljanja, ki je navedena v preglednici.

Če želite predgreti pečico, naj oblikovani kosi testa vzhajajo na toplem mestu izven pečice.

Priporočene nastavitvene vrednosti

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

Uporabljen način gretja:

-  Funkcija vzhajanja testa

nato po potrebi podaljšajte. Odtajevanje je pogosto boljše, če ga izvedete v več korakih. Ti so v tabeli navedeni eden pod drugim.


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





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









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

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

Uporabljen način gretja:

-  Mikrovalovna pečica

Jed	Pribor/posoda	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Moč mikrovalov v vatih	Trajanje v min
Kruh, žemljice						
Kruh, 500 g	Odprta posoda	1		-	180	3
				-	90	10-15
Žemlje	Rešetka	1		140-160	90	2-4
Kolač						
Kolač, sočen, 500 g	Odprta posoda	1		-	180	2
				-	90	10-15
Kolač, suh, 750 g	Odprta posoda	1		-	90	10-15
* po 1/2 časa obrnite						

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

* po 1/2 časa obrnite

Segrevanje jedi s funkcijo mikrovalovne pečice

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

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

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

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

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

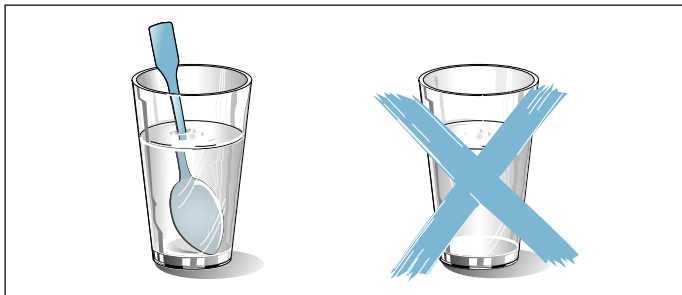
Če segrevate otroško hrano, stekleničko na rešetko postavite brez dude ali pokrova. Po segrevanju hrano dobro pretresite ali premešajte in obvezno preverite temperaturo.

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

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

⚠ Opozorilo – Nevarnost oparin!

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

**Pozor!**

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

Priporočene nastavitvene vrednosti

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


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















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

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

Po pripravi obrišite notranjost pečice.

Uporabljen način gretja:

-  Mikrovalovna pečica

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

Ohranjanje toplote

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

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

Priporočljivi sistem priprave jedi

Tabele so namenjene institutom za preizkušanje, da olajšajo preizkušanje aparata.

V skladu s standardom EN 60350-1:2013 oz. IEC 60350-1:2011 in normama EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Peka

Peciva, ki ste jih na pekačih ali v modelih vstavili istočasno, mogoče ne bodo gotova ob istem času.

Višini vstavljanja pri peki na dveh ravneh:

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

Jabolčni kolač, prekrit s testom

Pokrit jabolčni kolač na eni ravni: temne razstavljive modele razporedite eden zraven drugega.

Peciva v razstavljivih modelih iz bele pločevine: pecite s pomočjo zgornjega/spodnjega grelnika na eni ravni. Namesto rešetke uporabite univerzalni pekač in nanj položite razstavljive modele.




Biskvit z vodo










Biskvit z vodo na dveh ravneh: razstavljive modele na rešetki razporedite enega nad drugim.

Opombe

- Nastavitvene vrednosti veljajo za vstavljanje v mrzlo pečico.
- Upoštevajte navodila za predgretje iz tabel. Nastavitvene vrednosti veljajo brez hitrega segrevanja.
- Za peko najprej uporabite najnižjo navedeno temperaturo.

Uporabljeni načini gretja:


-  Vroč zrak
-  Zgornje/spodnje gretje
-  Stopnja za pizzo

Jed	Pribor / posoda	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min
Peka					
Brizgano pecivo	Plitvi pekač	1		150-160*	20-30
Brizgano pecivo	Plitvi pekač	1		140-150*	25-35
Tortice	Plitvi pekač	1		160*	25-35
Tortice	Plitvi pekač	1		150*	20-30
Tortice, 2 ravni	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		140*	30-40
Vodni biskvit	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	1		160-170**	25-35
Vodni biskvit	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	1		160-170**	30-45
Pokrita jabolčna pita	2 modela iz črne pločevine Ø 20 cm	1		180-200	60-70
Pokrita jabolčna pita	2 modela iz črne pločevine Ø 20 cm	1		170-180	60-80
* pečico 5 min ogrevajte, vendar ne uporabite funkcije hitrega ogrevanja					
** pečico ogrejte, vendar ne uporabite funkcije hitrega ogrevanja					

Peka na žaru

Dodatno vstavite še univerzalni pekač. Tako se bo tekočina nabirala v pekaču, pečica pa bo ostala čista.

Uporabljen način gretja:

-  Žar z veliko površino

Jed	Pribor	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min.
Peka na žaru					
Opečen toast	Rešetka	3		290	3-6
Goveji hamburger, 12 kosov*	Rešetka	2		290	20-30
* obrnite po 2/3 skupnega trajanja priprave					




Priprava s funkcijo mikrovalovne pečice








Če pripravljate jedi s funkcijo mikrovalovne pečice, vedno uporabljajte le toplotno obstojno posodo, primerno za mikrovalovno pečico. Upoštevajte navodila za posodo, ki je primerna za mikrovalovno pečico. → "Mikrovalovna pečica" na strani 18

Ko postavite posodo na rešetko, vstavite rešetko v pečico, tako da bo vtis „Microwave“ obrnjen proti vratom in z izboklino navzdol.

Opomba: Za preizkus delovanja same mikrovalovne pečice izklopite funkcijo sušenja v osnovnih nastavitvah. → "Osnovne nastavitve" na strani 21

Uporabljeni načini gretja:

-  Vroč zrak
-  Termo pečenje na žaru
-  Mikrovalovna pečica

Jed	Pribor / posoda	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Moč mikrovalov v vatih	Trajanje v min
Odtajevanje s funkcijo mikrovalovne pečice						
Meso	Odprta posoda	1		-	180	5
					90	10-15
Priprava jedi s funkcijo mikrovalovne pečice						
Jajčno mleko	Odprta posoda	1		-	360	20
					180	20-25
Biskvit	Odprta posoda	1		-	600	7-9
Pečenka iz mletega mesa	Odprta posoda	1		-	600	22-27
Kombinirana priprava jedi s funkcijo mikrovalovne pečice						
Gratiniran krompir	Odprta posoda	1		150-170	360	25-30
Kolač	Odprta posoda	1		190-210	180	12-18
Piščanec*	Odprta posoda	1		180-200	360	25-35
** obrnite po 2/3 skupnega trajanja priprave						



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



Constructa NEFF Vertriebs-GmbH |
Carl-Wery-Straße 34 | 81739 Munich | Germany

9001309331
980412
sl