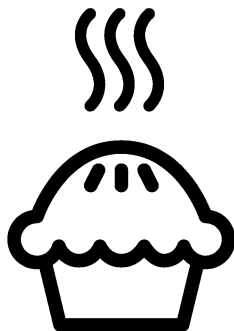




## Vgrajena pečica

Navodila za uporabo



BCW15500XG

**SL**

285.4501.24/R.AH/10.04.2020/3-3

7786688601

## Najprej preberite ta priročnik za uporabo.

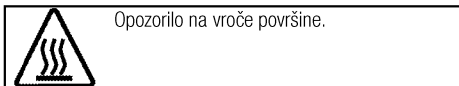
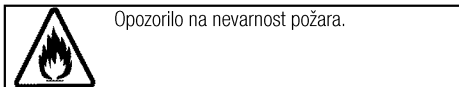
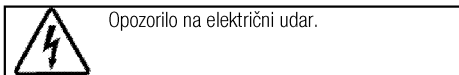
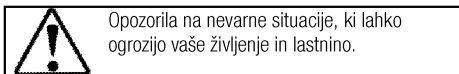
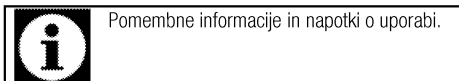
Spoštovani kupec,

Hvala, da ste se odločili za nakup izdelka znamke Beko. Upamo, da boste z izdelkom, ki je bil proizveden z najsodobnejšo tehnologijo visoke kakovosti, dosegli najboljše rezultate. Zato pred uporabo izdelka pozorno preberite celoten priročnik za uporabo in vse ostale priložene dokumente ter jih shranite za uporabo v prihodnje. V primeru, da napravo posredujete naprej, priložite tudi priročnik za uporabo. Upošteвайте vsa opozorila in informacije v priročniku za uporabo.

Priročnik za uporabo se lahko nanaša tudi na druge modele. Razlike med modeli so navedene v priročniku.

### Pomen simbolov

V priročniku za uporabo se pojavijo naslednji simboli:



**Arçelik A.Ş.**  
Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY  
Made in TURKEY

## **1 Pomembna navodila za varnost in okolje 4**

Splošna varnost .....	4
Električna varnost.....	4
Varnost izdelka.....	5
Varnostna navodila za mikrovalovno pečico.....	7
Namen uporabe .....	10
Varnost otrok .....	11
Ko so vratca odprta, na njih ne polagajte težkih predmetov in ne dovolite, da bi na njih sedeli otroci. To bi lahko povzročilo, da se pečica prevrne ali da se vratni zgibi poškodujejo.	11
Ostranjevanje stare naprave.....	11
Informacije o embalaži.....	12

## **2 Splošne informacije 13**

Pregled.....	13
Vsebnost embalaže .....	14
Tehnične specifikacije .....	15

## **3 Namestititev 16**

Pred namestitvijo .....	16
Namestititev in priključitev .....	18
Bodoči transport.....	19

## **4 Priprava 20**

Nasveti za varčevanje z električno energijo.....	20
Nastavitev časa dneva .....	20
Prvo čiščenje naprave.....	21
Prvo segrevanje .....	21

## **5 Uporaba mikrovalovne pečice 22**

Splošne informacije o kuhanju v mikrovalovni pečici .....	22
-----------------------------------------------------------	----

Uporaba mikrovalovne pečice.....	26
Načini delovanja mikrovalovne pečice .....	29
Tabela časov kuhanja .....	30
Funkcije za pripravljene obroke .....	31

## **6 Uporaba pečice 36**

Splošne informacije o peki, pečenju in pečenju na žaru .....	36
Uporaba električne pečice.....	37
Načini delovanja .....	38
Uporaba kontrolne enote pečice .....	39
Uporaba zaklepa .....	40
Uporaba časovnika kot alarma.....	41
Tabela časov kuhanja .....	42
Funkcije za pripravljene obroke .....	43
Meni »Settings« (»nastavitve«).....	44
Uporaba žara .....	45
Tabela časov kuhanja z žarom.....	45

## **7 Vzdrževanje in čiščenje 46**

Splošne informacije .....	46
Čiščenje mikrovalovne pečice.....	46
Čiščenje upravljalne plošče .....	46
Čiščenje pečic.....	46
Zamenjava luči v pečici.....	47

## **8 Odpravljanje težav 48**

## **1 Pomembna navodila za varnost in okolje**

To poglavje vsebuje varnostna navodila, s katerimi boste preprečili nevarnosti telesnih poškodb in poškodb lastnine. Neupoštevanje teh navodil bo razveljavilo vse garancije.

### **Splošna varnost**

- Otroci, stari 8 let ali več in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzornimi ali duševnimi sposobnostmi, brez izkušenj ali znanja lahko napravo uporabljajo, samo če jih nadzoruje ali jih je o varni uporabi naprave in z njo povezanimi nevarnostmi poučila oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost.

Otroci naj se ne igrajo z napravo. Otroci naj naprave ne čistijo in vzdržujejo brez nadzora.

- Te naprave naj ne uporabljajo osebe (vključno z otroki) z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi, brez izkušenj ali znanja, razen če so pod nadzorom ali pa so prejele navodila za uporabo. Da preprečite igranje otrok z napravo, naj bodo ti pod nadzorom.
- Če izdelek predate drugi osebi za namene osebne uporabe ali uporabe iz druge roke, ji predajte tudi priročnik za uporabo, oznake izdelka in drugo ustrezno dokumentacijo ter dele.

- Namestitvev in popravila sme opravljati samo pooblaščen serviser. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe, ki nastanejo zaradi poseganja nepooblaščenih oseb in lahko razveljavijo garancijo. Pred namestitvijo pozorno preberite navodila.
- Naprave ne upravljajte, če je okvarjena ali ima kakršnekoli vidne poškodbe.
- Po vsaki uporabi se prepričajte, da so gumbi za funkcije izdelka izklopljeni.

### **Električna varnost**

- Če je na izdelku napaka, ga ne smete uporabljati, razen če ga popravi pooblaščen servisna služba. Nevarnost električnega udara!
- Izdelek priključite samo na ozemljeno vtičnico/napeljavo z napetostjo in zaščito, kot je določeno v poglavju "Tehnične specifikacije". Ozemljitev naj namesti usposobljen električar, ko uporabljate napravo z ali brez transformatorja. Naše podjetje ni odgovorno za kakršne koli težave, nastale zaradi izdelka, ki ni ozemljen v skladu z lokalnimi predpisi.

- Izdelka nikoli ne perite tako, da bi po njem pršili ali polivali vodo! Nevarnost električnega udara!
- Nikoli se ne dotikajte vtiča z mokrimi rokami! Nikoli ne izvlecite kabla tako, da bi držali za kabel, vedno držite za vtič.
- Izdelek je treba med nameščanjem, vzdrževanjem, čiščenjem in popravilom odklopiti.
- Če je napajalni kabel izdelka poškodovan, ga mora proizvajalec, serviser ali podobno usposobljena oseba zamenjati, da ne pride do nevarnosti.
- Naprava mora biti nameščena tako, da jo je mogoče popolnoma odklopiti z električnega omrežja. Odklop je treba izvesti tako, da izvlečete vtič, ali s pomočjo stikala, vgrajenega v fiksno električno napeljavo, v skladu z gradbenimi predpisi.
- Med uporabo se zadnja stran pečice segreje. Zagotovite, da električna povezava ne pride v stik z zadnjo stranjo, saj se lahko priključki poškodujejo.
- Pazite, da se napajalni kabel ne zatakne med vrata pečice in okvir, prav tako pa ga ne speljite čez vroče površine. V nasprotnem primeru se lahko izolacija kablov stopi in se vname, kar lahko povzroči kratek stik.
- Vsa dela na električni opremi in sistemih sme opravljati samo pooblaščen strokovno osebje.
- V primeru okvar izklopite napravo in jo izključite iz napajanja. Zato izklopite varovalko doma.
- Prepričajte se, ali zmogljivost varovalke ustreza napravi.

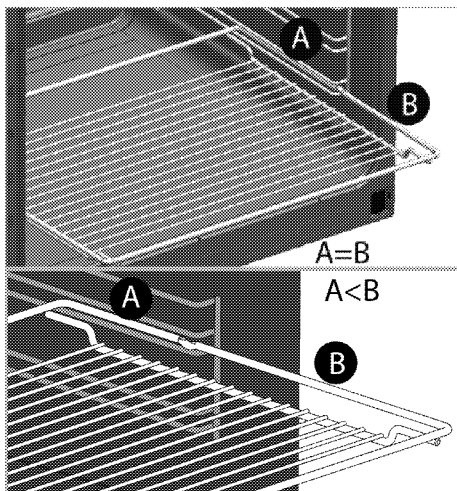
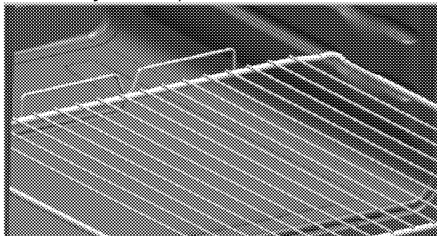
### **Varnost izdelka**

- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli se med uporabo segrejejo. Previdno, ne dotikajte se segretyh elementov. Preprečite dostop otrokom, mlajšim od 8 let, oziroma otroke v bližini naprave stalno nadzorujte.
- Naprave ne uporabljajte, če je vaša presoja ali koordinacija zmanjšana zaradi vpliva alkohola in/ali drog.
- Ko v jedeh uporabljate alkoholne pijače, bodite zelo pozorni. Alkohol pri visokih temperaturah izhlapi in lahko povzroči požar, saj se lahko ob stiku z vročimi površinami vname.
- V bližino naprave ne postavljajte vnetljivih materialov, saj se stranice med uporabo lahko segrejejo.
- Naprava se med uporabo segreje. Previdno, ne dotikajte se segretyh elementov v notranjosti pečice.
- Ne blokirajte zračnih odprtín.
- V pečici ne segrevajte zaprtih pločevink in steklenih kozarcev.

Tlak, ki nastane v pločevinki/kozarcu, lahko povzroči eksplozijo.

- Neposredno na dno pečice ne odlagajte pekačev, posod ali aluminijaste folije. Nakopičenje toplote bi lahko poškodovalo dno pečice.
- Za čiščenje stekla vrat pečice ne uporabljajte močnih abrazivnih čistil ali ostrih kovin, saj lahko opraskajo površino ali uničijo stekla.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnih čistilnikov, saj lahko povzročijo električni udar.
- (Funkcije se razlikujejo glede na model naprave.)

Mrežno rešetko in pekač pravilno namestite na mrežne police. Pomembno je, da rešetko in/ali pekač pravilno namestite na polico. Rešetko ali pekač potisnite med 2 vodili in se prepričajte, da je dobro nameščen, preden nanj naložite jedi (prosim, glejte naslednjo sliko).



- Ne uporabljajte naprave brez stekla na sprednjih vratih ali če je steklo razbito.
- Držalo pečice ni namenjeno sušenju brisač. Na držalo ne obesite brisače, rokavic ali podobnih izdelkov iz blaga, ko funkcija žara deluje ob odprtih vratih.
- Ko v vročo pečico vstavljate ali iz nje odstranjujete jedi, vedno uporabljajte rokavice odporne na toploto.
- Papir za peko položite v lonec ali na dodatek za pečico (pekač, rešetka itd.) skupaj s hrano in nato vse skupaj vstavite v predhodno segreto pečico. Odstranite odvečne dele papirja za peko, ki segajo čez pekač ali lonec, ter tako preprečite nevarnost dotikanja grelnih elementov pečice. Papirja za peko nikoli ne uporabljajte pri

temperaturi, ki je višja od označene vrednosti za papir za peko. Papirja za peko ne polagajte neposredno na dno pečice.

- Naprave ne smete namestiti za dekorativnimi vrati, ker se lahko preveč segreje.

Za požarno zanesljivost naprave;

- Prepričajte se, da je vtič priključen v vtičnico, da ne pride do nastanka isker.
- Ne uporabljajte poškodovanega ali prerezanega kabla ali podaljševalnih kablov, temveč uporabljajte samo originalni kabel.
- Prepričajte se, da na vtičnici, na katero je priključena naprava, ni tekočine ali vlage.

### **Varnostna navodila za mikrovalovno pečico**

- Ta naprava je namenjena le za uporabo v domačem gospodinjstvu. Ta naprava ni namenjena za uporabo na komercialnem trgu, kot so:
  - Območje kuhinje za osebje v trgovinah, pisarnah ali drugih delovnih okoljih;
  - Kmečkih turizmih;
  - Stranke v hotelih, motelih ali drugih stanovanjskih okoljih;
  - Okolja, kjer nudijo nočitev z zajtrkom.
- Le otrokom, starim od 8 let naprej, dovolite uporabo mikrovalovne

pečice brez nadzora, če ste otroku dali ustrezna navodila, da lahko uporablja mikrovalovno pečico na varen način in razume nevarnosti nepravilne uporabe.

- Če je naprava nastavljena na kombiniran način, ne dovolite otrokom, starim 8 let in več, da uporabljajo pečico brez nadzora – visoke temperature.
- Izpostavljeni deli naprave so vroči med in po uporabi.
- Preverite pečico za okvarami; kot soneporavnana ali zvrta vratca, poškodovana tesnila vratc in površina tesnil, zlomljeni ali razrahljani vratni zgibi in zapahi in udrnine znotraj pečice ali na vratcih. Če obstaja kakršna koli poškodba, pečice ne uporabljajte in se obrnite na pooblaščenega serviserja.
- Če so vratca ali tesnila vratc poškodovana, pečice ne smete uporabljati, dokler napake ne popravi usposobljena oseba ali pooblaščen serviser.
- Pred uporabo pečice se prepričajte, da so vratca ustrezno zaprta. Varnostni mehanizem v zaklepu preprečuje, da naprava deluje pri odprtih vratih ter ustavi kuhanje, če odprete vratca. Poseganje v sistem zaklepanja vrat ni dovoljeno, prav tako pa ne poskušajte preklicati sistema. Če prekličete sistem zaklepanja vratc, se nevarnost izpostavljenosti mikrovalovom

poveča pri delovanju pečice pri odprtih vratih.

- Med vratca in sprednjim delom pečice ne polagajte predmetov. Pečice ne smete uporabljati, če predmeti, kot so papirnate brisače ali serviete, preprečujejo, da bi se vratca ustrezno zaprla.
- Radijske motnje

Pečico postavite vsaj 2 metra od televizorjev, radiev, brezžičnih modemov, dostopnih točk in anten. Drugače lahko pride do motenj.

- Ne kuhajte obrokov s previsoko nastavljenim časom kuhanja in močjo mikrovalovne pečice. Pretirano kuhanje lahko ožge določene dele obroka.
- **Pri kuhanju v mikrovalovni pečici nikoli ne uporabljajte aluminijastih folij ali aluminijastih pripomočkov.** Iskre poškodujejo napravo.
- Med kuhanjem v mikrovalovni pečici ne uporabljajte kovinskih predmetov bližje kot 3 cm od vratc pečice.
- V pečico ne polagajte jedkih kemikalij ali materialov, ki vsebujejo jedke pare.

V primeru motenj, lahko le-te zmanjšate ali odstranite z uporabo naslednjih ukrepov:

1. Očistite vratca in tesnilno površino pečice.
2. Preusmerite anteno radia ali televizije.

3. Prestavite mikrovalovno pečico glede na sprejemnik.
  4. Prestavite mikrovalovno pečico v stran od sprejemnika.
  5. Mikrovalovno pečico priklopite v drugo vtičnico, tako da sta mikrovalovna pečica in sprejemnik v drugem tokokrogu.
- Postavite pečice v stran od drugih grelnih naprav in se izogibajte uporabi pečice v vlažnih in parnih okoljih.
  - Izvedba servisa ali popravila, ki vključuje odstranjevanja pokrova, ki ščiti pred izpostavljenostjo mikrovalovni energiji, je nevarna za vse, razen za usposobljene osebe ali pooblaščenega serviserja.
  - Ta izdelek je razvrščen v skupino 2, razred B (oprema ISM). Definicija skupine 2, ki vključuje vso opremo ISM (industrijsko, znanstveno in medicinsko), v kateri se namerno ustvarja in/ali uporablja radiofrekvenčna energija v obliki elektromagnetnega sevanja za obdelavo materialov, in opremo za elektroerozijsko obdelavo. Oprema razreda B je oprema, ki je primerna za uporabo v domačih obratih in obratih, ki so neposredno povezani na nizko napetostno omrežje, ki oskrbuje stavbe, ki se uporabljajo v gospodinjstveni namene.
  - Mikrovalovna pečica je namenjena za segrevanje hrane in pijač. Sušenje hrane ali oblačil in grelnih



blazin, copat, gob, vlažnih krp in podobno lahko povzroči poškodbo, vžig ali požar.

- Vaša pečica ni bila oblikovana za sušenje živih bitij.
- Pečice **ne uporabljajte**, ko je **prazna**. To lahko poškoduje pečico. Če želite testirati pečico, vanjo postavite kozarec z vodo. Voda bo absorbirala mikrovalovno energijo, pečica pa bo ostala nepoškodovana.
- Uporabljajte le pripomočke, ki so primerni za uporabo v mikrovalovnih pečicah.

Za kuhanje v mikrovalovni pečici ne uporabljajte lončenih posod. Vlaga v lončeni posodi se lahko razširi in povzroči pokanje posode.

Za zmanjšanje nevarnosti požara v notranjosti pečice:

- Ko segrevate hrano v plastičnih ali papirnatih posodah, pazite na pečice, saj obstaja možnost vžiga. Če opazite dim, izklopite ali izključite napravo iz napajanja in pustite vratca zaprta, da zadušite plamena.
- Iz plastičnih ali papirnatih vrečk odstranite žice, preden postavite vrečko v pečico.
- Notranjosti pečice ne uporabljajte za shranjevanje. V notranjosti pečice ne puščajte papirnatih izdelkov, kuhinjskih pripomočkov ali hrane, ko le-ta ni v uporabi.

- Če za kuhanje v mikrovalovni pečici uporabljate materiale, kot je papir, les ali plastika, ne pustite pečice delovati brez nadzora. Papir, les in podobni materiali se lahko vžgejo, medtem ko se lahko plastični materiali stopijo. Ne uporabljajte posod iz teh materialov za zračenje pečice, pečenje na žaru ali kombinirano kuhanje.
- Vsebina stekleničk za hranjenje in kozarce z otroško hrano je treba premešati ali pretresti ter preveriti temperaturo, pred uporabo, da se izognete opeklinam.
- Tekočine in drugo hrano ne smete segrevati v zaprtih posodah, saj lahko eksplodirajo.
- Segrevanje pijač z mikrovalovi lahko vodi do zapoznelega eruptivnega vretja, zato bodite previdni pri ravnanju z embalažo.
- Jajca v svoji lupini in cela trdo kuhana jajca se ne sme segrevati v mikrovalovnih pečicah, saj lahko eksplodirajo tudi po končanem mikrovalovnem segrevanju.
- Pečice ne uporabljajte za segrevanje gaziranih pijač in hrane, shranjene v nepredušni embalaži, kot so pločevinke. To vodi do povečanja pritiska znotraj pečice, ki lahko povzroči škodo ali eksplozijo, ko odprete vrata.
- Ne uporabljajte mikrovalovne pečice za kuhanje ali pogrevanje nestepenih jajc, z ali brez lupine.

Pazite, da pred kuhanjem prebodete lupino krompirja, jabolka, kostanja ali podobnega sadja in zelenjave.

- Ne uporabljajte porcelana, ki vsebuje kovine (srebro, zlato itd.). Pazite, da odstranite vse kovinske žice iz embalaž živil. Kosi kovine v notranjosti pečice lahko povzročijo iskrenje, ki lahko povzroči resno škodo.
- Ne uporabljajte pečice za cvrtje z oljem, saj ne boste morali uravnati temperature olja.

Ne uporabljajte mikrovalovne pečice za segrevanje jedilnega olja ali pijače z visoko vsebnostjo alkohola.

- Ne postavljajte pečice, kjer nastaja toplota, vlaga ali visoka vlažnost ali v bližino vnetljivih materialov.
- Notranjosti pečice ne uporabljajte za shranjevanje.
- Ne naslanjajte se na vrata pečice ali pustite, da se otroci obešajo na njih, ko so odprta. S tem boste zvilili vratca pečice in preprečili ustrezno zapiranje.
- Ko segrevate tekočine, dajte v posodo kovinsko žlico ali stekleno palčko. S tem boste preprečili zapoznelo vrenje tekočine, s čimer boste preprečili nenadno razlitje ob premiku posode.
- Pečice ne uporabljajte, če:
  - vrata niso popolnoma zaprt,
  - so tečaji vratc poškodovani,

- je kontaktna površina med vratci in sprednjo stranjo pečice poškodovana,

- če je okno vratc poškodovano,

- pride do električnega iskrenja v notranjosti pečice, čeprav na kuhlmem mestu ni kovinskih predmetov.

- Zelo pomembno je, da ne izberete dolgega časa ali izjemno visoke stopnje moči kuhanja pri kuhanju majhne količine hrane, da se izognete pregrevanju ali žganju obroka. Na primer, kos kruha se lahko zažge po 3 minutah, če izberete visoko stopnjo moči kuhanja.
- Ne uporabljajte pečice za cvrtje, saj ni mogoče nadzorovati temperaturo olja, ki se segreva v mikrovalovni pečici.
- Kontaktna površina vrat (sprednja stran notranjega dela in notranja stran vratc) mora ostati čista, da zagotovite pravilno delovanje pečice.

### **Namen uporabe**

- Naprava je namenjena uporabi v gospodinjstvu. Uporaba v komercialne namene ni dovoljena.
- POZOR: Naprava je namenjena le kuhanju. Ne uporabljajte je v druge namene kot na primer gretje.
- Naprave ne uporabljajte v mobilnih domovih, rekreacijskih vozilih in podobnih prostorih.

- Pečico uporabljajte znotraj. Ne uporabljajte je na vrtu, na balkonu in drugje na prostem.
- Naprave ne uporabljajte za gretje krožnikov pod žarom, na ročaje ne obešajte brisač ali krp za posodo itd., prav tako je ne uporabljajte v grelne namene.
- Vse odprtine na steni za napravo in na tleh pod napravo je treba zatesniti.
- Ne ovirajte prezračevanja.
- Proizvajalec ne odgovarja za škodo nastalo zaradi neustreznega namena uporabe ali nepravilne uporabe.
- Enoto lahko uporabljate za odtajanje, pečenje, pečenje mesa in pečenje mesa na žaru.
- Življenjska doba naprave je 10 let. Proizvajalec mora zagotoviti potrebne rezervne dele, ki so potrebni za delovanje naprave v tem času.

### **Varnost otrok**

- **OPOZORILO:** Dostopni deli se lahko med uporabo segrejejo. Otroci naj se ji zato ne približujejo.
- Embalažni material je lahko nevaren za otroke. Otroci naj se embalažnemu materialu ne približujejo. Vse dele embalažnega materiala odstranite v skladu z okoljskimi standardi.
- Električne naprave so nevarne za otroke. Otroci naj se ne

približujejo napravi med njenim delovanjem in ne dovolite, da bi se igrali z njo.

- Če je naprava nastavljena na kombiniran način, ne dovolite otrokom, da uporabljajo pečico brez nadzora – visoke temperature.
- Izpostavljeni deli naprave so vroči med in po uporabi.
- Nad napravo ni dovoljeno hraniti predmetov, po katerih lahko sežejo otroci.

Ko so vratca odprta, na njih ne polagajte težkih predmetov in ne dovolite, da bi na njih sedeli otroci. To bi lahko povzročilo, da se pečica prevrne ali da se vratni zgibi poškodujejo.

### **Ostranjevanje stare naprave Skladno z direktivo WEEE in odlaganjem odpadnih izdelkov:**



Ta izdelek je v skladu z EU direktivo WEEE (2012/19/EU). Ta izdelek nosi izbran simbol za odstranjevanje odpadne električne in elektronske opreme (WEEE). Ta izdelek je izdelan iz visoko kakovostnih delov in materialov, ki se lahko ponovno uporabijo in so primerni za recikliranje. Ob koncu življenjske dobe izdelkov ne odlagajte z običajnimi gospodinjskimi in drugimi odpadki. Nesite jih v zbirni center za recikliranje električne in elektronske opreme. Prosimo, da se posvetujete z lokalnimi

oblastmi, da se podučite o teh zbirnih centrih.

### **Skladnost z direktivo RoHS:**

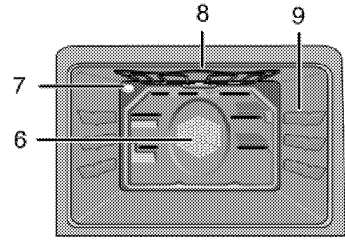
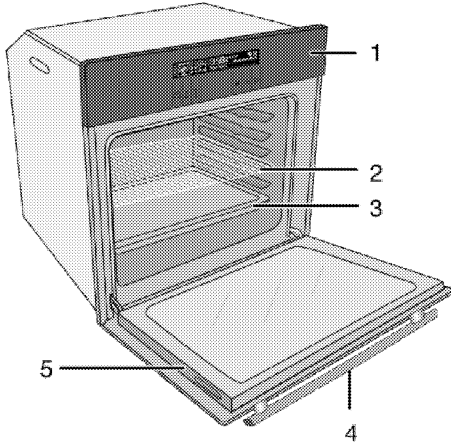
Ta izdelek, ki ste ga kupili, je v skladu z EU direktivo RoHS (2011/65/EU). Ne vsebuje škodljivih in prepovedanih materialov, ki so določeni z direktivo.

### **Informacije o embalaži**

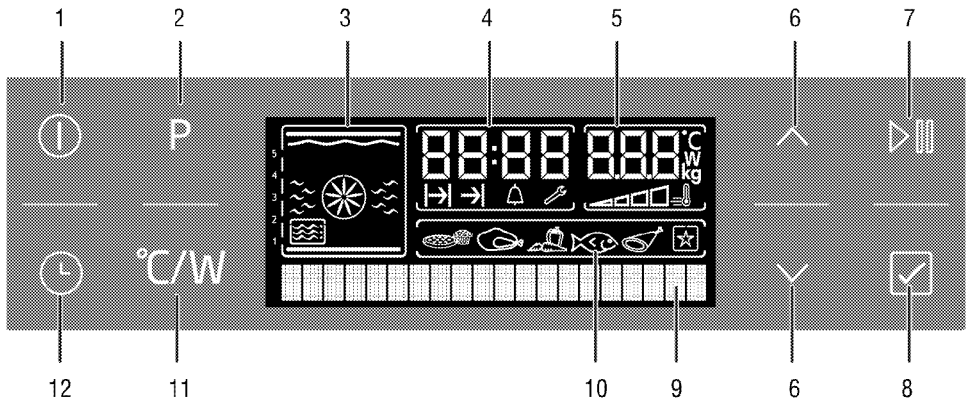
- Embalažni material izdelka sestoji iz reciklažnih materialov, ki so v skladu z državnimi okoljskimi predpisi. Embalažnega materiala ne odlagajte skupaj z gospodinjskimi ali drugimi odpadki. Nesite jih na zbirališča embalažnega materiala, ki so jih določili lokalni organi.

## 2 Splošne informacije

### Pregled



- |   |                 |   |                                        |
|---|-----------------|---|----------------------------------------|
| 1 | Nadzorna plošča | 6 | Motor ventilatorja (za jekleno ploščo) |
| 2 | Mrežna polica   | 7 | Lučka                                  |
| 3 | Pekač           | 8 | Zgornji grelni element                 |
| 4 | Ročaj           | 9 | Položaji polic                         |
| 5 | Sprednja vratca |   |                                        |



- |    |                                                                                   |    |                                                      |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------|----|------------------------------------------------------|
| 1  | Gumb VKLOP/IZKLOP                                                                 | 11 | Gumb za nastavev temperature/teže/hitrega segrevanja |
| 2  | Gumb "Convenience food menu selection" (izbira menija za (pol)pripravljeno hrano) | 12 | Gumb za čas in nastavitve                            |
| 3  | Zaslon funkcij                                                                    |    |                                                      |
| 4  | Indikator tekočega časa                                                           |    |                                                      |
| 5  | Indikator temperature/teže/moči                                                   |    |                                                      |
| 6  | Gumb za upravljanje povečanja in zmanjšanja temperature/časa/moči                 |    |                                                      |
| 7  | Gumb »Start/Stop Cooking« (začetek/konec pečenja)                                 |    |                                                      |
| 8  | Gumb za potrditev                                                                 |    |                                                      |
| 9  | Zaslon besedila                                                                   |    |                                                      |
| 10 | Zaslon "Convenience Food Selection" (izbira (pol)pripravljene hrane)              |    |                                                      |

## Vsebnost embalaže

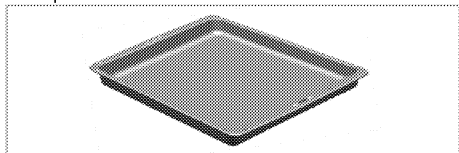


Priloženi pripomočki se lahko razlikujejo glede na model proizvoda. Vaš proizvod morda ne vsebuje vseh pripomočkov, ki so opisani v navodilih.

### 1. Navodila za uporabo

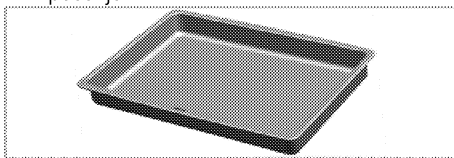
### 2. Standarden pekač

Uporablja se za pecivo, zamrznjena živila in velike pečenke.



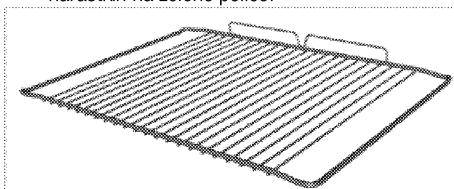
### 3. Pekač za pecivo

Uporablja se za pecivo, velike pečenke, sočne jedi in za zbiranje maščobe med pečenjem.



### 4. Mrežna rešetka

Uporablja se za praženje, z njim pa tudi lahko postavite jed, ki jo boste pekli, pražili ali kuhali v narastkih na želeno polico.



## Tehnične specifikacije

<b>SPLOŠNO</b>	
Napetost/frekvenca	220-240 V – 50 Hz
Skupna električna poraba	3,6 kW
Varovalka	min. 16 A
Tip kabla / prerez	H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup> ali podoba
Dolžina kabla	maks. 2 m
<b>PEČICA/ŽAR</b>	
Zunanje mere (višina/širina/globina)	455 mm/594 mm/567 mm
Mere namestitve (višina/širina/globina)	**450 ali 460 mm/560 mm/min. 550 mm
Glavna pečica	<b>Večnamenska pečica</b>
Notranja luč	15/25 W
Električna poraba žara	2,0 kW
<b>MIKROVALOVNA PEČICA</b>	
Neto prostornina	40 lt
Moč mikrovalovne pečice	Maks. 900 W
Frekvenca mikrovalovne pečice	2465 MHz

# Osnove: Podatki na energijski oznaki električne pečice so v skladu s standardom EN 60350-1 / IEC 60350-1. Vrednosti so določene pri običajni obremenitvi s spodnjim-zgornjim grelnikom ali funkcijami ventilacijskega segrevanja (če so na voljo).

Razred energijske učinkovitosti je določen v skladu z naslednjo prednostjo, glede na to, če ima naprava ustrezne funkcije ali ne. 1-Kuhanje z eko-ventilatorjem, 2-Turbo počasno kuhanje, 3-Turbo kuhanje, 4-Zgornje/spodnje ventilacijsko segrevanje, 5-Zgornje in spodnje segrevanje.

\*\* Glejte. *Namestitev*..



Tehnične specifikacije se lahko spremenijo brez predhodnega obvestila v namene izboljšave kakovosti izdelka.



Vrednosti navedene na oznakah izdelka ali v drugih priloženih dokumentih so pridobljeni v laboratorijskih pogojih pod ustreznimi standardi. Glede na pogoje delovanja in okoljske pogoje naprave, se te vrednosti lahko razlikujejo.



Podatki navedeni v tem priročniku so demonstrativni in morda popolnoma ne ustrezajo vašemu izdelku.

### 3 Namestitev

Napravo lahko namesti le usposobljen strokovnjak v skladu z veljavnimi predpisi. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe, ki nastanejo zaradi poseganja nepooblaščenih oseb in lahko razveljavijo garancijo.



Za pripravo namestitve in električnih inštalacij naprave je odgovoren kupec.



#### NEVARNOST

Naprava naj bo priključena v skladu z vsemi lokalnimi električnimi predpisi.



#### NEVARNOST

Pred namestitvijo preglejte, če so na napravi vidne kakšne poškodbe. V tem primeru je ne nameščajte.

Poškodovana naprava lahko ogroža vašo varnost.

### Pred namestitvijo

Naprava je namenjena namestitvi v tovarniško proizvedenih kuhinjskih omaricah. Med napravo in kuhinjskimi stenami ali pohištvo mora biti zadostna varnostna razdalja. Glejte sliko (vrednosti v mm).

- Površine, sintetični laminati in lepila morajo biti odporni na toploto (najmanj 100 °C).
- Kuhinjske omarice morajo biti v vodoravnem položaju in trdno nameščene.
- Če se pod pečico nahaja predal, mora biti med predalom in pečico nameščena polica.
- Napravo naj prenašata vsaj dve osebi.



Naprave ne namestite ob hladilnike ali zamrzovalne skrinje. Toplota, ki jo oddaja enota bo povzročila povečano električno porabo hladilnih naprav.

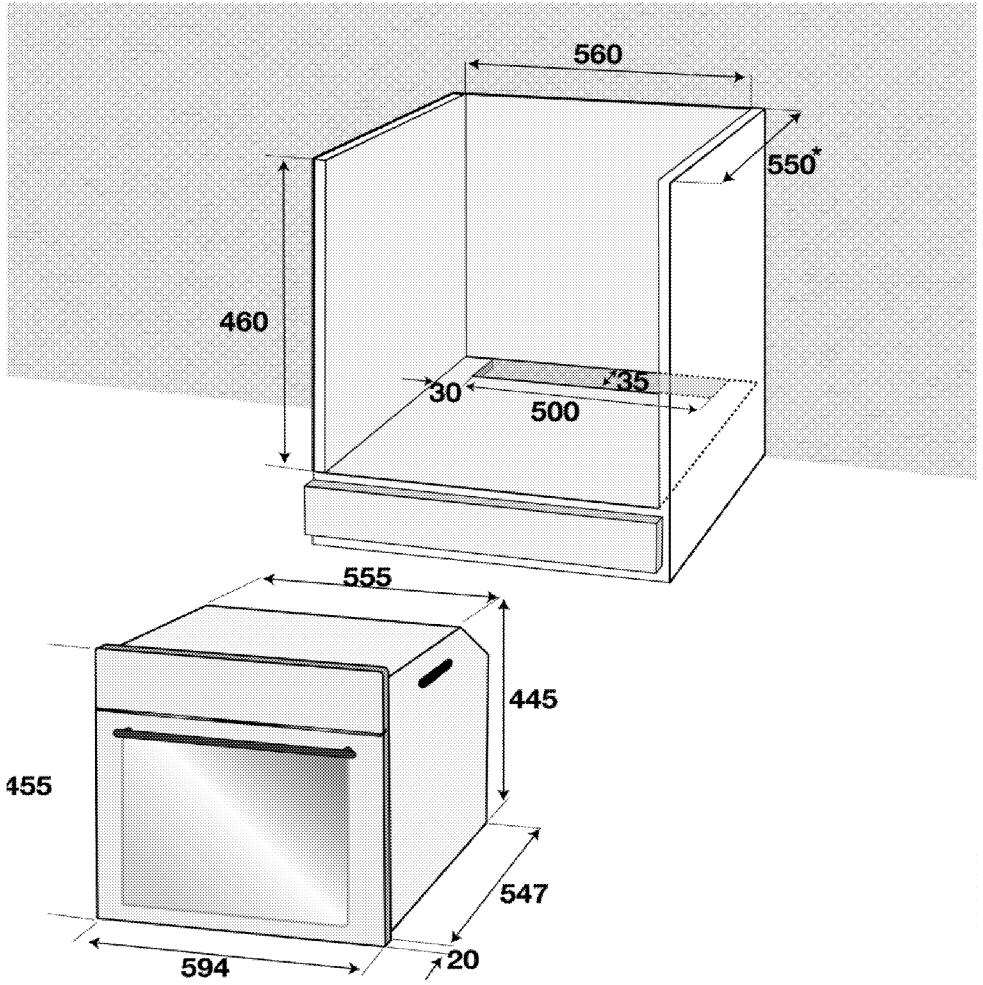


Vrat in/ali ročaja ne uporabljajte za dvigovanje ali premikanje naprave.

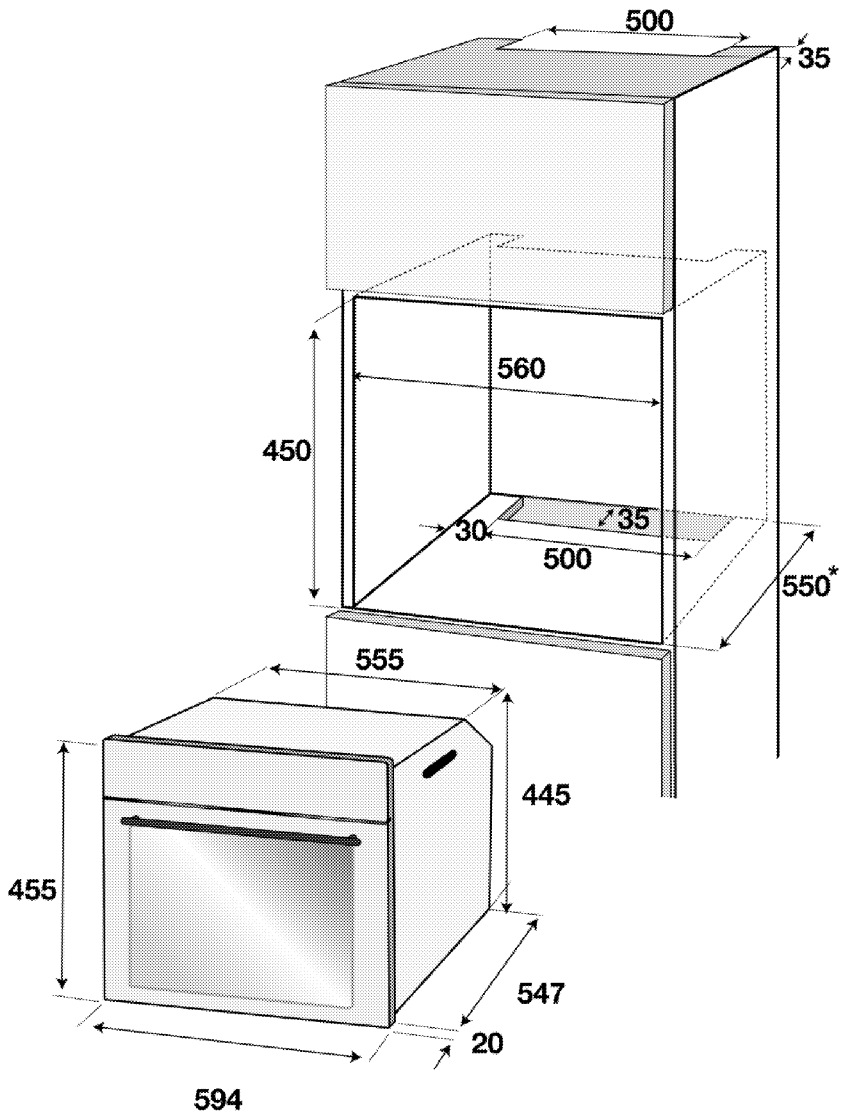


Če je naprava opremljena z žičnatimi ročaji, te znova potisnite v stranske stene, ko boste napravo premaknili.





\* min.



\* min.

## Namestitev in priključitev

- Napravo je dovoljeno namestiti in priključiti samo v skladu z zakonskimi določili o namestitvi.

### Električna povezava

Napravo priključite na ozemljen izhod/linijo, ki je zaščitena z ustrezno varovalko, kot je določeno v tabeli »Tehnične specifikacije«. Ozemljitev naj namesti

usposobljen električar, ko uporabljate napravo z ali brez transformatorja. Naše podjetje ne odgovarja za kakršnokoli škodo, nastalo zaradi uporabe naprave brez ustrezne ozemljitve v skladu z lokalnimi predpisi.

**NEVARNOST**  
Priključitev naprave na električno omrežje lahko opravi samo pooblaščen in usposobljena oseba. Garancijska doba naprave se prične po pravilni nastavitvi. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe, ki nastanejo zaradi poseganja nepooblaščenih oseb.

**NEVARNOST**  
Napajalni kabel ne sme biti spet, upognjen ali stisnjen oz. ne sme priti v stik z vročimi deli naprave.  
Če je napajalni kabel poškodovan, ga lahko zamenja le usposobljen električar. V nasprotnem primeru obstaja nevarnost električnega udara, kratkega stika ali požara!

- Priključitev mora ustrezati nacionalnim predpisom.
- Vrednosti napajanja morajo ustrezati podatkom navedenih na tipski etiketi naprave. Odprite sprednja vratca, da vidite tipsko etiketo.
- Napajalni kabel naprave mora ustrezati vrednostim, navedenim v tabeli "Tehnične specifikacije".

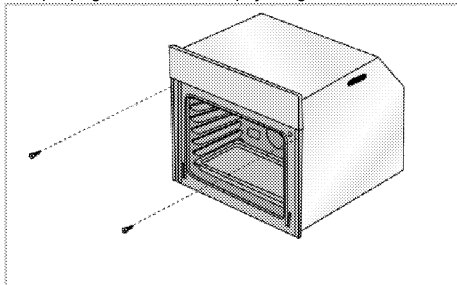
**NEVARNOST**  
Pred deli na električni napeljavi izklopite napravo iz napajanja.  
Nevarnost električnega udara!

**i** Napajalni kabel naj po namestitvi ostane v bližini (ne speljite ga preko plošče).

Napajalni kabel priključite v vtičnico.

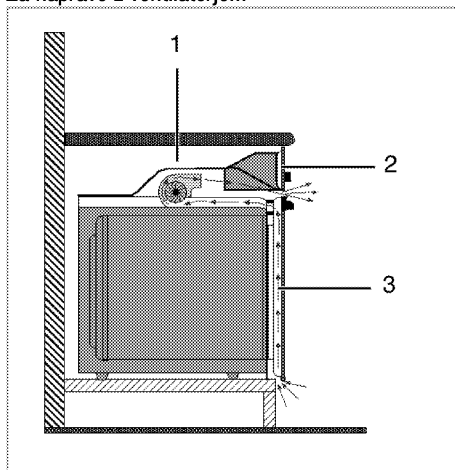
### Namestitev naprave

1. Pečico potisnite v odprtino, jo poravnajte in zavarujte, pri tem pa bodite pazljivi, da ne boste prepognili ali stisnili napajalnega kabla.



Pečico pritrdite s 2 vijakoma, kot je prikazano.

### Za naprave z ventilatorjem



- 1 Ventilator
- 2 Nadzorna plošča
- 3 Vratca

Vgrajen ventilator hladi tako vgradno omarico, kot tudi sprednjo stran naprave.

**i** Ventilator deluje tudi 20-30 minut po izklopu pečice.

### Zadnji preizkus

1. Priključite napajalni kabel in vklopite varovalko naprave.
2. Preverite funkcije.

### Bodoči transport

- Obdržite originalen karton naprave in jo vedno transportirajte v njem. Sledite navodilom na kartonu. Če nimate originalnega kartona, zapakirajte napravo v zračno folijo ali debel karton in jo polepите.
- V notranjost pečice v položaj pekačev vstavite kos kartona, saj boste tako preprečili, da bi mrežni žar in pekač v notranjosti pečice poškodovala pečico. Vrata pečice zalepite na stranske stene.
- Vratca ali ročaja ne uporabljajte za premikanje naprave.

**i** Na napravo ne nameščajte nobenih predmetov in jo postavite v pokončen položaj.

## 4 Priprava

### Nasveti za varčevanje z električno energijo

Naslednje informacije vam bodo pomagali uporabljati napravo na varčen in okolju prijazen način;

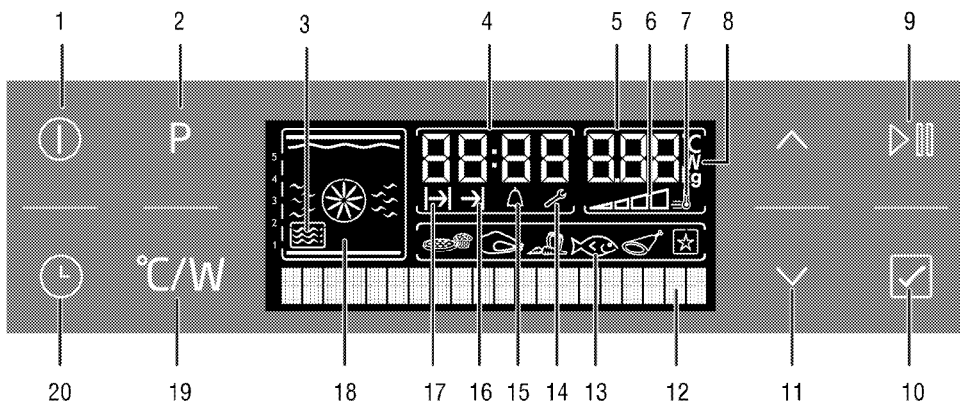
- V pečici uporabljajte temne ali emajlirane posode, saj bo prehod toplote boljši.
- Med kuhanjem opravite predhodno segrevanje, če je to priporočeno v navodilih za uporabo ali receptu kuhanja.
- Med kuhanjem se izognite pogostemu odpiranju vrat pečice.
- Ko je mogoče, v pečici skušajte peči več kot eno jed. Na mrežno polico lahko postavite dve posodi za kuhanje.

- Več jedi pečite eno za drugo. Pečica bo že segreta.
- Energijo prav tako prihranite, če izklopite pečico nekaj minut pred koncem pečenja. Ne odprite vrat pečice.
- Zamrznjena živila pred pečenjem odtajajte. Prvotna uporaba

### Nastavitev časa dneva



Pred uporabo pečice nastavite čas. Če ne nastavite časa, pečica ne bo delovala.

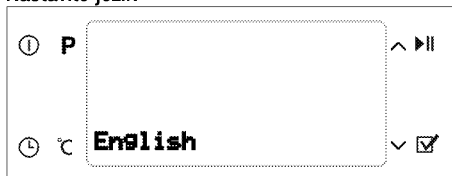


- 1 Gumb VKLOP/IZKLOP
- 2 Gumb "Convenience food menu selection" (izbira menija za (pol)pripravljeno hrano)
- 3 Simbol mikrovalovne pečice
- 4 Indikator tekočega časa
- 5 Indikator temperature/teže/moči
- 6 Simbol notranje temperature pečice
- 7 Simbol za ojačevalnik (hitro predsegrevanje)
- 8 Simbol za temperaturo/moč/težo
- 9 Gumb »Start/Stop Cooking« (začetek/konec pečenja)
- 10 Gumb za potrditev
- 11 Gumb za upravljanje povečanja in zmanjšanja temperature/časa/moči
- 12 Zaslona besedila
- 13 Zaslona "Convenience Food Selection" (izbira (pol)pripravljene hrane)
- 14 Simbol za nastavitve
- 15 Simbol alarma

- 16 Simbol časa konca pečenja
- 17 Simbol časa pečenja
- 18 Zaslona funkcij
- 19 Gumb za nastavitev temperature/teže/hitrega segrevanja
- 20 Gumb za čas in nastavitve

Priključite napajalni kabel in vklopite varovalko naprave. Preden nastavite čas, je treba nastaviti jezik.

## Nastavite jezik



Ob prvem vklopu pečice se na zaslonu besedila prikaže »English« (angleščina). Rahlo pritisnite  ali , da izberete želen jezik. Rahlo pritisnite , da potrdite izbiro jezika.



Prikaz za nastavitve jezika se bo prikazal le med prvotnim nameščanjem. Jezik lahko spremenite v meniju Nastavitve. *Meni nastavitve*

## Nastavite čas



Ko izberete jezik, se na zaslonu besedila prikaže »Time setting« (nastavitev časa). Rahlo pritisnite  ali , da vnesete tekoči čas.



Pred uporabo pečice nastavite čas. Če niste nastavili časa, bo simbol za nastavitve svetil naprej. Simbol bo ugasnil, ko boste nastavili čas.

## Prvo čiščenje naprave



Določena čistila ali čistilna sredstva lahko poškodujejo površino.  
Za čiščenje ne uporabljajte agresivnih čistil, čistilnih praškov/krem ali ostrih predmetov.  
Za čiščenje stekla vrat pečice ne uporabljajte močnih abrazivnih čistil ali ostrih kovin, saj lahko opraskajo površino ali uničijo stekla.

1. Odstranite ves embalažni material.
2. Z vlažno krpo ali gobo ter s suho krpo obrišite vse površine naprave.

## Prvo segrevanje

Napravo segrevajte približno 30 minut, nato pa jo izklopite. Tako boste izgoreli in odstranili vsakršne ostanke izdelave ali plasti.



### OPOZORILO:

Vročje površine povzročijo opekline! Izdelek se med uporabo morda segreje. Ne dotikajte se vročih gorilnikov, notranjosti pečice, grelnikov itd. Otroci naj se ne nahajajo v bližini naprave.

Ko v vročo pečico vstavljate ali iz nje odstranjujete jedi, vedno uporabljajte rokavice odporne na toploto.

## Električna pečica

1. Odstranite vse pekače in mrežni žar iz pečice.
2. Zaprite vrata pečice.
3. Izberite največjo moč žara. Glejte .
4. Pečica naj deluje približno 30 minut.
5. Izklopite pečico. Glejte

## Žar

1. Odstranite vse pekače in mrežni žar iz pečice.
2. Zaprite vrata pečice.
3. Izberite največjo moč žara. *Glejte Uporaba žara, .*
4. Žar naj deluje približno 15 minut.
5. Izklopite žar. *Glejte Uporaba žara, .*



Med prvim delovanjem lahko oddajanje vonja in dima traja nekaj ur. To je povsem običajno. Prostor naj bo dobro prezračen, da odstranite dim in vonj. Izognite se neposrednemu vdihovanju dima in vonja, ki ga oddaja naprava.

## 5 Uporaba mikrovalovne pečice

### Splošne informacije o kuhanju v mikrovalovni pečici

Da bi preprečili razlivanje med segrevanjem vode ali drugih tekočin v mikrovalovni pečici:

3. Ne uporabljajte zaprtih posod ali posod z ozkimi odprtinami.
  4. Ne pregrevajte.
  5. Preden postavite posodo v mikrovalovno pečico, premešajte vsebino z žlico in nato odprite vrata ter ponovno premešajte, ko je na polovici. Žlice ne puščajte v notranjosti med delovanjem pečice.
  6. Med segrevanjem tekočin, kot so juhe in omake, se lahko nepričakovano pojavijo mehurčki, pride do razlivanja ali celo do vrenja. Ko segrevajte takšne tekočine, nikoli ne puščajte pečice nenadzorovane.
- Po segrevanju otroške hrane in pijače v steklenički za hranjenje, pretresite in preverite temperaturo, preden jo ponudite otroku. Pred segrevanjem s stekleničke odstranite pokrov in ustnik.
  - Pred kuhanjem ali odtajanjem, odstranite hrano iz vse plastične embalaže. V določenih izjemnih okoliščinah boste morda morali pokriti hrano s posebno lepljivo folijo oz najlona.
  - Izdelka ne uporabljajte za izdelavo pokovke, razen če nimate posebej izdelanih vrečk za uporabo v mikrovalovni pečici.
  - Čokoladne sladkarije z nizko vsebnostjo tekočine in živila na osnovi moke je treba segrevati s previdnostjo.
  - Jajca v svoji lupini in cela trdo kuhana jajca se ne sme segrevati v mikrovalovnih pečicah, saj lahko eksplodirajo tudi po končanem mikrovalovnem segrevanju.

### Prednosti mikrovalovnega segrevanja

- Pri običajnih pečicah toplota, ki jo oddajajo električni grelniki ali plinski gorilniki prodirajo v hrano od zunaj. Zato je potrebna velika količina energije, da se segrejejo zrak v notranjosti, deli pečice in kuhinjski pripomočki.
- Pri mikrovalovni pečici pa toploto ustvarja živilo samo, pretok zraka pa gre od znotraj navzven. Ne pride do izgube toplote v mediju, na notranjih stenah pečice ali posodah (če so primerne za uporabo v mikrovalovni pečici). Z drugimi besedami, samo hrana je tista, ki se segreva.
- Mikrovalovne pečice znatno zmanjšajo čas kuhanja. Čas, ki je potreben za kuhanje v

mikrovalovni pečici, je skoraj za pol ali tretjino krajši kot pri običajni pečicah. Veliko je odvisno od gostote, toplote in količine sestavin, ki jih boste kuhali.

- Lahko ohranite naravni okus hrane, tako da jo kuhate v lastnem soku, brez dodajanja veliko začimb ali čisto brez začimb.
- Mikrovalovne pečice prihranijo energijo. Energija se porablja le med kuhanjem. Z mikrovalovno pečico ni izgube energije.
- Ne rabite skrbeti, če ste pozabili odtajati meso. Mikrovalovne pečice odtajajo zamrznjeno hrano v kratkem času, tako da lahko nemudoma začnete s kuhanjem. S tem zmanjšamo nastajanje bakterij.
- Hrana ohrani svojo energijsko vrednost zahvaljujoč krajšemu času kuhanja.
- Tudi čiščenje je bolj enostavno v primerjavi z konvencionalnimi pečicami.

Mikrovalovne pečice v teoriji

- Mikrovalovi so oblika energije, ki je podobna radijskim in televizijskim valovom. Magnetronska cev znotraj mikrovalovne pečice proizvaja mikrovalovno energijo. Mikrovalovna energija se razprši v vse smeri znotraj pečice, se odbija od stranskih sten in tako enakomerno prodira v hrano. Mikrovalovi povzročijo hitre vibracije v molekulah hrane. Te vibracije ustvarijo toploto, ki skuha hrano.
- Mikrovalovi ne prehajajo skozi kovinske stene vaše pečice. Mikrovalovi lahko preidejo skozi material, kot je keramika, steklo ali papir.

### Zakaj se hrana segreje

Večina živil vsebuje vodo in vodne molekule vibrirajo, ko so izpostavljene mikrovalovom. Trenje med molekulami proizvede toploto, ki poveča temperaturo hrane, jo odtali, če je zamrznjena, jo skuha ali jo ohranja toplo. Kot rezultat znotraj hrane nastane toplota

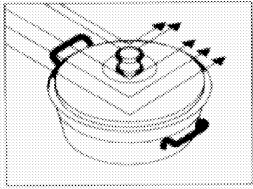
- Hrana se lahko tako kuha z zelo malo ali brez olja;
- Odtajanje ali kuhanje v mikrovalovni pečici je veliko hitrejšo kot v običajnih pečicah;
- Vitamini, minerali in hranilni elementi v hrani se ohranijo;
- Naravna barva in aroma hrane se ne spremeni.

### Posode, primerne za segrevanje v mikrovalovni pečici

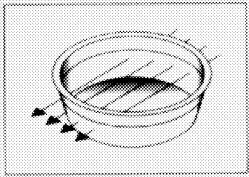
Mikrovalovi prehajajo skoti porcelan, steklo, karton ali plastiki, vendar ne skozi kovino. Zato se kovinska

posoda ali posoda s kovinskimi deli ne sme uporabljati v mikrovalovni pečici.

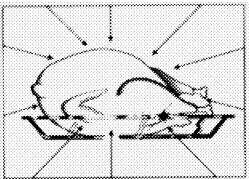
#### Mikrovalovi se odbijejo od kovine...



... vendar pa prehajajo skozi steklo ali porcelan



... in hrana jih absorbira.



	<b>POZOR</b> Nevarnost požara! Kovinskih posod ali posod, ki so prekrite s kovino, nikoli ne polagajte v mikrovalovno pečico.
	<b>POZOR</b> Pečice ne uporabljajte, ko je prazna in brez pladnja. To lahko poškoduje pečico.

- Mikrovalovi ne prodirajo skozi kovino. Mikrovalovi se bodo odbili od kakršnih koli kovinskih predmetov v pečici in povzročili nevarno električno iskrenje. Večina nekovinskih posod, ki so odporne na toploto, je primerna za uporabo v mikrovalovnih pečicah. Vendar pa lahko nekatere posode vsebujejo kovine, ki niso primerne za segrevanje v mikrovalovni pečici. Izvedene lahko naslednji test, da določite ali je posoda primerna za uporabo v mikrovalovni pečici ali ne:
- Položite posodo, ki jo želite testirati, prazno v pečico skupaj z drugo posodo, ki je napolnjena z vodo.
- Naj pečica eno minuto deluje z visoko močjo. Če se je voda segrela, posoda, ki jo testirate, pa je

ostala hladna, potem je ta posoda primerna za uporabo v mikrovalovni pečici.

- Po drugi strani, če voda ostane hladna, sosednja posoda pa se segreje, to pomeni, da je posoda absorbirala mikrovalove in zato ta posoda ni primerna za segrevanje v mikrovalovni pečici.

#### Steklene posode

- Izogibajte se uporabi posode, ki je narejena iz zelo tankega stekla ali svinčevih kristalov. Posode iz stekla, ki je odporno na toploto, so primerne za uporabo v mikrovalovnih pečicah. Po drugi strani pa se izogibajte uporabi posod iz krhkega stekla, kot so kozarci za vodo in vino, ki se lahko zlomijo med segrevanjem njihove vsebine.

#### Plastične posode

- Ne uporabljajte loncev in posod iz plastike ali melamina za dolgotrajno segrevanje v mikrovalovni pečici; isto velja za vrečke, ki se uporabljajo za shranjevanje zamrznjenih živil. To pa zato, ker bo zelo vroča hrana prej ali slej povzročila taljenje ali izkrivljanje plastičnih posod. Zato te posode uporabljajte le za krajše segrevanje v mikrovalovni pečici.

#### Vrečke za kuhanje

- Vrečke za kuhanje so primerne za uporabo v mikrovalovnih pečicah, če so oblikovane za kuhanje. Ne pozabite jih prebosti in tako omogočite uhajanje pare iz notranjosti. Nikoli ne uporabljajte običajni plastični vrečk za kuhanje, saj se bodo stopile in počile.

#### Papir

- Ne smete uporabljati vseh vrst papirja za dolgotrajno kuhanje. Tako se lahko papir vname. Papirnati krožniki so primerni za mastno in suho hrano, ki rabijo le kratkotrajno kuhanje.

Ne uporabljajte recikliranega papirja. Tak papir lahko vsebuje delčke, ki lahko povzročijo iskrenje.

#### Lesene in pletarske posode

- Ker mikrovalovna pečica povzroča sušenje lesenih konstrukcij, ne smete uporabljati velikih lesenih konstrukcij.

#### Porcelanaste posode

- V splošnem so posode, narejene iz teh materialov, primerne za uporabo v mikrovalovni pečici, vendar pa jih je dobro testirati pred uporabo.

#### Kovinske posode

- Kovinske posode odsevajo mikrovalove stran od hrane. Zato se izogibajte uporabe teh posod.

**NEVARNOST**

Določa posoda, ki vsebuje visoke stopnje železa ali svineca, ni primerna za uporabo pri kuhanju.

Pazite, da preizkusite posodo, če je primerna za mikrovalovno segrevanje.

Posoda	Mikrovalovna pečica	Žar	Konvekcija	Kombinirani načini
Steklo, odporno proti toploti	Da	Da	Da	Da
Steklo, ki ni odporno proti toploti	Ne	Ne	Ne	Ne
Keramika, odporna proti toploti	Da	Da	Da	Da
Plastični krožnik, varen za uporabo v mikrovalovni pečici	Da	Ne	Ne	Ne
Kuhinjski papir	Da	Ne	Ne	Ne
Kovinski pladenj	Da*	Da	Da	Da*
Kovinsko stojalo	Ne	Da	Da	Ne
Aluminijasta folija in posoda iz folije	Ne	Da	Da	Ne

\* Uporabljajte le kovinski pladenj, ki je priložen pečici.

**Razporejanje hrane**

- Z enakomernim razporejanjem hrane po posodi boste dosegli optimalne rezultate. Ta metoda se lahko uporablja v mnogih pogledih za zadovoljive rezultate.
- Kuhate lahko veliko število identičnih kosov (na primer, krompir). Če jih razporedite po pečici v krog z enakomernim razmakom, se bodo bolje skuhalo. Izogibajte se polaganju enega kosa na drugega.
- Ker mikrovalovi delujejo močnejše na zunanjo plast živil, med kuhanjem kosov hrane različnih oblik in debelin, položite debele dele v sredino pladnja. S tem boste zagotovili, da se ti kosi prvi skuhalo.
- Položite ribe in druga živila, ki niso ravna, z repom na rob pladnja.
- Zelo fino narezane koščke mesa lahko postavite drug na drugega. Debelejši deli, kot so klobase in kosi mesa, razporedite blizu skupaj.
- Omake segrevajte v ločeni posodi. Za te namene je bolj primerna ozka, globoka posoda, kot pa široka in plitva. Med segrevanjem omake ali juhe, posede ne smejo biti več kot dve tretjini polne.
- Če kuhate celo ribo, jo prebodite, da koža ne počí.
- Ko uporabljate plastično folijo, vrečke ali papir za peko, prebodite ali pustite odprtino, da lahko para uhaja iz notranjosti.

- Majhni koščki hrane se bodo skuhalo hitreje kot večji kosi; enakomerno oblikovani kosi se bodo skuhalo hitreje kot drugi kosi. Za najboljše rezultate enakomerno narežite hrano na enako velike kose.

**Višina živil**

- Pri precej debeli hrani (običajno pečenke) se bo spodnji del skuhalo hitreje. To pomeni, da je včasih potrebno te vrste hrane večkrat obrniti v pečici.
- Debele ali goste kose lahko položite v višji položaj, da mikrovalovi delujejo na spodnji in srednji del živila.

**Predlogi za kuhanje**

Dejavniki, ki vplivajo na čas kuhanja v mikrovalovni pečici:

- Čas segrevanja v mikrovalovni pečici je odvisen od več dejavnikov. Temperatura sestavin, uporabljenih v receptu, lahko bistveno vpliva na količino časa, ki je potreben za kuhanje. Torej, kolač narejen iz ledeno mrzlega masla, mleka in jajc precej podaljša kuhanje, kot če bi uporabili sestavine pri sobni temperaturi.
- Še posebej, ko gre za kruh, pecivo in kremne omake vam priporočamo, da pri določenih receptih vzamete hrano iz pečice, preden je v celoti kuhana. Če takšno hrano pustite pokrito zunaj pečice, se bo še naprej kuhala, saj toplota potuje od zunanjih proti notranjim plastem hrane. Če pustite živila v pečici dokler niso popolnoma skuhan, obstaja nevarnost, da zažgete zunanjo



plast. S časom boste bolje presodili, kako dolgo določena živila potrebujejo za kuhanje in počivanje.

- Hrane ne puščajte, da se kuha brez nadzora. V vaši mikrovalovni pečici med delovanjem sveti lučka, kar vam tako omogoča, da pazite na stanje hrane, ki se kuha.

#### Odtajanje

- Čas odtajanja je odvisen od oblike paketa. Plitvi, pravokotni paketi se odmrznejo hitreje kot globoke posode.
- Ločite živila, ko se začnejo odtajati. Tako se bodo lažje odtalili.
- Več hrane kot boste kuhali, dlje časa bo trajalo. Dvojna količina hrane bo potrebovala približno dvakrat dlje. Če en krompirja potrebovali približno sedem minut.

Količina mikrovalov, ki jih vaša pečica proizvede, ostaja konstantna, ne glede na to, koliko hrane položite v pečico. To pomeni, da več hrane kot boste položili v pečico, dlje časa bo trajalo.

#### Vsebnost tekočine

- Vsebnost tekočine vpliva na čas kuhanja, ker so mikrovalovi občutljivi na vlago. Živila z naravno vsebnostjo tekočine (kot je zelenjava, ribe in perutnina) se bodo kuhala hitro in enostavno. Pri kuhanju suhih živil, kot so riž in stročnice, vam priporočamo, da dodate vodo.
- Ne pozabite, da se vlaga v mikrovalovni pečici izloča, tako da pri kuhanju bolj suhih živil, kot so določene vrste zelenjave, najprej zmočite ta živila z malo vode in jih pokrijte, da zadržijo svojo vlago.
- Ko kuhate hrano z zelo malo vsebnosti vode (odtajanje kruha, izdelava pokovke), hitro pride do hlapenja. V takšnih primerih pečice deluje, kot da je prazna in hrana se lahko zažge. Prav tako se lahko poškoduje pečica ali posoda. Zato poskrbite, da nastavite želeni čas kuhanja in nikoli ne puščate pečice brez nadzora med kuhanje.

#### Para

- Vlaga znotraj hrane lahko včasih povzroči, da se v pečici med njenim delovanjem nabere para. To je povsem običajno.

#### Sladkor

- Ko pripravljate hrano z visoko vsebnostjo sladkorja, kot so pudingi in torte, upoštevajte priporočila v knjigi receptov za vašo mikrovalovno pečico.

Če prekoračite priporočeni čas kuhanja, se lahko hrana zažge ali pa poškodujete pečico.

#### Gostota živil

- Lahka, porozna živila, kot so kruh in pecivo, rabijo manj časa kot težka, gosta živila, kot so pečenke in enolončnice. Bodite previdni, ko segrevate porozna živila, saj nimajo trde, suhe površine.

#### Kosti in vsebnost maščobe

- Kosti prevajajo toploto in maščoba se hitreje skuha kot meso. Ko kuhate kose mesa, ki vsebujejo kosti ali maščobo, pazite, da so kuhani enakomerni in se ne prekuhajo.

#### Barva živil

- Meso ali perutnina, ki se je kuhala 15 minut ali več, se bo nežno zapekla v svoji lastni maščobi. Če želite dati hrani, ki je bila hitro pripravljena, bolj okusno in pečeno barvo, jo pokrijte z omako za žar ali sojino omako. Če uporabite le malo te omake, ne bo vplivala na osnovni okus hrane.

#### Zmanjšanje notranjega tlaka v hrani

- Veliko vrst živil je prekritih s kožo. V notranjosti se med kuhanjem nabira para, kar lahko povzroči, da koža počí. Če se želite izogniti temu, prebodite kožo z vilicami ali nožem. Ta postopek uporabite pri krompirju, piščančjih jetrih, školjkah, rumenjaki, klobasah in določenih vrstah sadja in zelenjave.

#### Obračanje in mešanje živil med kuhanjem

- Pomembno je, da mešate živila, medtem ko jih kuhate v mikrovalovni pečici. Pri običajnem kuhanju živila mešamo, da jih premešamo. Pri kuhanju v mikrovalovni pečici pa živila mešamo, da dosežemo enakomerno razporeditev toplote. Vedno mešajte od zunanosti proti sredini, saj se zunanji del segreje pred sredino.
- Debele in podolgovate kose, kot so pečenke in cela perutnina, obračajte, da se zgornji in spodnji del enakomerno skuha. Pravzaprav boste morali obrniti narezano meso in piščanca.
- Obračanje živil in mešanje med kuhanjem je pomembno, da se vse strani enakomerno skuha.

#### Različni časi kuhanja

- Na začetku vedno poskusite najprej najkrajši čas kuhanja in preverite, ali je živilo skuhan. Časi kuhanja, ki so podani v tem priročniku, so približne vrednosti. Časi kuhanja se lahko razlikujejo glede na dimenzije in vrste živil in posod.

#### Čas počivanja

- Pustite hrano, da nekaj časa počiva, ko jo vzamete iz pečice. Ko odmrzujete, kuhate in pogrevate živila, pustite, da nekaj časa počivajo,

saj boste s tem vedno dobili boljše rezultate. To je zato, ker se bo toplota enakomerno razširila po hrani.

Znotraj mikrovalovne pečice se bo hrana še naprej kuhala, tudi po tem, ko je pečica izklopljena. Obdobje počivanja bo dvignilo toploto hrane med 3°C do 8°C. Ta postopek ne vzdržuje mikrovalovna pečica ampak toplota znotraj hrane. Čas počivanja se lahko razlikuje glede na vrsto živil. Včasih je to obdobje tako kratko, kot je čas, ko vzamete hrano iz pečice in jo postrežete. To obdobje se lahko podaljša tudi do 10 minut pri večjih kosih.

- Pred kuhanjem ali odtajanjem, odstranite hrano iz plastične embalaže. V določenih izjemnih okoliščinah boste morda morali pokriti hrano s posebno plastično folijo oz. folijo iz najlona.
- Pri živilih, kot so meso, piščanec, kruh, pecivo in kremne omake, je še posebej priporočeno, da jih odstranite iz pečice, preden so popolnoma skuhanе in jih pustite, da počivajo, dokler se popolnoma ne skuhaajo.

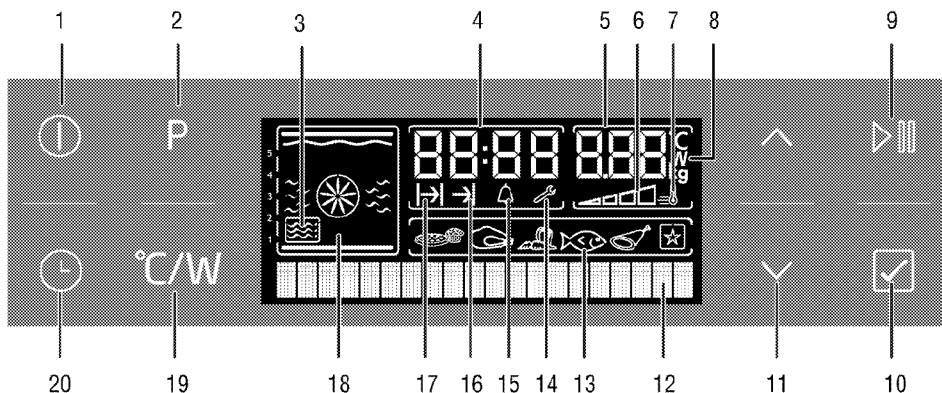
## Uporaba mikrovalovne pečice



Pred uporabo pečice je treba nastaviti čas. Če ne nastavite časa, pečica ne bo delovala.

Vaša mikrovalovna pečice deluje na 3 različne principe, in sicer, le kot mikrovalovna pečica, le kot pečica in v kombiniranem načinu.

Način delovanja	OPIS
Mikrovalovna pečica	Ko pečica deluje le v načinu mikrovalovne pečice, ustvarja toploto neposredno v notranjosti obroka. Mikrovalovno funkcijo lahko uporabljate za segrevanje živil ali pijače, odtajanje ali kuhanje. V mikrovalovni pečici so živila skuhanā, ampak ne pečena.
Funkcija pečice	Le grelniki pečice skuhaajo živilo, tako da ga segrevajo. Funkcijo pečice lahko uporabljate za vse vrste kuhanja in tudi za odtajanje. S funkcijo pečice so živila skuhanā in spečena.
Kombinirani način	V kombiniranem načinu sočasno delujejo grelniki pečice in mikrovalovna pečica. Pri kombiniranem načinu so živila skuhanā in spečena v kratkem času.



- 1 Gumb VKLOP/IZKLOP
- 2 Gumb "Convenience food menu selection" (izbira menija za (pol)pripravljeno hrano)
- 3 Simbol mikrovalovne pečice
- 4 Indikator tekočega časa
- 5 Indikator temperature/teže/moči
- 6 Simbol notranje temperature pečice
- 7 Simbol za ojačevalnik (hitro predsegrevanje)
- 8 Simbol za temperaturo/moč/težo
- 9 Gumb »Start/Stop Cooking« (začetek/konec pečenja)
- 10 Gumb za potrditev
- 11 Gumb za upravljanje povečanja in zmanjšanja temperature/časa/moči
- 12 Zaslona besedila
- 13 Zaslona "Convenience Food Selection" (izbira (pol)pripravljene hrane)
- 14 Simbol za nastavitve
- 15 Simbol alarma
- 16 Simbol časa konca pečenja
- 17 Simbol časa pečenja
- 18 Zaslona funkcij
- 19 Gumb za nastavitve temperature/teže/hitrega segrevanja
- 20 Gumb za čas in nastavitve

Ko vklopite pečico in nastavite trenutni čas, se zaslon pečica vrne v način pripravljenosti. Na zaslonu se prikaže le trenutni čas.

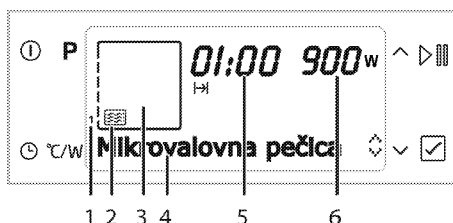
Ko je zaslon v tem stanju, delujeta le tipki in .

Vse dejavnosti lahko opravite v meniju nastavitvev.

Glejte. *Meni nastavitvev*,

### Delovanje v načinu mikrovalovne pečice

1. Za vklop pečice se dotaknite .
2. Ko vklopite pečico, se pojavi prvotni zaslon delovanja.

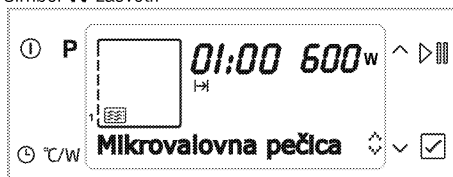


- 1 Položaji polič
- 2 Simbol mikrovalovne pečice
- 3 Zaslona funkcij
- 4 Zaslona besedila
- 5 Polje za čas pečenja: označuje nastavljen čas pečenja.
- 6 Indikator moči/temperature/teže



Ta zaslon vsebuje način mikrovalovne pečice s stopnjami moči mikrovalovne pečice, priporočenim položajem stojala in čas kuhanja.

3. Če želite spremeniti stopnjo moči mikrovalovne pečice, se enkrat dotaknite , da pridete do zaslona za nastavitve moči.

Simbol **W** zasveti.

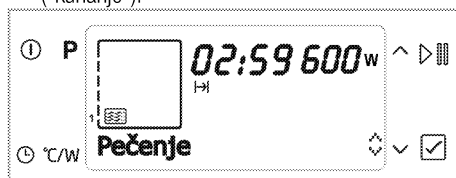



4. Dotaknite se , dokler se v polju stopnje moči ne pojavi zelena stopnja moči. Dotaknite se in nastavite stopnjo, ko se zelena stopnja pojavi na zaslonu.
5. Za čas kuhanja enkrat pritisnite , da se pomaknete na »Cook time« (»čas kuhanja«) na besedilnem zaslonu. Simbol zasveti.



6. Dotaknite se  in izberite želeni čas kuhanja ter potrdite nastavitve s/z . Ko nastavite čas kuhanja, bo simbol  nenehno svetil.



7. Če sta čas kuhanja in stopnja moči primerni, se dotaknite  in začnete s kuhanjem. Kuhanje se začne in na zaslonu se prikaže »Cooking« (»kuhanje«).






 Če med pečenjem odprete vratca pečice, se na zaslonu prikaže opozorilo »Premor« in kuhanje v mikrovalovni pečici je prekinjeno.

 Kuhanje se ustavi, ko odprete vratca pečice. Ponovno se morate dotakniti  za nadaljevanje kuhanja, po tem ko zaprete vrata.

» Pečica bo delovala na nastavljeni stopnji, do konca časa kuhanja, ki ste ga izbrali. Lučka pečice sveti med kuhanjem.

8. Ob koncu pečenja se na zaslonu prikaže »Good appetite« (»Dober tek«) in zaslišali boste alarm.  
9. Za izklop signala alarma pritisnite kateri koli gumb.

#### Delovanje v kombiniranem načinu

1. Za vklop pečice se dotaknite .  
2. Dotaknite se  ali , da izberete kombinirani način.



3. Če želite spremeniti stopnjo moči mikrovalovne pečice, se enkrat dotaknite  $^{\circ}\text{C}/\text{W}$ , da pridete do zaslona za nastavitve moči.

Simbol **W** zasveti.







4. Dotaknite se , dokler se v polju stopnje moči ne pojavi zelena stopnja moči. Dotaknite se  in nastavite stopnjo, ko se zelena stopnja pojavi na zaslonu.

5. Če želite spremeniti temperaturo v kombiniranem načinu, se dvakrat dotaknite  $^{\circ}\text{C}/\text{W}$ , da pridete do zaslona za nastavitve temperature.

Simbol  $^{\circ}\text{C}$  zasveti.



6. Dotaknite se , dokler se na indikatorju ne pojavi zelena temperatura. Dotaknite se  in nastavite temperaturo, ko se zelena vrednost pojavi na zaslonu.

7. Za čas kuhanja enkrat pritisnite , da se pomaknete na »Cook time« (»čas kuhanja«) na besedilnem zaslonu. Simbol  zasveti.  
8. Dotaknite se , in izberite želeni čas kuhanja ter potrdite nastavitve s/z . Ko nastavite čas kuhanja, bo simbol  nenehno svetil.



9. Če so čas kuhanja, stopnja moči in temperatura primerni, se dotaknite  in začnete s kuhanjem. Kuhanje se začne in na zaslonu se prikaže »Cooking« (»Kuhanje«).



**i** Če med pečenjem odprete vratca pečice, se na zaslonu prikaže opozorilo »Paused« (»premor«) in kuhanje v mikrovalovni pečici je prekinjeno.


»Pečica se bo segrela na prednastavljeno temperaturo in jo obdržala do izbranega časa konca pečenja. Istočasno bo pečica še naprej delovala pri nastavljeni stopnji moči. Lučka pečice sveti med kuhanjem.

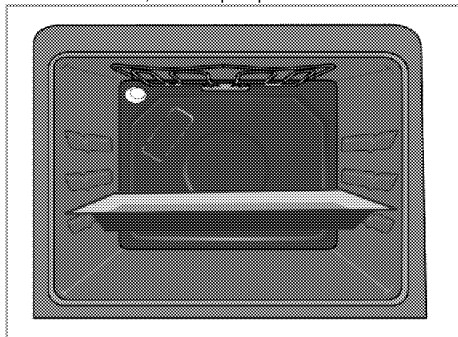
**i** Med kuhanjem lahko spremenite stopnjo moči in čas kuhanja.

**i** Ura pečice prikaže čas kuhanja v minutah in sekundah.

**i** Pri le kuhanju v mikrovalovni pečici ali kombiniranem načinu kuhanja pri nizkih temperaturah, lahko v pečici ostane vonj, tudi ko odstranite hrano, saj pečica med kuhanjem ostane hladna. V takšnem primeru naj pečica deluje nastavljenim načinom ventilacijskega pečenja pri 230°C za 20 minut.

### Izklop električne pečice

Dotaknite se , da izklopite pečico.



Prva polica pečice je spodnja polica. **Za kuhanje v mikrovalovni pečici uporabite le prvo polico.**

**i** Najdaljši nastavljeni čas za »Cook time« (»kuhanje«) pri višji stopnjah moči je iz varnostnih razlogov omejen na 12 minut. Pri drugih stopnjah moči lahko ta čas doseže do 90 minut.

**i** Med nastavitvami bodo na zaslonu utripali ustrezni simboli.

**i** Program se bo ob morebitnem izpadu električnega toka preklical. Program morate ponovno nastaviti.

**i** Tekočega časa ne morete nastaviti, ko pečica deluje v kateri koli funkciji ali ko je pečica nastavljena na polumodejno ali samodejno programiranje.

**i** Tudi če je pečica izklopljena, lučka pečice zasveti, ko so vrata pečice odprta.

### Načini delovanja mikrovalovne pečice

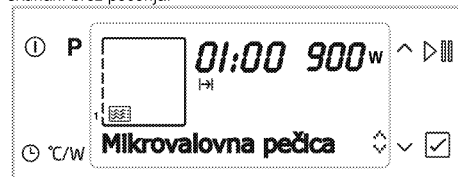
Tukaj prikazano zaporedje načinov delovanja se morda razlikuje od prikaza na vaši napravi.

**i** Pečenje z več policami v načinu mikrovalovne pečice in kombiniranem načinu ni mogoče. Primerna sta za pečenje le z enim pladnjem.

**i** Pečica se v načinu mikrovalovne pečice ne segreje. Segreje se le hrana..

### Mikrovalovna pečica

Deluje le mikrovalovna pečica. Uporablja se lahko za pogrevanje obrokov in pijače, kot tudi za kuhanje. Obroki so skuhani brez pečenja.



### Mikrovalovna+ventilacijsko segrevanje

Zadnji grelnik pečice prav tako deluje skupaj z mikrovalovno pečico. Vroč zrak iz zadnjega grelnika se s pomočjo ventilatorja enakomerno in hitro porazdeli v pečici. Istočasno lahko obroke skuhate v kratkem času in pražite.



### Mikrovalovna+močan žar

Delujeta mikrovalovna pečica in žar na stropu pečice. Primeren je za pečenje velike količine mesa.



### Mikrovalovna+močan žar

- Za pečenje vstavite velike ali srednje velike porcije na ustrezne police pod grelnik žara.
- Živila na polovici časa kuhanja obrnite.

### Mikrovalovna+močan žar+ventilator

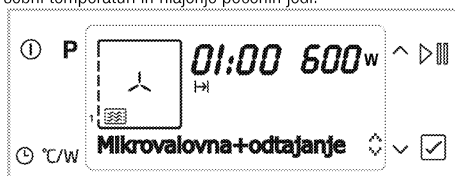
Mikrovalovna pečica in v roč zrak iz močnega žara se s pomočjo ventilatorja hitro porazdeli v pečici. Primeren je za pečenje velike količine mesa.



- Za pečenje vstavite velike ali srednje velike porcije na ustrezne police pod grelnik žara.
- Živila na polovici časa kuhanja obrnite.

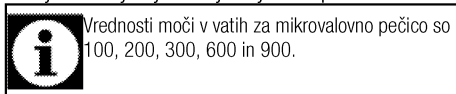
### Mikrovalovna+odtajanje

Delujeta mikrovalovna pečica in ventilator (na zadnji steni). Primerno za počasno odtajanje zamrznjenih živil v zrnih pri sobni temperaturi in hlajenje pečenih jedi.



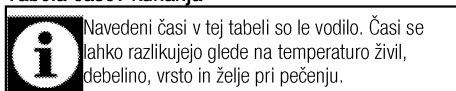
### Tabela funkcij

Tabela funkcij prikazuje funkcije, ki jih lahko izbirate v načinu mikrovalovne pečice in kombiniranem načinu, ter njihove največje in najmanjše temperature.



Funkcija	Razpon moči (W)	Temperaturni razpon (°C)
Mikrovalovna pečica	100-900	-
Mikrovalovna+ventilacijsko segrevanje	100-600	40-230
Mikrovalovna+močan žar	100-600	50-280
Mikrovalovna+močan žar+ventilator	100-600	50-280
Mikrovalovna+odtajanje	100-600	-

### Tabela časov kuhanja



Posoda	Način kuhanja	Teža (g)	Temperatura (°C)	Moč mikrovalovne pečice (W)	Čas kuhanja (pribl. v min.)
Piščancja baguetta	Podprt način mikrovalovna+ventilator	1000	210	600	25-30
Celi piščanec	Podprt način mikrovalovna+ventilator	1500	15 min. 230 nato 200	600	32-38
Zamrznjena pica	Podprt način mikrovalovna+ventilator	450	230	200	6-10
Puran, stegno (s kostjo)	Mikrovalovna+žar+ventilator	1000	230	300	28-32
Svež velik krompir	Podprt način mikrovalovna+ventilator	1000	180	600	25-30
Gratiniran krompir*	Podprt način mikrovalovna+ventilator	1250	180	600	25-30
Mesne kroglice	Podprt način mikrovalovna+ventilator	1800	5 min. 230 nato 170	300	18-23
Cela riba	Mikrovalovna+žar+ventilator	1000	250	600	8-14
Ribje palčke	Podprt način mikrovalovna+ventilator	600	230	300	10-15
Čmoki s paradižnikom in krompirjem	Podprt način mikrovalovna+ventilator	1500	210	200	32-40
Polpripravljena hrana (čičenka z mesom)	Mikrovalovna pečica	400		600	3-5
Plov	Mikrovalovna pečica	400		600	3-5

Prosimo, predsegrejte pred začetkom pečenja v kombiniranem načinu. Predsegrevanje mora biti opravljeno s pomočjo načinov delovanja pečice.  
\* Priporočeno je, da zadnjih 5 minut pečenja na vrh dodate kačkavaj sir.

## Odtajajte


Posoda	Teža (g)	Moč mikrovalovne pečice (W)	Čas odtajanja (min.) (približno)	Čas mirovanja (min.)	Predlogi
Rdeče meso	250	200	5-7	10	Zivila na polovici časa kuhanja obrnite.
	500	200	11-14	10	Zivila na polovici časa kuhanja obrnite.
Mieto meso	100	100	6-10	10	
	250	200	4-7	10	
	500	200	6.5-8	10	Zivila na polovici časa kuhanja obrnite.
Celi piščanec	1500	200	24-27	10	Zivila na polovici časa kuhanja obrnite.
Piščančja bedra	750	300	5-8	10	
Piščančja baguetta	500	300	4-7	10	
	100	600	5-8	10	
Cela riba	250	200	5-9	5	Zivila na polovici časa kuhanja obrnite.
	500	200	8-12	5	Zivila na polovici časa kuhanja obrnite.
Klobase	300	200	4-8	5	

## Funkcije za pripravljene obroke


### Izbira funkcije za pripravljene obroke

Meni »Ready Meals« (pripravljena hrana) vsebuje programe jedi, ki so jih posebej za vas pripravili profesionalni kuharji in so shranjeni v spominu nadzorne enote.


Za izbiro funkcij »Ready Meals« (»pripravljena hrana«);

1. Za vklop pečice se dotaknite .

Ko vklopite pečico, se pojavi prvotni zaslon delovanja.

2. Dvakrat se dotaknite **P** in izberite funkcijski zaslon »Microwave Ready Meals« (»pripravljena hrana«). Na tem koraku se na zaslonu prikaže »Lamb casserole« (»enolončnica z jagnjetino«) in simbol .




3. Dotaknite se , da izberete zeleno hrano.

4. Dotaknite se  za začetek pečenja

 Dotaknite se  za začetek kuhanja za hrano, ki ne potrebuje predsegrevanja.

5. Če hrana, ki ste jo izbrali, zahteva predsegrevanje, se na zaslonu prikaže »Preheating« (»predsegrevanje«).

6. Ko je predsegrevanje zaključeno ali ko pritisnete  za začetek kuhanja hrane, ki ne potrebuje predsegrevanja, se na zaslonu prikaže »Place the tray« (»položite pladenj«) in zaslišite signal alarma.

7. Jed položite v pečico in zaprite vrata.

Kuhanje se začne in na zaslonu se prikaže »Cooking« (»Kuhanje«).

8. Ob koncu pečenja se na zaslonu prikaže »Good appetite« (»Dober tek«) in zaslišali boste alarm.



Za izklop signala alarma pritisnite kateri koli gumb.



Med upravljanjem menija jedi se na zaslonu prikaže ukaz »Back« (»nazaj«), ki omogoča prehod na zgornji meni. Na prvotni zaslon funkcij le lahko vrnete s pritiskom na **P**.

## JAGNJETINA »EN COCOTTE«

### SESTAVINE

- 150 g jagnjetine (narezane na kocke)
- 100 g čebule
- 20 g rdeče paprike
- 20 g zelene paprike
- 40 g svežega krompirja
- 20 g jajčevcev
- 100 g paradižnika
- 2 stroka česna
- ½ žlice paradižnikove paste
- 1 žlica olivnega olja
- 10 g masla
- Sol
- črni poper

## PRIPRAVA

- Na grobo narežite čebulo, rdečo papriko, zeleno papriko, krompir, jajčevec in paradižnik.
- Na grobo nasekljajte česen.
- V skledi dobro zmešajte narezano zelenjavo, kocke jagnjetine in druge sestavine.
- Vlijte mešanico v stekleno posodo s pokrovom in dodajte koščke masla.
- Zaprite posodo.
- Postavite posodo na pekač na prvi polici predhodno segrete pečice in skuhanje jed.
- Priporočeno je, da jed po kuhanju počiva 10 minut, preden jo servirate.

## PEČENKA WELLINGTON

### SESTAVINE

- 40 g narezane, dobro sesekljane čebule
- 2 kosa dobro sesekljanih gob
- drobno nasekljan 1 strok česna
- 70 ml smetane
- Sol
- črni poper
- 150 g govejega fileja
- 1 kos listnatega testa
- 1 umešano jajce
- 1 žlica olivnega olja

### PRIPRAVA

- Segrejte ponev in v dovolj segreto ponev vlijte 1 žlico olivnega olja. Zapecite vse strani fileja, ki ste jih začinili s soljo in črnim poprom (pazite, da meso ni popolnoma spečeno). Popolnoma ohladite meso.
- V drugi ponvi prepražite čebulo, gobe in česen. Ko voda, ki so jo spustile gobe, povre, dodajte smetano in kuhajte, dokler se mešanica ne zgosti. Mešanico popolnoma ohladite.
- Pomokajte listnato testo, ki je bilo 1 uro na sobni temperaturi, in ga malo razvaljajte z valjarjem.
- Z žlico razporedite polovico ohlajene mešanice v sredini razvaljanega listnatega testa, nanjo položite file in zavijte testo okoli

fileja, (namažite z jajcem, tako da se listnato testo sprime skupaj).

- Položite jed na krožnik, s spojem testa obrnjenim navzdol.
- Namažite rumenjaki po celotni površini.
- Postavite krožnik na prvo polico predhodno segrete pečice in skuhanje jed.

## BRANCIN

### SESTAVINE

- \* 2 cela brancina, vsak 300 g (600 g)
- \* 90 g čebule, narezane na Julienne (debeline 3 do 4 mm)
- \* 1 srednje velik krompir (obročki debeline 1 do 4 mm)
- \* 1 svež šopek timijanovih listov
- \* 1 svež šopek kopra
- \* 1 strok drobno nasekljanega česna
- \* nastrgana lupina 1 limone
- \* 1 lorvorjev list
- \* 10 ml limoninega soka
- \* maslo
- \* 10 ml olivnega olja
- \* sol, črni poper

### PRIPRAVA

- \* Natrite ribo s soljo, črnim poprom in maslom.
- \* V skledi zmešajte krompir, čebulo, sveže timijanove liste, svež koper, česen, limonino lupinico, lorvorjev list, limonin sok in olivno olje.
- \* Naoljite pekač za pecivo.
- \* Položite polovico čebule v sredino naoljenega pekača in naložite krompir okoli čebule.
- \* Nadevajte ribo z drugo polovico čebul in jo položite na krompir in čebulo.
- \* Postavite pekač na prvo polico predhodno segrete pečice in skuhanje jed.

## NAREZANE MESNE KROGLICE Z ZELENJAVO

### SESTAVINE

- 1 srednje velika čebula
- 1 manjša rdeča paprika
- 1 manjša zelena paprika
- 1 manjša rumena paprika
- 1 manjši jajčevci
- 1 manjša bučka
- 2 srednje velika paradižnika
- 25 g masla



- 0,5 kg mletega mesa
- 175 g kruhovih drobtin
- 1 žlica paradižnikove paste
- 1 jajce
- 30 ml smetane
- 1 žlička kosmičev rdečega popra
- Sol
- črni poper

#### PRIPRAVA

- V ponvici stopite maslo. V olje dodajte fino nasekljano čebulo in jajčevce ter prepražite.
- K mešanci dodajte drobno nasekljano rdečo, zeleno in rumeno papriko in še malo pražite.
- Na koncu dodajte fino sesekljano bučko in paradižnik in pražite (pazite, da se zelenjava preveč ne zmežča), pustite, da se mešanica popolnoma ohladi.
- V drugi posodi dobro pregnetite mleto meso, jajce in smetano.
- K mešanici mletega mesa dodajte ohlajeno mešanico zelenjave, sol, črni poper, kosmiče rdečega popra in drobtine ter dobro pregnetite vse sestavine, dokler ne dobite kompaktnih mesnih kroglic.
- Položite naoljen papir na običajni pekač in nanj položite kroglice mletega mesa.
- Postavite pekač na prvo polico predhodno segrete pečice in skuhanje jed.
- Priporočeno je, da mesne kroglice po kuhanju počivajo 5 minut, preden jih servirate.

#### SOLATA Z RDEČO PESO IN KOZJIM SIROM

##### SESTAVINE

- \* 10 rdečih pes, po 50 g vsaka
- \* 2 pomaranči
- \* 2 limoni
- \* 90 ml balzamičnega kisa
- \* 100 ml olivnega olja
- \* 1 strok vanilije
- \* Sol
- \* črni poper
- \* 3 sveže šopke timijana
- \* 2 stroka česna
- \* 2 šopka rukole
- \* 10 manjših češnjevih paradižnikov
- \* 100 g kozjega sira

#### PRIPRAVA

- \* Zmešajte balzamični kis, pomarančno lupino, limonino lupino, vanilijev strok, olivno olje, dobro nasekljan česen in svež timijan (tekočina za marinado).
- \* Marinirajte peso z olupki v marinadi.
- \* Razporedite marinirano peso v stekleno posodo s pokrovom, dodajte marinado in zaprite pokrov.
- \* Postavite posodo s pokrovom na pladenj na prvi polici predhodno segrete pečice in skuhanje jed.
- \* Vzemite skuhanjo živilo iz pečice in pustite da se ohladi.
- \* Z nožem olupite in narežite ohlajene pese.
- \* Zmešajte sesekljano rukolo, razpolovljene češnjeve paradižnike, koščke pomaranče z odstranjenim olupkom in narezano peso.
- \* Mešanici dodajte skuhanjo in ohlajeno marinado, sol, poper in narezan kozji sir, premešajte in servirajte.

#### GRATINIRAN KROMPIR

##### SESTAVINE

- \* 200 g svežega krompirja
- \* 100 ml smetane
- \* 1 majhna pest muškatnega oreščka v prahu
- \* Sol
- \* črni poper
- \* 1 strok drobno nasekljanega česna
- \* 1 lovorjev list
- \* 1 svež šopek timijana
- \* 1 žlička masla

#### PRIPRAVA

- \* Narežite krompir na zelo tanke rezine (1-2 mm) in pustite v vodi 30 minut.
- \* Zavrite smetano, muškatni orešček v prahu, sol, črni poper, nasekljan česen, lovorjev list in timijan.
- \* Razporedite maslo po stekleni posodi in razporedite krompir v 2 linijah. Vlijte polovico vroče mešanice na krompir. Ponovno razporedite 2 liniji krompirja in nanj vlijte preostalo mešanico.
- \* Postavite stekleno posodo na pladenj na prvi polici predhodno segrete pečice in skuhanje jed.
- \* Položite stekleni pokrov obratno na jed, ki ste jo vzeli iz pečice (s tem dodate pritisk na jed in jo sploščite) in pustite počivati.

- \* Počakajte, da se gratiniran krompir popolnoma ohladi in narežite.
- \* Segrejte ponev in v dovolj segreto ponev vlijte 1 žličko olivnega olja ter segrejte/specite vsako površino narezanega gratiniranega krompirja.
- \* Priporočeno je, da servirate še vroče.

## VROČA TORTA S ČOKOLADNO OMAKO

### SESTAVINE

- \* 2 žlici moke
- \* 2 žlici sladkorja
- \* 2 žlici mleka
- \* 1 žlica olja
- \* 1 žlica kakava
- \* 1 jajce

### SESTAVINE ZA ČOKOLADNO OMAKO

- \* 50 g smetane
- \* 50 g grenke čokolade

### PRIPRAVA

- V posodi dobro zmešajte moko, kakav in sladkor.
- Dodajte mleko, olje in jajce ter dobro premešajte.
- Napolnite posodo za sufle z mešanico za torto do polovice.
- Postavite posodo za sufle na pladenj v ne segreto pečico.
- Zavrite smetano v posebni posodi in odstavite s štedilnika. Dodajte zdrobljeno grenko čokolado k smetani in mešajte, dokler se čokolada ne stopi (čokoladna omaka).
- Nalijte čokoladno omako na vročo torto in postrezite.

## ZVITKI IZ LISTNATEGA TESTA S CIMETOM IN GROZDJEM

### SESTAVINE

- \* 6 kosov listnatega testa
- \* 1 rumenjaka

### SESTAVINE ZA NADEV

- \* 100 ml vode
- \* 100 g sladkorja
- \* 1 žlička rozin
- \* 1 kozarec mletih oreščkov
- \* ½ kozarec kokosa
- \* 1 žlička cimeta

### PRIPRAVA

- V ponvici zavrite vodo in sladkor. Odstranite mešanico s štedilnika. Dodajte mlete oreščke, kokos in cimet ter premešajte, nato pustite, da se mešanica popolnoma ohladi (nadev).
- Pomokajte listnato testo, ki je bilo 1 uro na sobni temperaturi, in ga malo razvaljajte z valjarjem.
- Razporedite nadev na razvaljano testo s pomočjo žlice in po njem posujte rozine.
- Zvijte testo in ga narežite na 3 cm debele kose.
- Položite naoljen papir na pekač za pecivo in razporedite zavitke po pekaču, z nekaj prostora med njimi, ter jih namažite z rumenjacom.
- Postavite pekač na prvo polico predhodno segrete pečice in skuhanje jed.
- Priporočeno je, da servirate še toplo.

## POLNJENI GROZDNI LISTI Z OLIVNIM OLJEM

### SESTAVINE

- \* 500 g grozdnih listov v soli
- \* ½ čajne skodelice olivnega olja
- \* vroča voda
- \* sok polovice limone

### SESTAVINE ZA NADEV:

- \* 4 čebule
- \* 1 čajna skodelica olivnega olja
- \* 2 žlici pinjol
- \* 2 kozarca riža
- \* 1 žlica sušene mete
- \* 1 žlička črnega popra
- \* 1 žlička cimeta
- \* 5-6 g sladkorja
- \* 2 žlici ribeza
- \* 1 kozarec sesekljanega peteršilja
- \* 1 žlička soli

### PRIPRAVA

- \* Prepražite čebulo na olivnem olju, dodajte riž in še malo pražite. Dodajte vse preostale sestavine za nadev in pustite počivati.
- \* Razporedite zvite liste v eno linijo v dovolj veliko stekleno posodo s pokrovom.
- \* Dodajte olivno olje, limonin sok in vročo vodo, da mešanica ne preseže zgornje površine listov.
- \* Zaprite posodo.

- \* Postavite posodo s pokrovom na pladenj na prvi polici predhodno segrete pečice in skuhaite jed.
- \* Priporočeno je, da jed počiva na sobni temperaturi 1 ur in nato v hladilniku, preden jo postrežete.

### PIŠČANČJA BEDRA

#### SESTAVINE

- \* 3 kosi piščančjih beder
- \* 3 srednje velik krompirji (obročki debeline 1 cm)
- \* 2 čebuli, narezani na Julienne (debeline 3 do 4 mm)
- \* 2 paradižnika, narezana na kocke

#### SESTAVINE ZA MARINADO

- \* 1 strok česna
- \* ½ žličke črnega popra
- \* 1 žlička soli
- \* 50 ml rdečega vinskega kisa
- \* 1 žlica sladkorja
- \* 1 žlica melase
- \* 1 žlica medu
- \* sok 1 limone
- \* 2 sveža šopka timijanovih listov
- \* 3 ml pekoče omake
- \* 1 žlička rdečega popra
- \* 200 ml olivnega olja

#### PRIPRAVA

- \* Zdrobite česen in zmešajte vse sestavine za marinado.
- \* Zmešajte piščančja bedra s polovico marinade, drugo polovico pa zmešajte s

paradižniki, krompirjem in čebulo ter marinirajte mešanico 2 uri.

- \* Razporedite bedra v sredino običajnega pekača. Položite krompir okoli piščančjih beder ter med bedra dodajte čebulo in paradižnik.
- \* Postavite posodo na pladenj v predhodno segreto pečico in skuhaite jed.
- \* Naj jed počiva 5 minut po končanem kuhanju in nato postrezite.

## 6 Uporaba pečice

### Splošne informacije o peki, pečenju in pečenju na žaru



#### OPOZORILO:

Vroče površine povzročijo opekline!

Izdelek se med uporabo morda segreje. Ne dotikajte se vročih gorilnikov, notranjosti pečice, grelnikov itd. Otroci naj se ne nahajajo v bližini naprave.

Ko v vročo pečico vstavljate ali iz nje odstranjujete jedi, vedno uporabljajte rokavice odporne na toploto.



#### NEVARNOST

Med odpiranjem vratc pečice bodite previdni, saj lahko uide para.

Para lahko opeče vaše roke, obraz in/ali oči.

- Potisnite mrežni žar ali pekač z mrežnim žarom na zeleno višino v pečic. Če pečete na mrežnem žaru, potisnite pekač na spodnjo polico, da se bodo tam zbirale maščobe. Čiščenje posode bo lažje, če boste v pekač nalili nekaj vode.



Živila, ki niso primerna za pečenje, lahko povzročijo požar. Za pečenje uporabljajte samo živila, ki so primerna za pečenje na visokih temperaturah.

Hrane ne potiskajte v zadnji del žara. To je najbolj vroči del žara in mastna hrana bi se lahko venla.

### Nasveti za pečenje

- Uporabite pekače z ustreznim premazom proti sprijemanju ali posode iz aluminija oz. silikonske modele, ki so odporni na toploto.
- Površino police izkoristite čim bolje.
- Postavite pekač na sredino police.
- Izberite pravilen položaj police, preden vklopite pečico ali žar. Položaja police ne spreminjajte, ko je pečica vroča.
- Vrata pečice naj bodo zaprta.

### Nasveti za pečenje pečenk

- Za boljši okus lahko celotnega piščanca, purana ali velike kose mesa pred pečenjem začinite na primer z limoninim sokom in črnim poprom.
- Meso s kostmi pecite približno 15 do 30 minut dlje, kot meso enake velikosti, vendar brez kosti.
- Vsak centimeter debeline mesa potrebuje 4 do 5 minut pečenja.
- Meso naj po pečenju v pečici počiva približno 10 minut. Sok se bo tako bolje porazdelil po celotni pečenki in med rezanjem mesa ne bo iztekel.
- Ribje meso v posodi odporni na toploto položite na srednjo ali spodnjo polico.

### Nasveti za pečenje na žaru

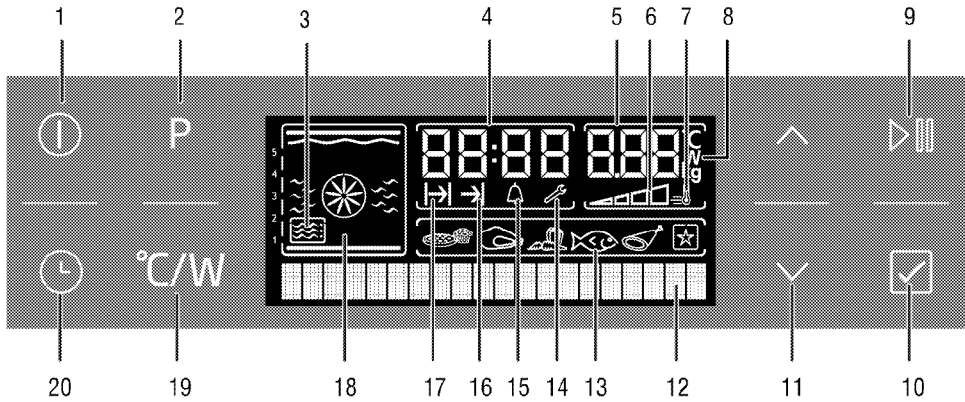
Meso, ribe ali perutnina med pečenjem hitro porjavi, dobi lepo skorjo in se ne izsuši. Zrezki, nabadala, klobase, kakor tudi zelenjava z veliko vsebnostjo vode, kot so paradižniki in čebula, so posebej primerni za pečenje na žaru.

- Živila, ki jih želite peči na žaru, porazdelite na mrežni žar ali v pekaču z mrežnim žarom, tako da ne bodo presegle površine grelnika.

## Uporaba električne pečice





Pred uporabo pečice nastavite čas. Če ne nastavite časa, pečica ne bo delovala.




- 1 Gumb VKLOP/ZKLOP
- 2 Gumb "Convenience food menu selection" (izbira menija za (pol)pripravljeno hrano)
- 3 Simbol mikrovalovne pečice
- 4 Indikator tekočega časa
- 5 Indikator temperature/teže/moči
- 6 Simbol notranje temperature pečice
- 7 Simbol za ojačevalnik (hitro predsegrevanje)
- 8 Simbol za temperaturo/moč/težo
- 9 Gumb »Start/Stop Cooking« (začetek/konec pečenja)
- 10 Gumb za potrditev
- 11 Gumb za upravljanje povečanja in zmanjšanja temperature/časa/moči
- 12 Zaslona besedila
- 13 Zaslona "Convenience Food Selection" (izbira (pol)pripravljene hrane)
- 14 Simbol za nastavitve
- 15 Simbol alarma
- 16 Simbol časa konca pečenja
- 17 Simbol časa pečenja
- 18 Zaslona funkcij
- 19 Gumb za nastavitve temperature/teže/hitrega segrevanja
- 20 Gumb za čas in nastavitve

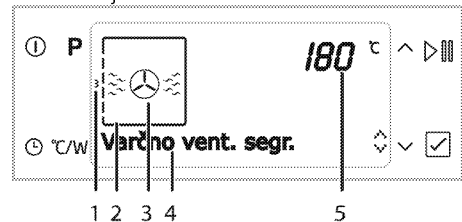
Ko vklopite pečico in nastavite trenutni čas, se zaslona pečica vrne v način pripravljenosti. Na zaslonu se prikaže le trenutni čas.

Ko je zaslona v tem stanju, delujeta le tipki  in . Vse dejavnosti lahko opravite v meniju nastavitvev.

Glejte Meni nastavitvev, stran **Error! Bookmark not defined.**



### Nastavitve temperature in načina delovanja

1. Za vklop pečice se dotaknete .
2. Ko vklopite pečico, se pojavi prvotni zaslona delovanja.




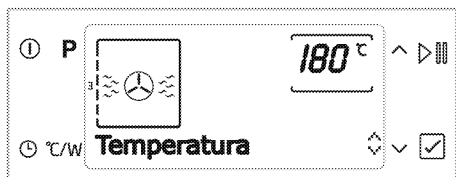
- 1 Položaji polic
- 2 Zaslona funkcij
- 3 Simbol funkcije
- 4 Zaslona besedila
- 5 Indikator temperature/teže

Ta zaslona vsebuje priporočeno temperaturo na indikatorju temperature/teže in aktivne grelnike in priporočen položaj polic na zaslonu funkcij.


3. Dotaknite se / , da nastavite funkcijo delovanja.


Ko ste izbrali funkcijo, lahko nastavite »Temperature« (»temperatura«), »Cook time« (»čas kuhanja«) in »Booster« (»ojačevalnik«).

4. Če želite spremeniti temperaturo, se enkrat dotaknete , da pridete do zaslonu za nastavitve temperature.

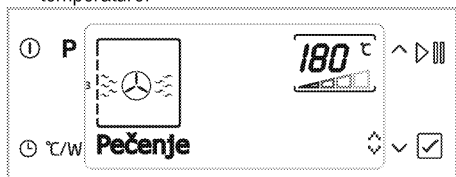


5. Dotaknite se , dokler se na indikatorju temperature/teže ne pojavi zelena temperatura.


Dotaknite se  in nastavite temperaturo, ko se zelena vrednost pojavi na zaslonu.

6. Če sta funkcija in temperatura primerni, se dotaknite  in začnete s kuhanjem. Kuhanje se začne in na zaslonu se prikaže »«Cooking« (»Kuhanje«).

Notranje stopnje temperature pečice vsakokrat zasvetijo, dokler pečica ne doseže nastavljenе temperature.

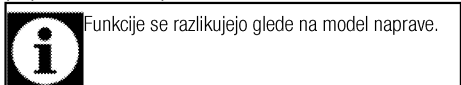


### Izklop električne pečice

Dotaknite se , da izklopite pečico.

### Tabela funkcij

Tabela funkcij prikazuje funkcije, ki jih lahko izbirate v pečici, ter njihove največje in najmanjše temperature. Pri izbiri funkcije se prikaže priporočena temperatura.



Funkcije se razlikujejo glede na model naprave.



Najdaljši nastavljeni čas pečenja v vseh načinih, razen pri funkciji »ohranjanje toplote«, je iz varnostnih razlogov omejen na 6 ur.



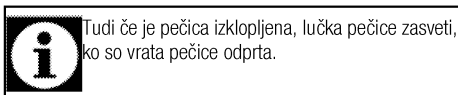
Med nastavljanjem bodo na zaslonu utripali pripadajoči simboli.



Program se bo ob morebitnem izpadu električnega toka preklical. Program morate ponovno nastaviti.



Trenutnega časa ne morete nastaviti, ko pečica deluje v kateri koli funkciji ali ko je pečica nastavljena na polumodejno ali samodejno programiranje.



Tudi če je pečica izklopljena, lučka pečice zasveti, ko so vrata pečice odprta.

Funkcija	Temperaturni razpon (°C)
Ventilacijsko segrevanje	40-280
Full grill (močan žar)	40-280
Spodnji žar	40-280
Eko ventilacijsko segrevanje	160-220
Ohranjanje toplote živil	40-100

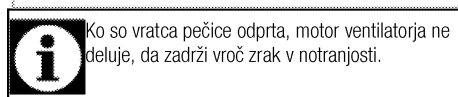
\* Funkcije se razlikujejo glede na model naprave.

### Načini delovanja

Tukaj prikazano zaporedje načinov delovanja se morda razlikuje od prikaza na vaši napravi.

#### Ventilacijsko segrevanje

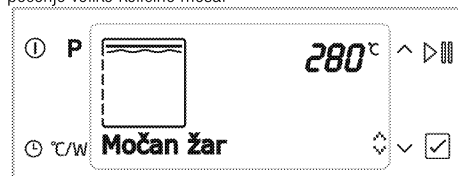
Vroč zrak iz zadnjega grelnika se s pomočjo ventilatorja enakomerno in hitro porazdeli v pečici. Primeren je za pečenje jedi na različnih položajih polic in v večini primerov predsegrevanje ni potrebno. Primerno za pečenje z več pekači.



Ko so vrata pečice odprta, motor ventilatorja ne deluje, da zadrži vroč zrak v notranjosti.

#### Full grill (močan žar)

Vključen je velik žar na stropu pečice. Primeren je za pečenje velike količine mesa.



- Za pečenje vstavite velike ali srednje velike porcije na ustrezne police pod grelnik žara.
- Živila na polovici časa kuhanja obrnite.

#### Spodnji žar

Vključen je majhen žar na stropu pečice. Primerno za pečenje na žaru in gratinirane jedi.

## Spodnji žar

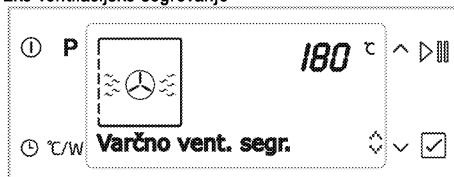


- Za pečenje vstavite majhne ali srednje velike porcije na ustrezne police pod grelnik žara.
- Živila na polovici časa kuhanja obrnite.

## Eko ventilacijsko segrevanje

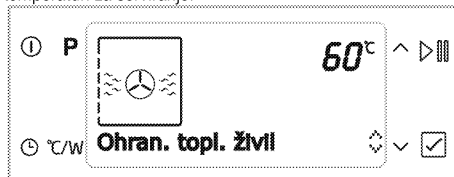
Če želite prihraniti energijo, lahko to funkcijo uporabite namesto funkcije kuhanja, ki bi jo izvedli z uporabo ventilacijskega segrevanja pri temperaturnem razponu 160-220°C. Vendar se bo čas pečenja malo podaljšal. Časi pečenja za to funkcijo so v tabeli 'Eco Fan Heating' (varčno ventilacijsko segrevanje).

## Eko ventilacijsko segrevanje

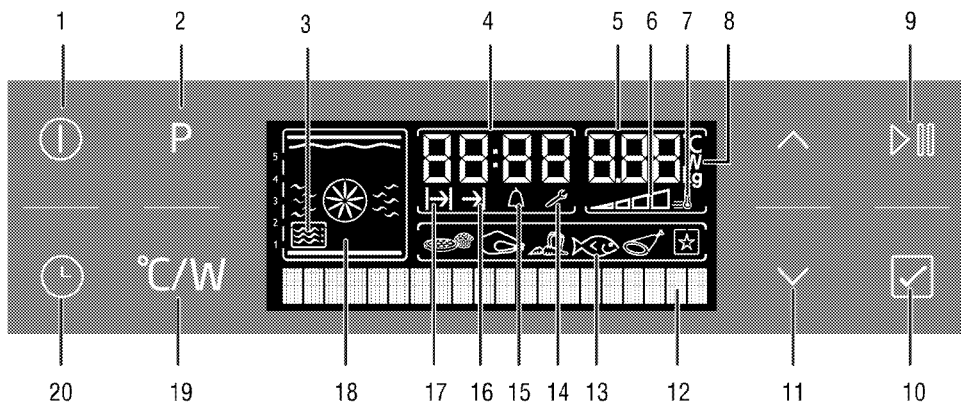


## Ohranjanje toplote živil

Namenjena je ohranjanju jedi za dlje časa ob primerni temperaturi za serviranje.



## Uporaba kontrolne enote pečice

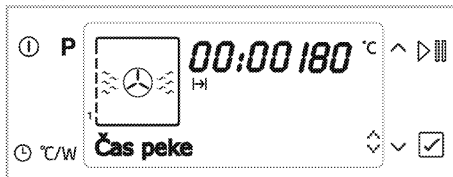


- |    |                                                                                   |    |                                                                      |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------|----|----------------------------------------------------------------------|
| 1  | Gumb vklop/izklop                                                                 | 12 | Zaslon besedila                                                      |
| 2  | Gumb "Convenience food menu selection" (izbira menija za (pol)pripravljeno hrano) | 13 | Zaslon "Convenience Food Selection" (izbira (pol)pripravljene hrane) |
| 3  | Simbol mikrovalovne pečice                                                        | 14 | Simbol za nastavitve                                                 |
| 4  | Indikator tekočega časa                                                           | 15 | Simbol alarma                                                        |
| 5  | Indikator temperature/teže/moči                                                   | 16 | Simbol časa konca pečenja                                            |
| 6  | Simbol notranje temperature pečice                                                | 17 | Simbol časa pečenja                                                  |
| 7  | Simbol za ojačevalnik (hitro predsegrevanje)                                      | 18 | Zaslon funkcij                                                       |
| 8  | Simbol za temperaturo/moč/težo                                                    | 19 | Tipka za nastavitve temperature/teže/moči/hitrega segrevanja         |
| 9  | Gumb »Start/Stop Cooking« (začetek/konec pečenja)                                 | 20 | Gumb za čas in nastavitve                                            |
| 10 | Gumb za potrditev                                                                 |    |                                                                      |
| 11 | Gumb za upravljanje povečanja in zmanjšanja temperature/časa/moči                 |    |                                                                      |

## Omogoči pomsamodejno delovanje

V tem načinu lahko nastavite časovno obdobje delovanja pečice (čas pečenja).

1. Za vklop pečice se dotaknite .
2. Dotaknite se  ali , da nastavite način delovanja pečice.
3. Za čas kuhanja enkrat pritisnite , da se pomaknete na »Cook time« (»čas kuhanja«) na besedilnem zaslonu. Simbol  zasveti.
4. Dotaknite se  ali , da nastavite čas pečenja. Dotaknite se  in potrdite. Ko nastavite čas kuhanja, bo simbol  nenehno svetil.



5. Jed položite v pečico in zaprite vratca.
6. Za temperaturo kuhanja enkrat pritisnite  $^{\circ}\text{C}/\text{W}$ , da se pomaknete na »Temperature« (»temperatura«) na besedilnem zaslonu.
7. Dotaknite se  ali , da nastavite temperaturo.
8. Dotaknite se  za začetek pečenja. Na zaslonu se prikaže "Cooking" (pečenje).  
»Pečica se bo segrela na prednastavljeno temperaturo in jo obdržala do izbranega časa konca pečenja. Lučka pečice sveti med kuhanjem.



Vsi segmenti simbola notranje temperature pečice se vklopijo, ko pečica doseže nastavljeno temperaturo.

9. Ob koncu pečenja se na zaslonu prikaže »Good appetite« (»Dober tek«) in zaslišali boste alarm.
10. Za izklop signala alarma pritisnite kateri koli gumb.



## Nastavitev ojačevalnika

Če želite, da pečica hitreje doseže željeno temperaturo, uporabite funkcijo "Booster" (ojačevalnik) (hitro predsegrevanje).





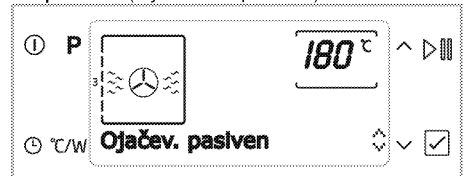
Funkcije "Booster" (ojačevalnik) ne morete izbrati v funkcijah "Defrost" (odtanjaje), "Slow cooking" (počasno kuhanje), "Warm keeping" (ohranjanje toplote) in "Low temperature cooking" (pečenje pri nizkih temperaturah). Nastavitve ojačevalnika se bodo ob morebitnem izpadu električnega toka preklicale.


Izberite zeleno funkcijo pečenja in nato;

1. V kratkih presledkih pritisnite  $^{\circ}\text{C}/\text{W}$ , dokler se na zaslonu ne prikaže »Booster passive« (»ojačevalnik pasiven«).
2. Pritisnite , da se pomaknete na »Booster active« (»ojačevalnik aktiven«) na zaslonu. Simbol  ostane prižgan.



- » Simbol ojačevalnika ugasne, ko pečica doseže zeleno temperaturo in nadaljuje delovanje v funkciji, ki ste jo nastavili pred funkcijo »Booster« (»ojačevalnik«).
3. Za preklic funkcije ojačevalnika v kratkih presledkih pritisnite  $^{\circ}\text{C}/\text{W}$ , dokler se na zaslonu ne prikaže »Booster active« (»ojačevalnik aktiven«).
  4. Pritisnite , da se pomaknete na »Booster passive« (»ojačevalnik pasiven«) na zaslonu.




» Ko se po tem postopku vrnete na zaslon za izbiro funkcij, simbol ojačevalnika  ugasne.



## Uporaba zaklepa

Če želite preprečiti uporabo pečice, vklopite funkcijo zaklepa.




Zaklep lahko uporabljate, ko pečica deluje ali ko ne deluje. Kljub temu da ste zaklep vklopili med delovanjem pečice, lahko pečico izklopite, če se dotaknete .

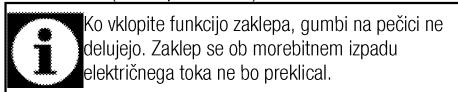
## Vklop funkcije zaklepa

1. V kratkih presledkih pritisnite , dokler se na zaslonu ne prikaže »Keylock passive« (»zaklep pasiven«).
2. Za vklop zaklepa pritisnite . Ko ste vklopili zaklep, se na zaslonu prikaže »Keylock active« (»zaklep aktiven«).





» Ko ste vklopili zaklep, se bo na zaslonu ob pritisku na katero koli tipko (razen ) prikazalo opozorilo »Key lock active« («zaklep aktiven«).



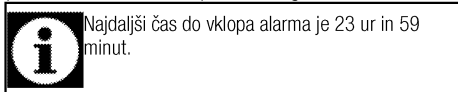
### Izklop funkcije zaklepa

1. Za izklop zaklepa pritisnite . Na zaslonu se prikaže "Key lock passive" (zaklep pasiven).

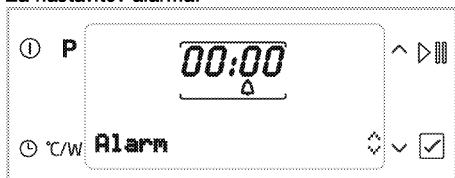


### Uporaba časovnika kot alarma

Časovnik naprave lahko uporabljate za katera koli opozorila ali opomnike, razen programa pečenja. Alarm ne vpliva na funkcije pečice. Uporablja se samo kot opozorilo. Uporaben je na primer, če želite hrano v pečici ob določenem času obrniti. Ko nastavljen čas poteče, vas bo alarm opozoril s signalom.






### Za nastavitve alarma:



1. V kratkih presledkih pritisnite , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol .
- 2.. Dotaknite se  ali , da nastavite čas. Ko nastavite čas alarma, simbol  še svetli.
3. Ko je čas alarma zaključen,  prične utripati in zaslišite signal alarma.
4. Za izklop alarma pritisnite katero koli tipko.

### Za preklic alarma:


















1. V kratkih presledkih pritisnite , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol .
2. V kratkih presledkih pritisnite , dokler se na zaslonu ne prikaže »00:00«.

## Tabela časov kuhanja

 Določene vrednosti so bile ugotovljene v laboratoriju. Vrednosti, ki bodo ustrezale vam, bodo morda odstopale od teh vrednosti.

## Pečenje in praženje

 1. polica pečice je **spodnja** polica.


Posoda	Številka stopnje pečenja	Dodatek za uporabo	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas kuhanja (pribl. v min.)
Torte v pekaču	Ena stopnja	Standarden pekač*		1	175	30 ... 40
Torte v posodi	Ena stopnja	Model za torto na mrežnem žaru**		1	175	50 ... 60
Majhne torte	Ena stopnja	Standarden pekač*		1	150	35 ... 45
Biskvit	Ena stopnja	Okrogel pekač s snemljivim obodom in premerom 26 cm na mrežnem žaru**		1	150	25 ... 35
Orehovi piškoti	Ena stopnja	Pekač za pecivo*		1	175	25 ... 30
	2 stopnji	1-Pekač za pecivo* 3-Standarden pekač*		1 - 3	170 180	35 ... 45
Listnato pecivo	Ena stopnja	Standarden pekač*		1	200	35 ... 45
	2 stopnji	1-Pekač za pecivo* 3-Standarden pekač*		1 - 3	200	45 ... 55
Polnjeno pecivo	Ena stopnja	Standarden pekač*		1	190	25 ... 35
	2 stopnji	1-Pekač za pecivo* 3-Standarden pekač*		1 - 3	190	35 ... 45
Kvas	Ena stopnja	Standarden pekač*		1	200	35 ... 45
Lazanja	Ena stopnja	Steklen/kovinski pravokoten pekač na mrežnem žaru**		1	200	30 ... 40
Goveji zrezek (geli) / pečenka	Ena stopnja	Standarden pekač*		1	25 min. 250/maks., nato 180 ... 190	100 ... 120
Ovčje stegno (rulada)	Ena stopnja	Standarden pekač*		1	25 min. pri 220 in nato 180 ... 190	70 ... 90
Pečen piščanec	Ena stopnja	Standarden pekač*		1	15 min. 250/maks., nato 190	55 ... 65
Puran (v kosih)	Ena stopnja	Standarden pekač*		1	25 min. 250/maks., nato 190	150 ... 210
Ribe	Ena stopnja	Standarden pekač*		1	200	20 ... 30

Predsegrevanje priporočamo za vsa živila.





\* Ti dodatki morda niso priloženi izdelku.

\*\* Ti dodatki niso priloženi izdelku. Gre za dodatke, ki jih je mogoče kupiti posebej.

## Varčno ventilacijsko segrevanje

 Ko se kuhanje prične v načinu varčnega ventilacijskega segrevanja, ne spreminjajte temperature kuhanja.

 V načinu Eko ventilacijsko segrevanje ne odpirajte vrat.

Posoda	Številka stopnje pečenja	Dodatek za uporabo	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas kuhanja (pribl. v min.)
Majhne torte	Ena stopnja	Standarden pekač*		1	160	20 ... 30
Orehovi piškoti	Ena stopnja	Standarden pekač*		1	200	30 ... 35
Listnato pecivo	Ena stopnja	Standarden pekač*		1	200	40 ... 45
Polnjeno pecivo	Ena stopnja	Standarden pekač*		1	200	40 ... 45

\* Ti dodatki morda niso priloženi izdelku.

## Navseti za pečenje torte

- Če je torta preveč suha, povišajte temperaturo za kakšnih 10°C in skrajšajte čas pečenja.

- Če je torta vlažna, uporabite manj tekočine ali zmanjšajte temperaturo za 10 °C.

- Če je torta na vrhu preveč temna, jo postavite na nižjo polico, zmanjšajte temperaturo in podaljšajte čas pečenja.
- Če je znotraj dobro pečena, ampak je na zunanji strani lepljiva, uporabite manj tekočine, zmanjšajte temperaturo in podaljšajte čas pečenja.

### Nasveti za pečenje peciva

- Če je pecivo presuho povišajte temperaturo za kakšnih 10°C in skrajšajte čas pečenja. Plasti testa namočite v omako iz mleka, olja, jajc in jogurta.
- Če se pecivo peče preveč dolgo, bodite pozorni, da debelina pripravljenega peciva ne preseže globine pekača.
- Če zgornja stran peciva porjavi spodnja stran pa ni pečena, se prepričajte, da ni vsa omaka na dnu peciva. Poskušajte omako enakomerno porazdeliti med plasti testa in na vrh peciva, da bo zapečenost enakomerna.



Pecivo specite v načinu in pri temperaturi navedeni v tabeli pečenja. Če spodnji del peciva še vedno ni dovolj zapečen, ga naslednjič postavite eno polico nižje.

### Nasveti za kuhanje zelenjave

- Če zelenjavni jedi zmanjka soka in postane presuha, jo skuhajte v ponvi s pokrovom namesto v pekaču. Pokrite posode bodo obdržale jedi sočne.
- Če se zelenjavna jed ne skuha, zelenjavo skuhajte vnaprej ali jo pripravite kot konzervirana živila in jo postavite v obeko.

### Funkcije za pripravljene obroke

#### Izbira funkcije za pripravljene obroke

Meni »Ready Meals« (»pripravljena hrana«) vsebuje programe jedi, ki so jih posebej za vas pripravili profesionalni kuharji in so shranjeni v spominu nadzorne enote.

V tem meniju so temperatura, teža, položaj police, teža in funkcije kuhanja že samodejno nastavljene.

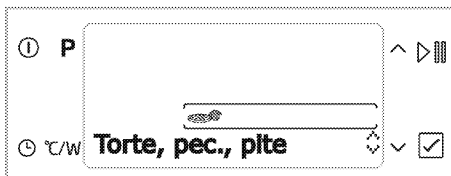
Težo in čas kuhanja lahko spremenite glede na vašo jed in okus.

Za izbiro funkcij »Ready Meals« (»pripravljena hrana«);

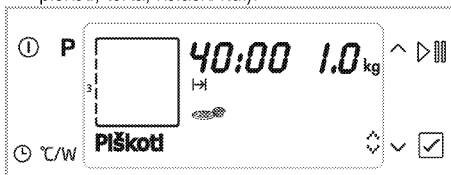
1. Za vklop pečice se dotaknite

Ko vklopite pečico, se pojavi prvotni zaslon delovanja.

2. Dvakrat se dotaknite **P** in izberite funkcijski zaslon »Ready Meals« (»pripravljena hrana«). V tem koraku se na zaslonu pojavi "Cakes&Breads&Tarts" (torte, pecivo in kolači).



3. Dotaknite se , da izberete zelen glavni meni za funkcije pripravljene hrane (torte, pecivo in kolači, perutninsko meso, meso, riba, posebni obroki, posebno).
4. Dotaknite se , da izberete meni za (pol)pripravljeno hrano.
5. Dotaknite se in izberite zeleno jed (orehovi piškoti, torta, kolački itd.).



6. Jed postavite v pečico.
7. Dotaknite se za začetek pečenja. Na zaslonu se prikaže »Cooking« (»kuhanje«).
8. Ob koncu pečenja se na zaslonu prikaže »Good appetite« (»Dober tek«) in zaslišali boste alarm.



Za izklop zvočnega opozorila pritisnite kateri koli gumb.

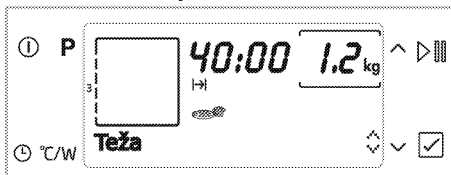


Med upravljanjem menija jedi se na zaslonu prikaže ukaz »Back« (»nazaj«), ki omogoča prehod na zgornji meni. Na prvotni zaslon funkcij le lahko vrnete s pritiskom na **P**.



Preden začnete peči v meniju »Ready Meals«

(»pripravljena hrana«), lahko nastavite težo glede na vrsto jedi, ki ste jo izbrali. Za to;

1. Dotaknite se °C/W, po tem ko ste izbrali zeleno jed. Na zaslonu se prikaže »Weight« (»teža«) in zasveti simbol **kg**.



- 2.. Dotaknite se , da nastavite težo in potrdite z dotikom .

	Pečica bo samodejno spremenila temperaturo in čas kuhanja na osnovi spremenjene teže.
	Spremenite lahko le težo za jedi, za katere je teža označena.

## Meni »Convenience food« (»(pol)pripravljena hrana«):

se lahko razlikuje glede na model.





### 3. Dotaknite se za začetek pečenja


Torte, pecivo in pite	Meso	Ribe	Perutninsko meso	Lahki obroki	Posebno	Mikrovalovna pečica
Grehovi piškoti	Kofa s pečeno jagnjetino	Pečen brancin	Pečen piščanec < 1600 g	V pečici kuhana enolončnica	Vrenje	Enolončnica z jagnjetino
Vol-au-vent	Goveja pečenka	Dušene sardele	Piščanec z žara	Makaroni s sirom	Praženi kostanji	Pečenka Wellington
Cimetovi zvitki	Mesne kroglice	Vahnja <mob>	Piščanec, file	Klasična lazanja		Brancin
Limonina torta z rozinami		File lososa	Pečena raca	Musaka		Narezane mesne kroglice z zelenjavo
Torte v papirju za peko						Solata s kozjim sirom
Čokoladni browniji						Gratinirani krompir
Jabolčni zavitek						Vročna torta s čokoladno omako
Jabolčna pita						Zavitki Napoleon s cimetom in rozinami
Polnjeno pecivo						Poljnjeni grozdni listi z olivnim oljem
						Piščancja bedra

## Meni »Settings« (»nastavitve«)

### Nastavitev svetlosti





Svetlost lahko nastavite, le če je pečica izklopljena.

1. V kratkih presledkih  pritisnite , dokler se na zaslonu ne prikaže »Brightness« (»svetlost«).
2. Pečica ima 4 stopnje svetlosti, in sicer 1, 2, 3 in 4. Dotaknite se  , da izberete željeno hrano.

	Ko je pečica izklopljena se stopnja svetlosti zmanjša, s čimer privarčujete energijo. V nastavljen stopnjo se spet povrne, ko vklopite pečico.
------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------


### Nastavitev kontrasta



Kontrast lahko nastavite, le če je pečica izklopljena.

1. V kratkih presledkih  pritisnite , dokler se na zaslonu ne prikaže »Contrast« (»kontrasta«).
- Pečica ima 4 stopnje kontrasta, in sicer 1, 2, 3 in 4. Dotaknite se  ali , da izberete zeleno stopnjo kontrasta.

### Nastavitev glasnosti





Glasnost lahko nastavite, le če je pečica izklopljena.

V kratkih presledkih  pritisnite, dokler se na zaslonu ne prikaže »Volume« (»glasnost«).

2. Pečica ima 3 stopnje glasnosti, in sicer 0 (nemo), 1 in 2. Dotaknite se  ali , da izberete zeleno stopnjo.

### Nastavitev jezika

Jezik lahko nastavite, le če je pečica izklopljena.

1. V kratkih presledkih  pritisnite, dokler se na zaslonu ne prikaže »Selected Language« (»izbran jezik«). 
2. Dotaknite se  ali , da izberete zeleni jezik.



## Uporaba žara




### OPOZORILO:


Med pečenjem zaprite vratca pečice.  
Vroče površine lahko povzročijo opekline!


### Vklop žara

1. Za vklop pečice se dotaknite .
2. Dotaknite se , da izberete zeleno funkcijo žara.

Ko ste izbrali funkcijo, lahko nastavite »Temperature« (»temperatura«), »Cook time« (»čas kuhanja«) in »Booster« (»ojačevalnik«).

3. Če želite spremeniti temperaturo, se enkrat dotaknite , da pridete do zaslona za nastavitve temperature.

4. Dotaknite se , dokler se na indikatorju temperature/teže ne pojavi zelena temperatura.

Dotaknite se  in nastavite temperaturo, ko se zelena vrednost pojavi na zaslonu.

5. Če so funkcija, temperatura in čas primerni, se dotaknite  in začnete s kuhanjem. Kuhanje se začne in na zaslonu se prikaže »«Cooking« (»Kuhanje«).

### Izklop žara

1. Dotaknite se , da izklopite pečico.

## Tabela časov kuhanja z žarom

### Pečenje z električnim žarom

Živila	Raven pekača	Čas pečenja (pribl.)
Ribe	2..3	20..25 min. *
Kosi piščanca	2..3	25..35 min.
Jagnjetina	2..3	20..25 min.
Goveja pečenka	2..3	25..30 min. *
Telečji kotlet	2..3	25..30 min. *
Popečen kruh	3	1..2 min.

\* glede na debelino

## 7 Vzdrževanje in čiščenje

### Splošne informacije

Ob rednem čiščenju naprave se bo servisna življenjska doba podaljšala in težave bodo manj pogoste.



#### NEVARNOST

Napravo izključite iz električnega omrežja preden pričnete z vzdrževanjem in čiščenjem.

Nevarnost električnega udara!



#### NEVARNOST

Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi.

Vroče površine lahko povzročijo opekline!

- Po vsaki uporabi napravo temeljito očistite. Tako boste ostanke kuhanja lažje odstranili ter preprečili, da bi se le-ti ob naslednji uporabi zažgali.
- Za čiščenje naprave ne potrebujete posebnih čistil. Napravo očistite s toplo vodo s čistilom, mehko krpo in gobo ter jo obrišite s suho krpo.
- Po čiščenju vedno obrišite vsakršne presežke tekočine in vsa razlita nemudoma osušite.
- Površin iz nerjavečega jekla in ročaja ne čistite s čistili, ki vsebujejo kisline ali klor. Te dele očistite z mehko krpo s tekočim čistilom (ne abrazivnim), bodite pozorni, da brišete v eno smer.



Določena čistila ali čistilna sredstva lahko poškodujejo površino.

Za čiščenje ne uporabljajte agresivnih čistil, čistilnih praškov/krem ali ostrih predmetov. Za čiščenje stekla vrat pečice ne uporabljajte močnih abrazivnih čistil ali ostrih kovin, saj lahko opraskajo površino ali uničijo stekla.



Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnih čistilnikov, saj lahko povzročijo električni udar.

### Čiščenje mikrovalovne pečice

- Če se znotraj ali okoli zunanosti vratc pečice nabira para, jo obrišite z mehko krpo. Do tega lahko pride, ko mikrovalovna pečice deluje v pogojih z visoko vlažnostjo. Je povsem običajno.
- Odstranite neprijetne vonjave iz pečice, tako da v globoko posodo, ki je primerna za mikrovalovno pečico, daste vodo in sok ter lupino ene limone ter segrevajte v mikrovalovni pečici 5 minut. Temeljito obrišite in osušite z mehko krpo.
- Ko je treba zamenjati luč v pečici, se obrnite na pooblaščenega serviserja, da jo zamenja.

- Pečico je treba redno čistiti in iz nje odstraniti vso odvečno hrano. Če pečice ne ohranjate čiste, lahko to vodi do poslabšanja površine, ki lahko negativno vpliva na življenjsko dobo izdelka in morda povzroči nevarno situacijo.
- Tega izdelka ne odlagajte skupaj z gospodinjskimi odpadki. Zavreči ga je treba na poseben center za odlaganje, ki ga določijo občine.



Bodite pozorni, da ne poškodujete tesnil vratc, ko čistite vratca pečic. Ne uporabljajte pečice s poškodovanim tesnilom vratc.

### Čiščenje upravljalne plošče

Upravljalno ploščo in krmilne gumbe očistite z vlažno krpo in jih obrišite.



Za čiščenje nadzorne plošče ne odstranjujte upravljalnih gumbov/tipk, saj lahko poškodujete nadzorno ploščo!

### Čiščenje pečic

#### Čiščenje vrat pečice

Vratca pečice očistite s toplo vodo s čistilom, mehko krpo in gobo ter jih obrišite s suho krpo.



Za čiščenje vratc pečice ne uporabljajte močnih abrazivnih čistil ali ostrih kovinskih strgal, saj lahko opraskajo površino in uničijo steklo.

## Zamenjava luči v pečici



### NEVARNOST

Preden zamenjate lučko pečice, se prepričajte, da je naprava izklopljena in ohlajena, saj boste tako preprečili nevarnost električnega udara.

Vroče površine lahko povzročijo opekline!



Luč pečice je posebna na toploto do 300°C odporna električna žarnica. Za podrobnosti glejte *Tehnične specifikacije*, Luči nape lahko dobite pri pooblaščenih servisni službi.



Položaj luči je lahko drugačen kot na sliki.



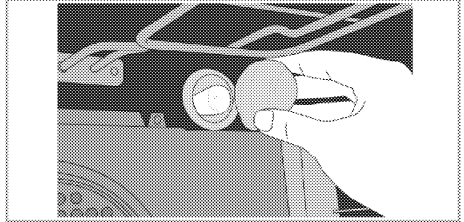
Luč, uporabljena v tej napravi, ni primerna za osvetlitev gospodinjstvih prostorov. Predviden namen te luči je, da uporabnik lažje vidi živila.



Luči, uporabljene v tej napravi, morajo zdržati ekstremne fizične pogoje, kot so temperature nad 50°C.

### Če je pečica opremljena z okroglo lučjo:

1. Napravo izklopite iz električnega omrežja.
2. Stekleni pokrov obrnite v nasprotni smeri urnega kazalca, če ga želite odstraniti.



3. Luč pečice potegnite iz vtičnice in jo zamenjajte z novo.
4. Namestite stekleni pokrov.

## 8 Odpravljanje težav

### Pečica med delovanjem oddaja paro.

- Uhanjanje dima ni nič nenavadnega. >>> *To ni napaka.*

### Naprava med hlajenjem in segrevanjem oddaja kovinske zvoke.

- Ko se kovinski deli segrejejo, se lahko razširijo in slišen je zvok raztezanja. >>> *To ni napaka.*

### Naprava ne deluje.

- Varovalka je okvarjena ali izklopljena. >>> *Preverite varovalke. Po potrebi jih zamenjajte ali znova nastavite.*
- Naprava ni priključena na (ozemljeno) vtičnico. >>> *Preverite vtič.*
- Gumbi in tipke na nadzorni plošči ne delujejo. >>> *Zaklep tipk je omogočen. Prosimo, da ga onemogočite.* (Glejte)

### Lučka pečice ne deluje.

- Lučka pečice je okvarjena. >>> *Zamenjajte lučko pečice.*
- Električna je izklopljena. >>> *Preverite delovanje elektrike. Preverite varovalke. Po potrebi jih zamenjajte ali znova nastavite.*

### Pečica se ne segreva.

- Funkcija in/ali temperatura ni nastavljena. >>> *Nastavite funkcijo in temperaturo z gumbom za funkcije in/ali temperaturo.*
- Električna je izklopljena. >>> *Preverite delovanje elektrike. Preverite varovalke. Po potrebi jih zamenjajte ali znova nastavite.*

### Ni odziva, ko dlje časa pritiskam tipke/gumbe

- Ne upravljajte pečice. Izklopite odklopnik in izključite napravo iz napajanja. Pokličite pooblaščenega serviserja.

### Mikrovalovna pečica ne deluje.

- Naprava ni ustrezno priključena na vtičnico. >>> *Vtič vtaknite v vtičnico.*
- Vrata niso ustrezno zaprta. >>> *Vrata se zaprejo s kratkim zvokom.*
- Lahko obstaja ovira med vratci in sprednjo stranjo pečice. >>> *Odstranite oviro in ustrezno zaprite vratca.*

### Med delovanjem mikrovalovne pečice se slišijo nenavadni zvoki.

- V notranjosti pečici prihaja do električnega iskanja, ki je posledica kovinskega tujskega. >>> *Odstranite kovinski predmet iz notranjosti pečice.*
- Pripomočki pečice se dotikajo sten pečice. >>> *Izogibajte se stiku z vratci pečice.*
- V notranjosti pečice je razrahljani pribor ali kuhinjska posoda. >>> *Odstranite jedilni pribor ali kuhinjsko posodo iz pečice.*

### Hrana se ne segreva ali pa se segreva prepočasi.

- Ni izbran ustrezen čas delovanja in/ali stopnja moči. >>> *Izberite primerno moč in čas kuhanja za vašo hrano.*
- Količina hrane je lahko večja od normalne ali pa je hrana hladnejša od običajne stopnje. >>> *Nastavite dodatni čas kuhanja. Redno preverjajte, da preprečite žganje hrane.*
- V notranjosti pečice je razrahljani pribor ali kuhinjska posoda. >>> *Odstranite jedilni pribor ali kuhinjsko posodo iz pečice.*

### Hrana je preveč vroča, suha ali zažgana.

- Ni izbran ustrezen čas delovanja in/ali stopnja moči. >>> *Preverite, če ste izbrali ustrežno moč in čas kuhanja za vašo hrano. Če je vaša pečica poškodovana, pokličite pooblaščenega serviserja.*

### Po končanem času kuhanja se sliši hrup.

- Morda deluje ventilator. >>> *To ni napaka. Ventilator deluje tudi po izklopu pečice. Ventilator se samodejno ugasne, ko se temperatura zniža na določeno stopnjo.*



V kolikor težave ne morete odpraviti, kljub temu da ste upoštevali navodila v tem poglavju, se obrnite na pooblaščenega serviserja ali prodajalca, pri katerem ste kupili napravo. Okvarjene naprave nikoli ne poskušajte popraviti sami.