



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



**Pečica z mikrovalovi
HMG636R.1**



BOSCH

[sl] Navodila za uporabo

Vsebina

	Namembna uporaba	5		Termometer za peko	21
	Pomembna varnostna navodila	5	Načini gretja		
Splošno		5	Vstavljanje termometra v hrano, ki jo pripravljate		
Mikrovalovna pečica		6	Nastavitev temperature sredice		
Termometer za peko		7	Temperatura sredice različnih živil		
	Vzroki poškodb	7		Varovalo za otroke	23
Splošno		7	Aktiviranje in deaktiviranje		
Mikrovalovna pečica		8		Osnovne nastavitve	23
	Varstvo okolja	8	Spreminjanje osnovnih nastavitvev		
Varčevanje z energijo		8	Seznam osnovnih nastavitvev		
Okolju prijazno odstranjevanje		8	Izpad električnega toka		
	Spoznajte svoj aparat	9	Spreminjanje časa		
Upravljalno polje		9		Nastavitev za sabat	24
Upravljalni elementi		9	Zagon nastavitve za sabat		
Prikazovalnik		9		Čistilna sredstva	25
Načini delovanja		10	Primerna čistilna sredstva		
Načini gretja		10	Površine notranjosti aparata		
Funkcija mikrovalovne pečice		11	Čiščenje aparata		
Dodatne informacije		12		Ogrodje	26
Funkcije notranjega prostora		12	Montaža in demontaža ogrodja		
	Pribor	12		Vratca aparata	27
Priložen pribor		12	Demontaža pokrova vratc		
Vstavljanje pribora		12	Demontaža in montaža stekel vratc		
Dodatni pribor		13		Motnja, kaj storiti?	29
	Pred prvo uporabo	14	Samostojno odpravljanje motenj		
Prvi zagon		14	Maksimalno trajanje delovanja		
Čiščenje notranjosti pečice in pribora		14	Osvetlitev v notranjosti pečice		
	Upravljanje naprave	15		Servisna služba	30
Vkllop in izkllop aparata		15	Številka E in številka FD		
Vkllop delovanja		15		Jedi	30
Nastavitev načina delovanja		16	Napotki za nastavitve		
Nastavitev načina gretja in temperature		16	Senzor za peko		
Hitro segrevanje		16	Nastavitev jedi s pomočjo		
	Časovne funkcije	17			
Nastavitev trajanja		17			
Nastavitev konca		17			
Nastavitev alarma		18			
	Mikrovalovna pečica	19			
Posoda		19			
Moč mikrovalov		19			
Nastavitev mikrovalov		19			
Nastavitev načina delovanja "Mikrokombi"		20			
Sušenje		20			



Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu 32

Ne uporabljajte modelov iz silikona	32
Pecivo in drobno pecivo.	32
Kruh in žemljice	35
Pice, kiš in pikantna peciva	37
Narastki in sufleji	38
Perutnina	39
Meso	41
Ribe	44
Zelenjava in priloge	46
Desert.	48
Varčevanje energije z načini gretja Eco	49
Akrlamid v živilih	50
Počasna peka	51
Sušenje	52
Vkuhavanje.	52
Vzhajanje testa.	53
Odtajevanje	54
Segrevanje jedi s funkcijo mikrovalovne pečice.	55
Ohranjanje toplote	56
Priporočljivi sistem priprave jedi.	57

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

Namembna uporaba

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Pomembna varnostna navodila

Splošno

Opozorilo – Nevarnost požara!

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

Opozorilo – Nevarnost opeklin!

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

Opozorilo – Nevarnost opeklin!

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

⚠ Opozorilo – Nevarnost poškodb!

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

⚠ Opozorilo – Nevarnost električnega udara!

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

⚠ Opozorilo – Nevarnost zaradi magnetnih polj!

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

Mikrovalovna pečica

⚠ Opozorilo – Nevarnost požara!

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

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

⚠ Opozorilo – Nevarnost eksplozije!

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

⚠ Opozorilo – Nevarnost opeklin!

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

⚠ Opozorilo – Nevarnost oparin!

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

⚠ Opozorilo – Nevarnost poškodb!

Neprimerna posoda lahko poči. Posoda iz porcelana in keramike ima na ročajih in pokrovu lahko luknjice. Za temi luknjicami se skriva votel del. Če je v votlem delu tekočina, lahko posoda poči. Uporabljajte samo posodo, ki je primerna za uporabo v mikrovalovni pečici.

⚠ Opozorilo – Nevarnost električnega udara!

Aparat deluje pod visoko napetostjo. Nikoli ne odstranite ohišja.

⚠ Opozorilo – Resna nevarnost za zdravje!

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

Termometer za peko**⚠ Opozorilo – Nevarnost udara električnega toka!**

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

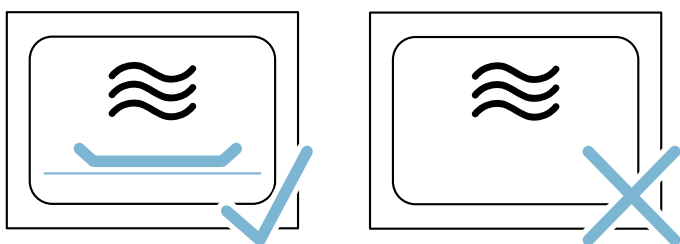
**Vzroki poškodb****Splošno****Pozor!**

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

Mikrovalovna pečica

Pozor!

- Tvorjenje isker: kovine, npr. žlica v kozarcu, morajo biti od sten notranjega prostora in vrat oddaljene vsaj 2 cm. Iskre lahko poškodujejo notranje steklo na vratih.
- Kombiniranje pribora: rešetke ne kombinirajte z univerzalnim pekačem. Če ju vstavite neposredno eden nad drugega, lahko nastanejo iskrice. Vedno ju vstavite na dve ločeni višini.
- Aluminijske posode: v aparatu ne uporabljajte aluminijskih posod. Aparat se zaradi nastanka isker lahko poškoduje.
- Obratovanje mikrovalovne pečice brez jedi: delovanje aparata brez jedi v notranjem prostoru lahko povzroči preobremenitev. Mikrovalovne pečice ne zaženite brez jedi v notranjem prostoru. Izjema je kratki preizkus za posodo. → *"Upravljanje naprave" na strani 15*



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



Varstvo okolja

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

Varčevanje z energijo

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

Okolju prijazno odstranjevanje

Embalažo odstranite na okolju prijazen način.



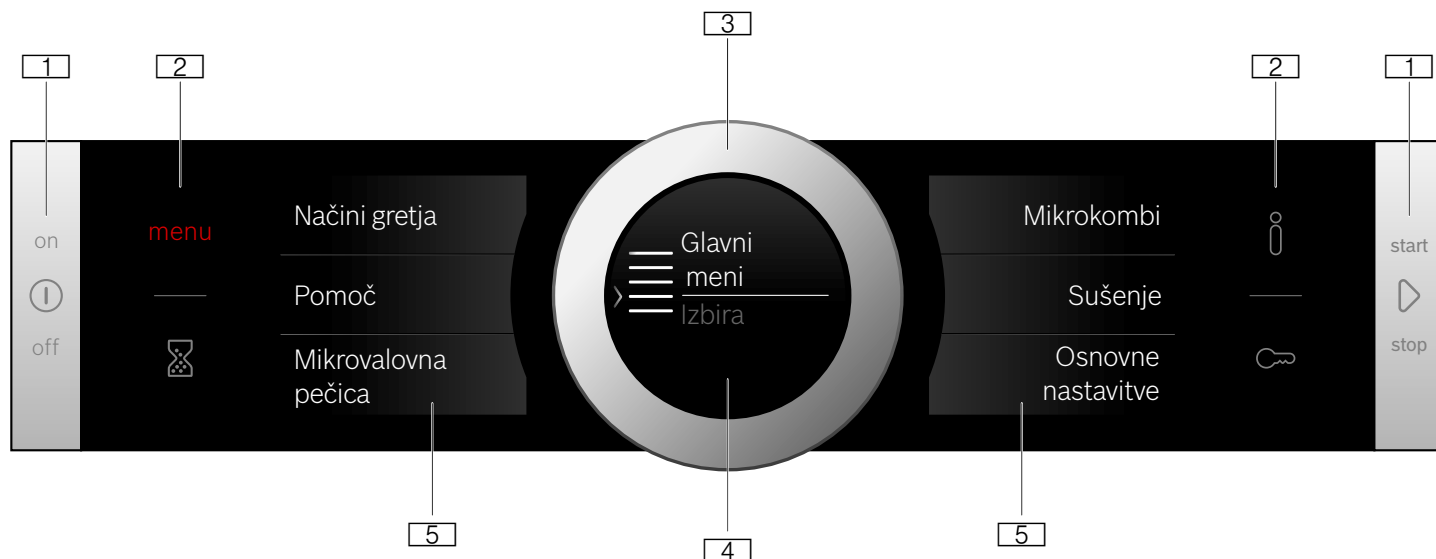
Ta naprava je označena v skladu z evropsko smernico o odpadni električni in elektronski opremi (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Spoznajte svoj aparat

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

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



1 Tipke

Tipki levo in desno od vrtljivega izbirnega gumba na upravljalnem polju lahko pritisnete. Pritisnite tipko za aktivacijo. Pri aparatih, ki nimajo sprednje plošče iz nerjavnega jekla, sta tudi ti dve tipki polji na dotik brez pritiska.

2 Polja na dotik

Pod temi polji na dotik so nameščeni senzorji. Pritisnite samo na posamezni simbol za izbiro funkcije.

3 Upravljalni obroč

Upravljalni obroč je nameščen tako, da ga lahko neomejeno obračate v levo ali desno. Narahlo pritisnite in ga s prstom prestavite v željeno smer.

4 Prikazovalnik

Na prikazovalniku si lahko ogledate trenutne nastavljene vrednosti, možnosti izbire ali pa opozorilna besedila.

5 Zasloni na dotik

Na zaslonih na dotik lahko vidite trenutne možnosti izbire. Te lahko na njih neposredno izberete, in sicer tako, da pritisnete na ustrezno polje z besedilom. Glede na izbiro se spreminjajo polja z besedilom.

Upravljalno polje

S tipkami, polji na dotik, zasloni na dotik in upravljalnim obročem lahko na upravljalnem polju nastavite najrazličnejše funkcije. Zaslona prikazuje trenutne nastavitve.

Pregled prikazuje upravljalno polje, ko je aparat vključen in prikazan prikaz menija.

Simbol	Pomen	
Tipke		
	on/off	Vklop in izklop aparata
	start/stop	Zagon in prekinitev ali preklic delovanja z dolgim pritiskom (pribl. 3 sek.)
Polja na dotik		
menu	Meni	Odpiranje menija za načine delovanja
	Alarm	Izbira alarma
	Informacije	Prikaz opomb
	Otroško varovalo	Vklop in izklop otroškega varovala z dolgim pritiskom (pribl. 4 sek.)

Upravljalni obroč

Z upravljalnim obročem spremenite nastavitvene vrednosti, ki se prikažejo na zaslonu.

Upravljalni obroč uporabite tudi, ko se želite pomakniti v izbirne sezname na zaslonih na dotik.

Ko dosežete prvo ali zadnjo točko, morate pri večini izbirnih seznamov obroč ponovno zavrteti nazaj.

Prikazovalnik

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

Vrednost, ki jo lahko nastavite, je prikazana v ospredju in z belo pisavo. Vrednost v ozadju je prikazana v sivi barvi.

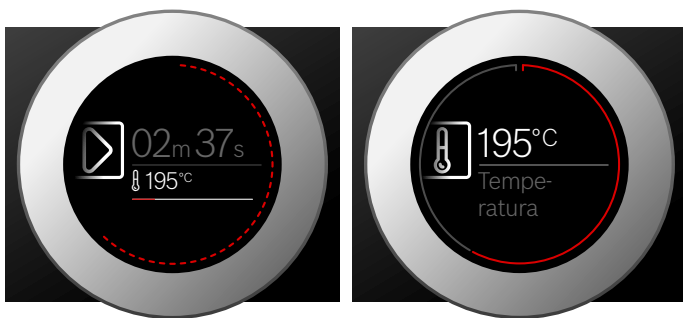
Upravljalni elementi

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

Tipke in polja na dotik

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

Ospredje	Vrednost v ospredju lahko neposredno spremenite, ne da bi jo prej izbrali. Po zagonu delovanja je v ospredju vedno temperatura ali stopnja. Bela linija je tudi linija segrevanja, ki se rdeče polni. Opomba: Ko je vključena funkcija mikrovalovne pečice, je v ospredju trajanje. Linija segrevanja se ne prikaže.
Povečava	Dokler z upravljalnim obročem spreminjate vrednost v ospredju, bo povečano prikazana le ta vrednost.



Linija kroga

Na zunanjem robu zaslona je nameščena linija kroga. Če boste spremenili eno vrednost, boste lahko na liniji kroga odčitali, kje znotraj izbirnega seznama se nahajate. Glede na nastavitveno območje je linija kroga neprekinjena ali pa razdeljena v segmente, odvisno od dolžine izbirnega seznama.

Med delovanjem se linija kroga polni z rdečo barvo v presledkih po eno sekundo. Po vsaki polni minuti se segmenti polnijo od začetka. Pri trajanju, ki se odšteva, vsako sekundo ugasne en segment.

Prikaz temperature

Po vklopu načina delovanja se bo na zaslonu grafično prikazala trenutna temperatura v pečici.

Linija segrevanja	Bela linija pod temperaturo se rdeče polni od leve proti desni, in sicer skladno s segrevanjem pečice. Če ste uporabili predgrevanje, je najbolje, da vstavite jed v pečico, ko je linija v celoti obarvana rdeče. Pri nastavitvenih stopnjah, npr. stopnjah žara, se linija segrevanja takoj obarva rdeče.
Prikaz preostale toplote	Ko je aparat izključen, prikazuje linija kroga preostalo toploto v pečici. Nižja kot je preostala toplota v pečici, temnejša postane linija kroga, na določeni točki pa popolnoma izgine.

Načini gretja

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

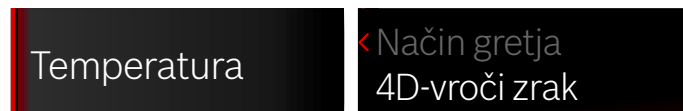
Opomba: Zaradi toplotne vztrajnosti se lahko prikazana temperatura razlikuje od dejanske temperature v pečici.

Zaslonski na dotik

Zaslonski na dotik so istočasno prikazi in upravljalni elementi. Kažejo, kaj lahko izberete v sklopu določene funkcije in kaj je že nastavljeno. Če želite izbrati funkcijo, preprosto pritisnite na polje z besedilom.

Rdeča, navpična črtica ob strani kaže, katero funkcijo ste izbrali. Pripadajoča vrednost je na zaslonu prikazana v ospredju.

Majhna, rdeča puščica ob strani polja z besedilom kaže, na katere funkcije se lahko pomaknete v smeri nazaj ali naprej.



Načini delovanja

Aparat nudi najrazličnejše načine delovanja, ki vam olajšajo upravljanje aparata.

Natančnejši opisi so vam na voljo v ustreznih poglavjih.

Način delovanja	Uporaba
Načini gretja → "Upravljanje naprave" na strani 15	Različni, dovršeni načini gretja vam omogočajo optimalno pripravo jedi.
Pomoč → "Jedi" na strani 30	Ustrezne nastavitvene vrednosti so za veliko jedi že nastavljene.
Funkcija mikrovalovne pečice → "Mikrovalovna pečica" na strani 19	S funkcijo mikrovalovne pečice lahko jedi hitreje pripravite, pogrežete ali odtajate.
Mikrokombi → "Mikrovalovna pečica" na strani 19	S to funkcijo lahko delovanju funkcije mikrovalovne pečice dodatno priključite še en način gretja.
Sušenje → "Mikrovalovna pečica" na strani 19	Uporabite po vsakem delovanju s funkcijo mikrovalovne pečice.
Osnovne nastavitve → "Osnovne nastavitve" na strani 23	Osnovne nastavitve aparata lahko po želji prilagodite.

Simboli pri posameznih načinih gretja pomagajo pri prepoznavanju.

Pri visokih temperaturah aparat po daljšem obdobju zniža temperaturo.

Način gretja	Temperatura	Uporaba
 4D-vroči zrak	30–275 °C	Za peko in pečenje na eni ali več ravneh. Ventilator enakomerno razporeja toploto okroglega grelnika, ki je nameščen na zadnji steni.

	Zgornje/spodnje gretje	30–300 °C	Za tradicionalno peko in pečenje na eni ravni. Posebno primerno za pecivo s sočnim nadevom. Spodnji in zgornji grelnik delujeta enakomerno.
	Vroči zrak Eco	30–275 °C	Za energijsko optimalno pripravo izbranih jedi na eni ravni in brez predgretja. Ventilator enakomerno razporeja energijsko optimirano toploto okroglega grelnika na zadnji strani pečice.
	Zgornje/spodnje gretje Eco	30–300 °C	Za energijsko optimalno pripravo izbranih jedi. Spodnji in zgornji grelnik delujeta enakomerno.
	Žar s kroženjem zraka	30–300 °C	Za peko perutnine, celih rib in večjih kosov mesa. Izmenično se vklaplja in izklaplja grelnik za žar in ventilator. Ventilator vrtniči vroč zrak okrog jedi.
	Žar, velika površina	Stopnje žara: 1 = nizka 2 = srednja 3 = visoka	Za peko tankih živil (npr. zrezki, klobasice in toast) na žaru ter za gratiniranje. Segreje se celotna površina pod žarom.
	Žar, majhna površina	Stopnje žara: 1 = nizka 2 = srednja 3 = visoka	Za peko majhnih količin zrezkov, klobasic ali toasta na žaru in za gratiniranje. Segreje se srednja površina pod žarom.
	Stopnja za pico	30–275 °C	Za pripravo pic in jedi, ki jih je treba peči od spodaj. Delujeta spodnji grelnik in okrogli grelnik v zadnji steni.
	Počasna peka	70–120 °C	Primerna za pazljivo in počasno peko že popečenih, mehkih kosov mesa v odprti posodi. Spodnji in zgornji grelnik delujeta enakomerno pri nižji temperaturi.
	Spodnji grelnik	30–250 °C	Za pripravo v vodni kopeli in za naknadno peko. Deluje spodnji grelnik.
	Hranjenje jedi na toplem	60–100 °C	Za hranjenje pripravljenih jedi na toplem.
	Predgretje posode	30–70 °C	Za segrevanje posode.

Predlagane vrednosti

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

Funkcija mikrovalovne pečice

Da boste vedno uporabili ustrezno moč mikrovalov, vam je tu na voljo pregled različnih področij uporabe.

Moč mikrovalov	maksimalno trajanje	Uporaba
90 W	1 ura 30 minut	Za odtajevanje občutljivih jedi.
180 W	1 ura 30 minut	Za odtajevanje in naknadno pripravo.
360 W	1 ura 30 minut	Za pripravo mesa in pogrevanje občutljivih jedi.
600 W	1 ura 30 minut	Za pogrevanje in pripravo jedi.
900 W	30 minut	Za pogrevanje tekočin.

Mikrokombi

Z mikrovalovno pečico lahko kombinirate izbor načinov gretja. Aparat greje, istočasno je dodatno vključena še funkcija mikrovalovne pečice. Tako bodo jedi hitreje pripravljene.

Primerne so stopnje moči mikrovalov med 90 in 360 W.

Dodatne informacije

V večini primerov vam aparat nudi opombe in dodatne informacije o pravkar izvedenem dejanju.

Pritisnite na polje i. Opomba se za nekaj sekund prikaže na prikazovalniku. Pri daljših opombah lahko s pomočjo upravljalnega obroča prelistate do konca.

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

Funkcije notranjega prostora

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

Odpiranje vratc aparata

Če boste vratca aparata odprli med delovanjem, se bo to ustavilo. Ko zaprete vratca, aparat deluje naprej.

Opomba: Če uporabljate način delovanja "Mikrovalovna pečica", morate po zapiranju vrat delovanje ponovno sprožiti s tipko start/stop D. S tem povezane osnovne nastavitve je mogoče spremeniti. → "Osnovne nastavitve" na strani 23

Osvetlitev notranjosti pečice

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

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

Opomba: V osnovnih nastavitvah lahko določite, da se osvetlitev notranjosti pri delovanju ne vključi. → "Osnovne nastavitve" na strani 23

Hladilni ventilator

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

Pozor!

Ne prekrijte prezračevalne reže. Tako se namreč aparat lahko pregreje.

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

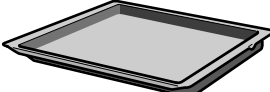
Opomba: V osnovnih nastavitvah lahko nastavite, koliko časa hladilni ventilator še deluje. → "Osnovne nastavitve" na strani 23



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

Priložen pribor

Vaš aparat je opremljen z naslednjim priborom:

	Rešetka Za posodo in pekače za peciva ter narastke. Za pečenke in hrano, ki jo pečete na žaru. Rešetka je primerna za delovanje s funkcijo mikrovalovne pečice.
	Univerzalni pekač Za sočne kolače, pecivo, globoko zamrznjene jedi in večje pečenke. Uporabljate ga lahko tudi kot posodo za prestrezanje maščobe, če pripravljate jedi neposredno na rešetki.
	Pekač Za peciva v pekaču in drobno pecivo.
	Termometer za peko Omogoča natančno peko. Uporaba je opisana v ustreznem poglavju. → "Termometer za peko" na strani 21

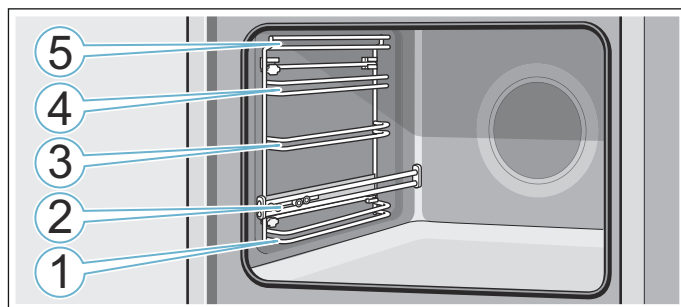
Uporabljajte le originalni pribor. Ta je namreč posebej usklajen z vašim aparatom.

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

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

Vstavljanje pribora

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

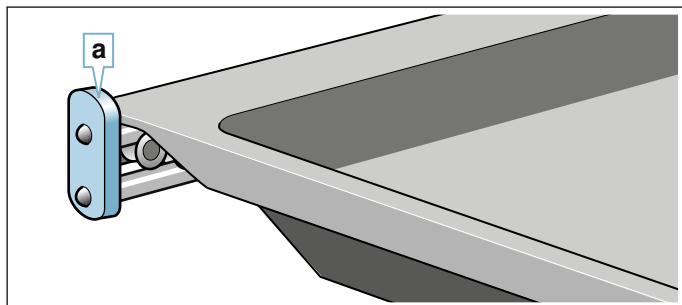


Na višinah za vstavljanje pribora 1, 3, 4 in 5 vedno potisnite pribor med obe vodili določene višine.

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

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

Primer na sliki: univerzalni pekač



Izvlečna vodila se zaskočijo, ko so povsem izvlečena. Tako lahko pribor preprosto namestite. Izvlečna vodila sprostite tako, da jih z nekoliko dodatnega pritiska potisnete nazaj v aparat.

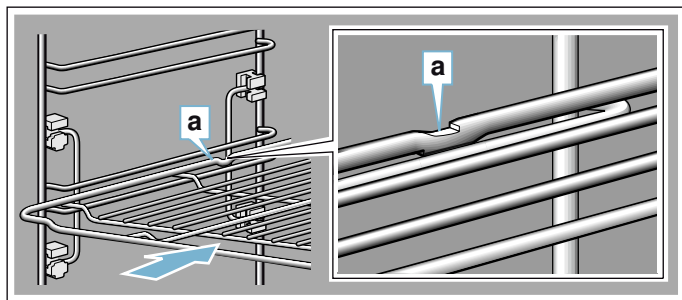
Opombe

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

Funkcija zaskočke

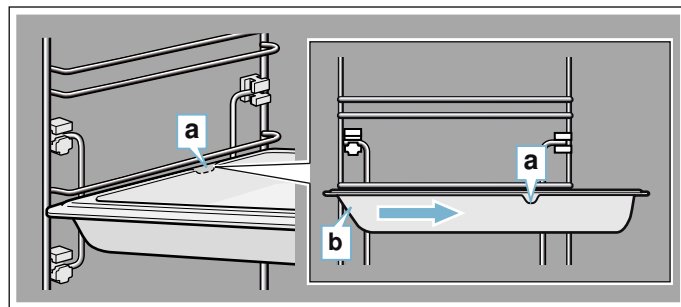
Pribor je mogoče izvleči približno do polovice, dokler se ne zaskoči. Funkcija zaskočke prepreči, da se pribor pri tem, ko ga vlečete iz peči, prevrže navzdol. Pribor mora biti pravilno vstavljen v notranjost peči, tako da bo zaščita pred prevrženjem delovala.

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



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

Primer na sliki: univerzalni pekač



Dodatni pribor

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

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

Pri nakupu navedite točno številko naročila posebnega pribora.

Opomba: Vsak dodatni pribor ni primeren za vse aparate. Pri nakupu vedno sporočite točno oznako aparata (št. E). → "Servisna služba" na strani 30

Dodatni pribor	Naročniška številka
Rešetka Za posodo, modele za peciva in narastke ter za pečenke in meso za peko na žaru.	HEZ634080
Univerzalni pekač Za sočne kolače, pecivo, globoko zamrznjene jedi in večje pečenke. Uporabljate ga lahko tudi kot posodo za prestrezanje maščobe, če pripravljate jedi neposredno na rešetki.	HEZ632070
Pekač Za peciva v pekaču in drobno pecivo.	HEZ631070
Rešetka Za meso, perutnino in ribe. Lahko ga vstavite v univerzalni pekač, da se zbira maščoba in sok mesa, ki odteka pri peki.	HEZ324000
Univerzalni pekač s premazom, ki preprečuje prijetanje Za sočne kolače, pecivo, globoko zamrznjene jedi in večje pečenke. Pecivo in pečenke je mogoče lažje odstraniti iz pekača.	HEZ632010
Pekač s premazom, ki preprečuje prijetanje Za peciva v pekaču in drobno pecivo. Pecivo je mogoče lažje odstraniti iz pekača.	HEZ631010
Ponev za profesionalce Za pripravo velikih količin.	HEZ633070
Pokrov za ponev za profesionalce S pokrovom postane ponev za profesionalce pekač za profesionalce.	HEZ633001

Pekač za pico Za pice in velika okrogla peciva.	HEZ617000
Pekač za žar Za peko na žaru namesto na rešetki ali kot zaščita proti brizganju. Uporabljajte le v univerzalnem pekaču.	HEZ625071
Šamotna plošča za peko kruha Za domač kruh, žemlje in pico, ki se morajo na dnu hrustljivo zapeči. Šamotno ploščo za peko je treba vnaprej segreti na priporočeno temperaturo.	HEZ327000
Steklen pekač (5,1 liter) Za pražene jedi in narastke. Posebno primeren za način delovanja "Jedi".	HEZ915001
Steklena posoda Za velike pečenke, sočne kolače in narastke.	HEZ864000
Steklena ponev Za narastke, zelenjavne jedi in pecivo.	HEZ636000



Pred prvo uporabo

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

Prvi zagon

Po priključitvi na elektriko ali izpadu električne energije se na prikazovalniku prikažejo nastavitve za prvi zagon. Preden se bo poziv prikazal, lahko preteče nekaj sekund.

Opomba: Te nastavitve lahko vedno spremenite v osnovnih nastavitvah. → "Osnovne nastavitve" na strani 23

Nastavitev jezika

Najprej se pojavi jezik. Aparat je tovarniško nastavljen na nemščino.

1. Z upravljalnim obročem nastavite zelen jezik.
2. Za potrditev pritisnite na naslednje polje z besedilom.
Prikaže se naslednja nastavitve.

Nastavitev ure

Ura prične teči pri 12:00.

1. Pritisnite na polje z besedilom "Čas".
2. Z upravljalnim obročem nastavite čas.
3. Za potrditev pritisnite na polje z besedilom "Konec nastavitve".

Na zaslonu se prikaže sporočilo, da je prvi zagon aparata zaključen.

Čiščenje notranjosti pečice in pribora

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

Čiščenje notranjosti aparata

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

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

Izvedite navedene nastavitve. V naslednjih poglavjih so vam na voljo informacije o tem, kako nastavite način gretja in temperaturo. → "Upravljanje naprave" na strani 15

Nastavitve

Način gretja	Zgornji/spodnji grelnik
Temperatura	240 °C
Trajanje	1 ura

Po navedenem trajanju izklopite aparat s tipko on/off ①.

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

Čiščenje pribora

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



Upravljanje naprave

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

Vklop in izklop aparata

Preden lahko na aparatu opravljate nastavitve, ga morate vklopiti.

Opomba: Otroško varovalo in alarm je mogoče nastaviti tudi, ko je aparat izključen. Določeni prikazi in napotki na zaslonu, npr. preostala toplota v pečici, ostanejo vidni tudi, ko je aparat izključen.

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

Vklop aparata

S tipko on/off ① aparat vklopite.

Na zaslonu se prikaže Boschev logotip in nato izbirni seznam načinov gretja.

Opomba: V osnovnih nastavitvah lahko nastavite, kateri način delovanja se bo prikazal po vklopu aparata.
→ "Osnovne nastavitve" na strani 23

Izklop aparata

S tipko on/off ① aparat izklopite.

Če v tem trenutku deluje kakšna funkcija, bo ta prekinjena.

Na zaslonu se prikaže čas ali po potrebi prikaz preostale toplote.

Opomba: V osnovnih nastavitvah lahko določite, ali bo ura pri izklopljenem aparatu prikazana ali ne.
→ "Osnovne nastavitve" na strani 23

Vklop delovanja

Vsako delovanje morate zagnati s tipko start/stop ▷.

Po zagonu se na zaslonu poleg nastavitve prikaže prikaz časa. Prikazeta se tudi linija kroga in linija segrevanja.

Zaustavitev delovanja

S tipko start/stop ▷ lahko delovanje prekinete in ponovno sprožite.

Če držite tipko start/stop ▷ pritisnjeno pribl. 3 sekunde, se delovanje v celoti zaustavi, nastavitve pa se ponastavijo.

Opomba: Po prekinitvi ali preklicu delovanja lahko hladilni ventilator še naprej obratuje.

Nastavitev načina delovanja

Po vklopu aparata se prikaže nastavljen predlog za način delovanja.

Če želite nastaviti drug način delovanja, to storite s pomočjo menija. Natančnejši opisi posameznih načinov delovanja so vam na voljo v ustreznih poglavjih.

V osnovi velja:

1. Pritisnite na ustrezno polje z besedilom.
V ospredju je prikazana funkcija.
2. Z upravljalnim obročem spremenite izbiro v ospredju.
3. Če je treba, opravite dodatne nastavitve.
Za to pritisnite na ustrezno polje z besedilom in spremenite vrednost z upravljalnim obročem.
4. Zaženite s tipko start/stop .

Aparat začne z delovanjem.

Nastavitev načina gretja in temperature

Če ni izbran način delovanja "Načini gretja", v meniju pritisnite na polje z besedilom "Načini gretja". Izbirni seznam načinov gretja se pojavi na zaslonih na dotik.

Primer na sliki: vroči zrak Eco  pri 195 °C.

1. Pritisnite na polje z besedilom zelenega načina gretja. Po potrebi lahko z upravljalnim obročem preletite izbirni seznam.



Temperatura je v ospredju in v beli barvi.

2. Z upravljalnim obročem nastavite temperaturo.



3. Zaženite s tipko start/stop .
- Čas na zaslonu prikazuje, kako dolgo aparat že deluje.



Aparat se začne segrevati.

Ko je jed pripravljena, aparat izklopite s tipko on/off .

Opomba: Aparat omogoča tudi nastavitev trajanja in konca delovanja. → "Časovne funkcije" na strani 17

Spreminjanje

Po zagonu ostane temperatura v ospredju. Ko premaknete upravljalni obroč, bo temperatura neposredno spremenjena in prevzeta.

Če želite spremeniti način gretja, prej prekinite delovanje s tipko start/stop  in pritisnite na polje z besedilom načina gretja. Prikaže se izbirni seznam. Pritisnite na zelen način gretja. Na zaslonu se za zelen način gretja prikaže predlagana temperatura.

Opomba: Ko spremenite način gretja, se ponastavijo tudi druge nastavitve.

Hitro segrevanje

Ko vključite hitro segrevanje, lahko pri nekaterih načinih gretja skrajšate čas segrevanja.

Primerni načini gretja za hitro segrevanje so:

-  4D-vroči zrak
-  Zgornje/spodnje gretje

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

Nastavitev

Upoštevajte primeren način delovanja in nastavljen temperaturo, ki naj znaša najmanj 100 °C. V nasprotnem primeru ni mogoče vključiti hitrega segrevanja.

1. Nastavite načina gretja in temperaturo.
2. Pritisnite na polje z besedilom "Hitro segrevanje". V polju z besedilom je napisano "vklop". Na zaslonu se prikaže poziv za potrditev.

Ko je funkcija hitrega segrevanja končana, se zasliši signal, na zaslonu pa se prikaže navodilo. V polju z besedilom je napisano "izklop". Vstavite jed v pečico.

Opomba: Časovna funkcija "Trajanje" se zažene istočasno s hitrim segrevanjem. Trajanje nastavite šele, ko je funkcija hitrega segrevanja končana.

Prekinitev

Če želite prekiniti hitro segrevanje, ponovno pritisnite na polje z besedilom "Hitro segrevanje". V polju z besedilom je napisano "izklop".

Časovne funkcije

Vaš aparat ima različne časovne funkcije.

Časovna funkcija	Uporaba
 Trajanje	Ko se nastavljeno trajanje izteče, aparat samodejno prekine delovanje.
 Konec	Vnesite trajanje in zelen čas konca priprave. Aparat se samodejno zažene, tako da je delovanje končano ob zelenem času.
 Alarm	Alarm deluje kot ura za kuhanje jajc. Deluje neodvisno od delovanja aparata in drugih časovnih funkcij. Po izteku nastavljenega časa se aparat ne vključi in izključi samodejno.

Funkciji "Trajanje" in "Konec" lahko po nastavitvi delovanja prikličete s pomočjo zaslonov na dotik. Alarm ima lastno polje . Mogoče ga je nastaviti kadar koli.

Po izteku trajanja ali časa alarma se oglasi signal. Signal lahko predčasno izključite tako, da pritisnete na polje ali zaslon na dotik.

Opomba: V osnovnih nastavitvah lahko nastavite dolžino signala. → "Osnovne nastavitve" na strani 23

Nastavitev trajanja

Čas priprave za jed lahko nastavite na aparatu. Tako ne bo po pomoti prišlo do prekoračitve časa priprave. Prav tako vam ni treba prenehati s opravljanjem drugih nalog, da bi upravljali aparat.

Nastavitev

Glede na to, v katero smer najprej vrtite upravljalni obroč, se trajanje prične pri predlagani vrednosti: levo 10 minut, desno 30 minut.

Trajanje do ene ure je mogoče nastaviti v korakih po eno minuti, zatem v korakih po 5 minut.

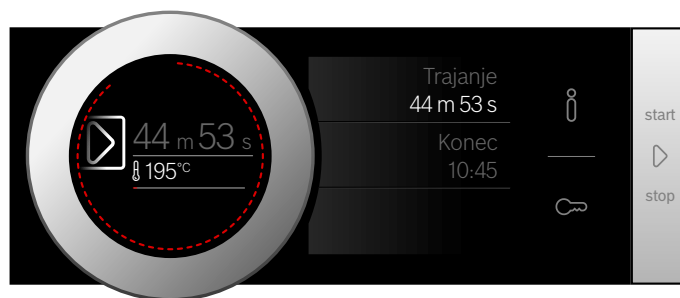
Maksimalno je mogoče nastaviti 23 ur in 59 minut.

Primer na sliki: ura je 10:00, trajanje 45 minut.

1. Nastavite način delovanja in temperaturo ali stopnjo.
2. Pred zagonom pritisnite na polje z besedilom "Trajanje".
Na zaslonu je trajanje prikazano v beli barvi in v ospredju.
3. Z upravljalnim obročem nastavite trajanje.
Čas konca priprave se bo samodejno preračunal.



4. Zaženite s tipko start/stop .
Tako se začne odštevanje trajanja.



Aparat se začne segrevati.

Ko se trajanje izteče, se zasliši signal. Aparat se ne segreva več. Na zaslonu je prikazano trajanje 00 m 00 s.

S poljem z besedilom "Trajanje" lahko ponovno nastavite trajanje, ali pa s tipko start/stop  ponovno sprožite delovanje brez trajanja.

Ko je jed pripravljena, aparat izključite s tipko on/off .

Spremembe in prekinitve

Za spremembo trajanja pritisnite na polje z besedilom "Trajanje". Trajanje je prikazano v beli barvi v ospredju in ga lahko spremenite z upravljalnim obročem. Sprememba bo neposredno prevzeta.

Če želite prekiniti trajanje, ga ponovno nastavite na nič. Ko so nastavitve shranjene, aparat deluje naprej brez trajanja.

Nastavitev konca

Čas, ob katerem se trajanje konča, lahko zamaknete. Tako lahko na primer jutraj vstavite jed v pečico, pri čemer nastavite trajanje tako, da je jed končana opoldne.

Opombe

- Pazite, da živila ne bodo predolgo v pečici, saj se lahko pokvarijo.
- Če se je delovanje že začelo, ne nastavljajte konca. Rezultat peke ne bi bil več ustrezen.

Nastavitev

Konec trajanja je mogoče premakniti nazaj za maksimalno 23 ur in 59 minut.

Primer na sliki: ura je 10:00, trajanje je nastavljeno na 45 minut. Jed naj bi bila pripravljena ob 12:00.

1. Nastavite način delovanja in temperaturo ali stopnjo.
2. Nastavite trajanje.

3. Pred zagonom pritisnite na polje z besedilom "Konec".
Na zaslonu je preračunan končni čas prikazan v beli barvi in v ospredju.
4. Z upravljalnim obročem zamaknite končni čas.



5. Zaženite s tipko start/stop ▷.
Na zaslonu je prikazana ura, ob kateri se aparat zažene.



Aparat je v stanju pripravljenosti. Ko se aparat zažene, se na zaslonu začne odštevati trajanje.

Ko se trajanje izteče, se zasliši signal. Aparat se ne segreva več. Na zaslonu je prikazano trajanje 00 m 00 s.

S poljem z besedilom "Trajanje" lahko ponovno nastavite trajanje, ali pa s tipko start/stop ▷ ponovno sprožite delovanje brez trajanja.

Ko je jed pripravljena, aparat izključite s tipko on/off ①.

Spremembe in prekinitve

Po zagonu časa konca priprave ni več mogoče spreminjati.

Če želite trajanje in konec spremeniti, prekinite delovanje s tipko start/stop ▷. Delovanje se lahko nadaljuje brez trajanja in konca.

Nastavitev alarma

Alarm deluje vzporedno z drugimi nastavitvami. Nastavite ga lahko vedno, tudi kadar je aparat izključen. Ima svoj zvočni signal, tako da boste slišali, ali je potekel čas trajanja ali pa se oglašja alarm.

Nastavitev

Čas alarma se vedno začne z nič minutami.

Višja kot je vrednost, večji so časovni koraki nastavljanja.

Nastavite lahko največ 24 ur.

1. Pritisnite na polje ☒.
Simbol sveti rdeče. Na zaslonu je čas alarma prikazan v beli barvi in v ospredju.
2. Z upravljalnim obročem nastavite čas alarma.
3. Zaženite s poljem ☒.
Opomba: Po nekaj sekundah se alarm samodejno zažene.

Čas alarma se odštevata.

Alarm ostane viden na zaslonu, ko je aparat izključen. Če aparat deluje, so nastavitve tega delovanja prikazane v ospredju. Če pritisnete na polje ☒, se za nekaj sekund prikaže čas alarma.

Ko se čas alarma izteče, se zasliši signal, na zaslonu pa se prikaže navodilo. Simbol ne sveti več.

Nasvet: Če se nastavljen čas alarma navezuje na delovanje aparata, uporabite trajanje. Čas je viden v ospredju, aparat pa se samodejno izklopi.

Spremembe in prekinitve

Za spremembo časa alarma pritisnite na polje ☒. Čas alarma je prikazan v beli barvi v ospredju in ga lahko spremenite z upravljalnim obročem.

Če želite alarm prekiniti, ponovno nastavite čas popolnoma na začetek. Po prevzemu spremembe simbol ne sveti več.

Mikrovalovna pečica

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

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

Posoda

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

Primerna posoda

Primerna je posoda, odporna na vročino, iz stekla, steklokeramike, porcelana, keramike ali temperaturno odporne plastike. Ti materiali prepuščajo mikrovalove.

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

Neprimerna posoda

Neprimeren je kovinski pribor. Kovine ne prepuščajo mikrovalov. Jedi ostanejo v zaprtih kovinskih posodah hladne.

Pozor!

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

Test posode

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

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

1. Prazno posodo postavite v aparat na rešetko za ½ do 1 minute pri maksimalni moči.
2. Vmes preverite temperaturo posode. Posoda mora biti hladna ali le nekoliko topla.

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

Moč mikrovalov

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

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

Moč	Uporaba	maksimalno trajanje
90 W	za odtajanje občutljivih jedi	1 h 30 min
180 W	za odtajanje in naknadno pripravo	1 h 30 min
360 W	za pripravo mesa in pogrevanje občutljivih jedi	1 h 30 min
600 W	za pogrevanje in pripravo jedi	1 h 30 min
900 W	za pogrevanje tekočin	30 min

Nastavitev mikrovalov

Preden nastavite funkcijo mikrovalovne pečice, upoštevajte navedbe za ustrezno posodo.

1. Pritisnite na polje **menu**.
Prikaže se izbor načinov delovanja.
2. Pritisnite na polje z besedilom "Mikrovalovna pečica".
3. Pritisnite na polje z besedilom zelene moči mikrovalov.
Na prikazovalniku je trajanje prikazano v beli barvi in v ospredju.
4. Z upravljalnim obročem nastavite čas trajanja.
5. Zaženite s tipko start/stop .
Na prikazovalniku se odšteva čas trajanja. Pri načinu delovanja "Mikrovalovna pečica" se linija segrevanja ne pojavi.

Aparat se zažene.

Ko se čas trajanja odšteje do konca, se zasliši signal. Aparat preneha delovati. Na prikazovalniku je prikazano trajanje 00 m 00 s.

Ko je jed pripravljena, izključite aparat s tipko on/off .

Spremembe in prekinitve

Po zagonu ostane trajanje v ospredju. Ko premikate upravljalni obroč, boste trajanje neposredno spremenili in prevzeli.

Če želite spremeniti moč mikrovalov, s tipko start/stop  zaustavite delovanje. Pritisnite na polje z besedilom zelene moči in s tipko start/stop  ponovno sprožite delovanje. Čas trajanja se ohrani.

Ko želite funkcijo mikrovalovne pečice prekiniti, zaustavite delovanje s tipko start/stop  in izberite drug način delovanja.

Nastavitev načina delovanja "Mikrokombi"

Pri nekaterih načinih delovanja lahko dodatno vključite funkcijo mikrovalovne pečice.

Primerni načini delovanja:

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

Pri delovanju "Mikrokombi" so vam na voljo moči mikrovalov 90 W, 180 W in 360 W.

Preden vključite način delovanja "Mikrokombi", upoštevajte navedke za ustrezno posodo.

1. Pritisnite na polje **menu**.
Prikaže se izbor načinov delovanja.
2. Pritisnite na polje z besedilom "Mikrokombi".
3. Pritisnite na polje z besedilom zelenega načina gretja.
4. Pritisnite na polje z besedilom zelene moči mikrovalov.
Na prikazovalniku je v ospredju prikazana stopnja temperatura ali trajanje.
5. Z upravljalnim obročem nastavite temperaturo ali stopnjo.
6. Pritisnite na polje z besedilom "Trajanje".
Na prikazovalniku je trajanje prikazano v beli barvi in v ospredju.
7. Z upravljalnim obročem nastavite čas trajanja.
8. Zaženite s tipko start/stop .
Na prikazovalniku se odšteva čas trajanja.
Aparat se zažene.

Ko se čas trajanja odšteje do konca, se zasliši signal. Aparat preneha delovati. Na prikazovalniku je prikazano trajanje 00 m 00 s.

Ko je jed pripravljena, izključite aparat s tipko on/off .

Spremembe in prekinitve

Po zagonu ostane temperatura v ospredju. Če premaknete upravljalni obroč, bo temperatura oz. stopnja neposredno spremenjena in prevzeta.

Če želite spremeniti čas trajanja, pritisnite na polje z besedilom "Trajanje" in ga spremenite z upravljalnim obročem. Sprememba bo neposredno prevzeta.

Če želite spremeniti način gretja ali moč mikrovalov, najprej s tipko start/stop  zaustavite delovanje. Pritisnite na polje z besedilom načina gretja ali moči mikrovalov ter ga spremenite.

Opomba: Ko spremenite način gretja ali moč mikrovalov, se bodo ponastavile tudi druge nastavitve.

Ko želite način delovanja "Mikrokombi" prekiniti, zaustavite delovanje s tipko start/stop  in izberite drug način delovanja.

Sušenje

Notranjost aparata po delovanju osušite, da v njem ne ostane vlaga.

Zagon sušenja

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

1. Počakajte, da se aparat ohladi.
2. Večjo umazanijo iz notranjosti pečice takoj odstranite in obrišite vlago.
3. Po potrebi s tipko on/off  vključite aparat.
4. Pritisnite na polje **menu**.
Prikaže se izbor načinov delovanja.
5. Pritisnite na polje z besedilom "Sušenje".
Prikaže se trajanje. Ni ga mogoče spremeniti.
6. Zaženite s tipko start/stop .
Sušenje se zažene in po 10 minutah samodejno zaključi.
7. Odprite vratca aparata in jih pustite odprta 1 do 2 minuti, da lahko vlaga uide iz pečice.

Ročno sušenje notranjosti pečice

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

Termometer za peko

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

Načini gretja

Vsi načini gretja niso primerni za pripravo jedi s termometrom za peko.

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

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

Opombe

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

Opozorilo – Nevarnost udara električnega toka!

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

Temperatura v pečici

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

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

Vstavljanje termometra v hrano, ki jo pripravljate

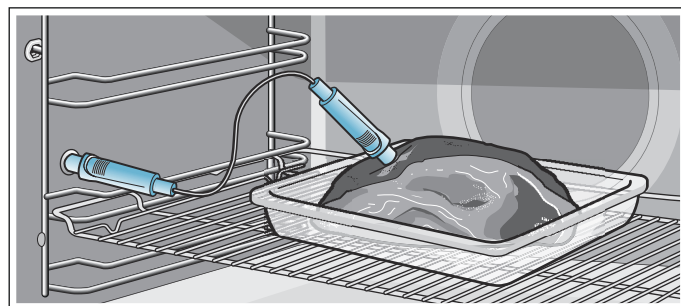
Še preden vstavite hrano v pečico, vstavite termometer za peko v jed, ki jo pripravljate.

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

Pozor!

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

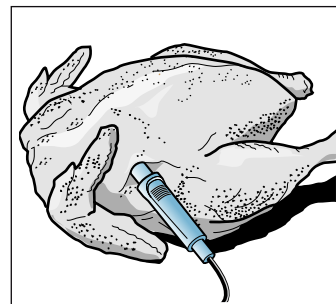
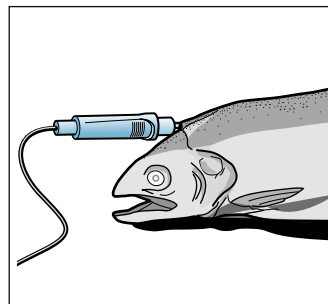
Meso: v večje kose mesa zasadite termometer za peko poševno od zgoraj navzdol do prislona. V tanjše kose pa s strani na najdebelejšem mestu.



Opomba: Pribor vedno vstavljajte pod pušo za termometer.

Ribe: celo ribo s pomočjo polovice krompirja na rešetko položite v "položaj plavanja". Termometer za peko vstavite za glavo, in sicer v smeri srednje kosti do prislona.

Perutnina: celo perutnino položite na rešetko s prsmi navzgor. Termometer za peko vstavite v prsni file pod peruti, in sicer od peruti do peruti ter do prislona.



Pozor!

Ne priščiptionite kabla termometra za peko.

Ne uporabljajte pokrite posode.

Razdalja med žarom in termometrom za peko mora znašati nekaj centimetrov, da previsoka vročina ne poškoduje termometra za peko. Meso lahko med pripravo naraste.

Nastavitev temperature sredice

Termometer za peko mora biti vključen v pušo, ki je na levi strani pečice.

1. Pritisnite na polje z besedilom zelenega načina gretja.
Na zaslonu je predlagana vrednost za temperaturo v pečici prikazana v beli barvi in v ospredju.
2. Z upravljalnim obročem nastavite temperaturo v pečici.
3. Pritisnite na polje z besedilom "Temperatura sredice".
Na zaslonu je predlagana vrednost za temperaturo sredice prikazana v beli barvi in v ospredju.
4. Z upravljalnim obročem nastavite temperaturo sredice.
5. Zaženite s tipko start/stop .
Čas na zaslonu prikazuje, kako dolgo aparat že deluje.

Aparat se začne segrevati.

Na zaslonu je temperatura sredice prikazana v beli barvi in v ospredju, levo je prikazana trenutna, desno pa nastavljena temperatura, npr. "15 | 80 °C". Linija segrevanja se prav tako navezuje na temperaturo sredice.

Ko je temperatura sredice jedi dosežena, se zasliši signal. Aparat se ne segreva več. Na zaslonu je trenutna temperatura sredice enaka nastavljeni temperaturi, npr. "80 | 80 °C". Odštevalnik časa se ustavi.

Aparat izključite s tipko on/off  in iz puše izvalcite termometer za peko.

Opozorilo – Nevarnost opeklin!

Notranjost aparata, pribor in termometer za peko se zelo segrejejo. Vroč pribor in termometer za peko iz pečice vedno vzemite s kuhinjskimi rokavicami.

Spreminjanje

Po zagonu je v ospredju prikazana temperatura sredice. Ko premaknete upravljalni obroč, bo temperatura sredice neposredno spremenjena in prevzeta.

Če želite spremeniti temperaturo v pečici, prej pritisnite na polje z besedilom "Temperatura".

Če želite spremeniti način gretja, prej prekinite delovanje s tipko start/stop .

Opomba: Ko spremenite način gretja, se ponastavijo tudi druge nastavitve.

Prekinitev

Za prekinitev termometer za peko povlecite iz puše in mesa. S tipko start/stop  lahko nadaljujete s pripravo brez termometra za peko.

Temperatura sredice različnih živil

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

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

→ "Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu" na strani 32

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

Varovalo za otroke

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

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

Aktiviranje in deaktiviranje

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

V vsakem primeru držite polje  pritisnjeno pribl. 4 sekunde.

Na zaslonu se prikaže poziv za potrditev.

Če je aparat vklopljen, polje  sveti rdeče. Če je aparat izklopljen, polje  ne sveti.

Osnovne nastavitve

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

Spreminjanje osnovnih nastavitev

Aparat mora biti vključen.

1. Pritisnite na polje **menu**.
Prikaže se izbor načinov delovanja.
2. Pritisnite na polje z besedilom "Osnovne nastavitve".
Na zaslonih na dotik se pojavijo nastavitve.
3. Pritisnite na polje z besedilom, na katerem je zelena nastavev.
Rdeča črtica ob strani polja z besedilom kaže, katera nastavev je izbrana.
Na zaslonu je poleg tega prikazana tudi vrednost.
4. Po potrebi vrednost spremenite z upravljalnim obročem.
5. Pritisnite na polje z besedilom naslednje nastavitve.
Pripadajoča vrednost se prikaže na zaslonu.
Spremenite jo lahko z upravljalnim obročem.
6. Prelistajte nastavitve in jih po potrebi spremenite z upravljalnim obročem.
Če želite preleteti nastavitve, pritisnite na polje z besedilom "Nadaljnje nastavitve".
7. Za potrditev pritisnite na polje **menu**.
Prikaže se vprašanje, ali želite shraniti spremembe.
8. Pritisnite na polje z besedilom "Shrani".
Na zaslonu se prikaže opomba, da so bile nastavitve shranjene.

Prekinitev

Če sprememb ne želite shraniti, pritisnite na polje **menu** in nato na polje z besedilom "Ne shrani". Na zaslonu se prikaže sporočilo, da nastavitve niso bile shranjene. Če aparata ne potrebujete, ga izključite s tipko on/off .

Seznam osnovnih nastavitev

Glede na opremo aparata niso na voljo vse osnovne nastavitve.

Nastavev	Izbira
Jezik	Možni nadaljnji jeziki
Čas	Čas v obliki 24 h
Tovarniške nastavitve	Ponastavev Ne ponastavi*
Zvočni signal	Kratko trajanje (30 sek.) Srednje trajanje (1 min.)* Dolgo trajanje (5 min.)
Jakost zvoka	Lestvica s 5 stopnjami
Ton tipk	Vključen Izključen* (ton za on/off  ostane)
Jakost osvetlitve zaslona	Lestvica s 5 stopnjami
Prikaz ure	izklop. Digitalno* Analogno

Osvetlitev	Izključena pri delovanju Vključena pri delovanju*
Samodejno nadaljevanje	Ne nadaljuj samodejno* Pri zapiranju vrat (Zgolj za način delovanja "Mikrovalovna pečica")
Otroško varovalo	Le zapora tipk* Zaklepanje vrat in zapora tipk
Delovanje po vklopu	Glavni meni Načini gretja* Funkcija mikrovalovne pečice Mikrokombi Pomoč
Nočna zatemnitev	Izključena* Vključena
Logotip znamke	Prikaži* Ne prikaži
Zamik izklopa ventilatorja	Priporočljiv* Minimalen
Nastavitev za sabat	Vključena Izključena*

* Tovarniške nastavitve (glede na vrsto aparata so lahko tovarniške nastavitve drugačne)

Opomba: Spremembe nastavitve jezika, tona tipk in osvetlitve zaslona začnejo veljati takoj. Vse druge pa šele, ko ste shranili nastavitve.

Izpad električnega toka

Spremembe, ki ste jih shranili v nastavitvah, se ohranijo tudi po izpadu elektrike.

Pri daljšem izpadu električnega toka, morate na novo urediti le nastavitve za prvi zagon. Aparat lahko prenese kratko prekinitvev električnega toka.

Spreminjanje časa

Če želite nastaviti čas, npr. zamenjati z letnega na zimski čas, spremenite osnovne nastavitve.

Aparat mora biti vključen.

1. Pritisnite na polje **menu**.
Na zaslonu se prikaže izbor načinov delovanja.
2. Pritisnite na polje z besedilom "Osnovne nastavitve".
Na zaslonih na dotik se pojavijo nastavitve.
3. Pritisnite na polje z besedilom "Čas".
Na zaslonu se prikaže čas.
4. Z upravljalnim obročem spremenite čas.
5. Za potrditev pritisnite na polje **menu**.
Prikaže se vprašanje, ali želite shraniti spremembe.
6. Pritisnite na polje z besedilom "Shrani".
Na zaslonu se prikaže opomba, da so bile nastavitve shranjene.



Nastavitev za sabat

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

Zagon nastavitve za sabat

Preden vam je nastavitev za sabat na voljo, jo morate aktivirati v osnovnih nastavitvah. → "Osnovne nastavitve" na strani 23

Ko osnovno nastavitev ustrezno spremenite, se bo nastavitev za sabat prikazala kot zadnji način gretja.

Aparat greje s spodnjim in zgornjim grelnikom. Mogoče je nastaviti temperaturo med 85 °C in 140 °C.

Izbrati je treba način delovanja "Načini gretja". Izbirni seznam načinov gretja se pojavi na zaslonih na dotik.

1. Pritisnite na polje z besedilom "Nastavitev za sabat".
Na zaslonu je predlagana vrednost za temperaturo prikazana v beli barvi in v ospredju.
2. Z upravljalnim obročem nastavite želeno temperaturo.
3. Pred zagonom pritisnite na polje z besedilom "Trajanje".
Na zaslonu je predlagana vrednost za trajanje prikazana v beli barvi in v ospredju.
4. Z upravljalnim obročem nastavite zelen čas trajanja.
Opomba: Čas konca priprave se bo samodejno preračunal, ni pa ga mogoče premakniti.
5. Zaženite s tipko start/stop .
Na zaslonu se odšteva čas trajanja.

Aparat se začne segrevati.

Ko se trajanje nastavitve za sabat izteče, se zasliši signal. Aparat se ne segreva več. Na zaslonu je prikazano trajanje 00 m 00 s.

Aparat izključite s tipko on/off .

Opomba: Ko odprete vratca aparata, se delovanje ne prekine.

Spremembe in prekinitve

Po zagonu nastavitev ni več mogoče spremeniti.

Če želite prekiniti nastavitev za sabat, izključite aparat s tipko on/off . S tipko start/stop  ne morete več ustaviti delovanja.

Čistilna sredstva

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

Primerna čistilna sredstva

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

Pozor!

Poškodbe površin

Ne uporabljajte

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

Nove gobaste krpe pred uporabo temeljito sperite.

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

Opozorilo – Nevarnost opeklin!

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

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

Ročaj vratc	Vroča milnica: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo. Če pride sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna v stik z ročajem vrat, ga takoj obrišite. Teh madežev v nasprotnem primeru ne boste več mogli odstraniti.
-------------	---

Notranjost aparata

Emajlirane in samočistilne površine	Upoštevajte napotke za površine v notranjosti aparata, ki se nahajajo za tabelo.
Stekleni pokrov osvetlitve pečice	Vroča milnica: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo. Pri trdovratni umazaniji uporabite čistilo za pečice.
Tesnilo vratc Ne snemite!	Vroča milnica: Očistite z vlažno krpo. Ne drgnite.
Pokrov vratc iz nerjavnega jekla	Čistilo za nerjavno jeklo: Upoštevajte navodila proizvajalcev. Ne uporabljajte negovalnih sredstev za nerjavno jeklo. Če želite pokrov vratc očistiti, ga snemite.
Notranji okvir vratc iz nerjavnega jekla	Čistilo za nerjavno jeklo: Upoštevajte navodila proizvajalcev. Tako boste lahko odstranili obarvanja. Ne uporabljajte negovalnih sredstev za nerjavno jeklo.
Ogrodje	Vroča milnica: Namočite in očistite z vlažno krpo ali ščetko.
Izvlačni sistem	Vroča milnica: Očistite z vlažno krpo ali ščetko. Z izvlečnih vodil ne odstranjujte maziva, najbolje je, da jih očistite, ko so vstavljeni. Ne pomivajte v pomivalnem stroju.
Pribor	Vroča milnica: Namočite in očistite z vlažno krpo ali ščetko. Pri trdovratni umazaniji uporabite spiralo iz nerjavnega jekla.
Termometer za peko	Vroča milnica: Očistite z vlažno krpo ali ščetko. Ne pomivajte v pomivalnem stroju.

Opombe

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

Površine notranjosti aparata

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

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

Čiščenje emajliranih površin

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

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

Po čiščenju pustite aparat odprt, da se posuši.

Čiščenje samočistilnih površin

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

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

Nastavitev

Iz naprave prej odstranite pribor, posodo, ogrodje in dele, ki jih je mogoče izvesti. Temeljito očistite gladke emajlirane površine v notranjosti aparata, vratca aparata in steklen pokrov osvetlitve pečice.

1. Nastavite način gretja 4D-vroči zrak.
2. Nastavite maksimalno temperaturo.
3. Vključite pečico in jo pustite delovati vsaj eno uro. Keramična plast se bo regenerirala.

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

Opomba: Med delovanjem lahko na površinah nastanejo rdeči madeži. To ni rja, ampak ostanki živil. Ti madeži ne ogrožajo zdravja in ne omejujejo spodobnost čiščenja samočistilnih površin.

Pozor!

Na samočistilnih površinah ne uporabljajte čistila za pečice. Tako lahko poškodujete površine. Če čistilo za pečice vseeno pride v stik s temi površinami, ga takoj odstranite z vodo in gobico. Ne drgnite in ne uporabljajte agresivnih čistilnih sredstev.

Čiščenje aparata

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

Nasveti

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

Ogrodje

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

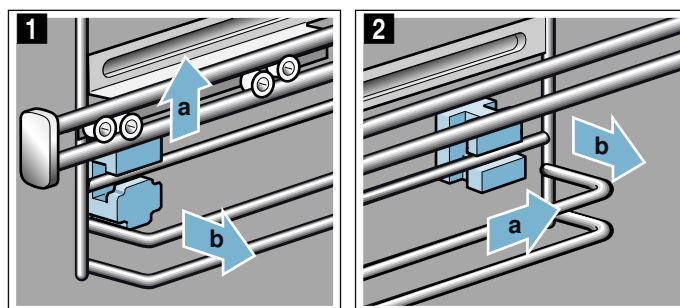
Montaža in demontaža ogrodja

⚠ Opozorilo – Nevarnost opeklin!

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

Odstranitev ogrodja

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

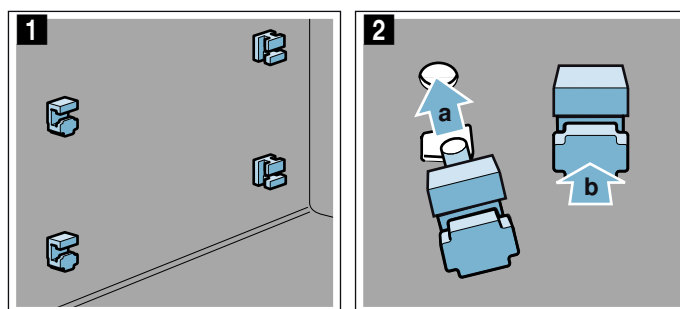


Očistite ogrodje s čistilom in gobico za pomivanje. Za odstranjevanje trdovratne umazanije uporabite ščetko.

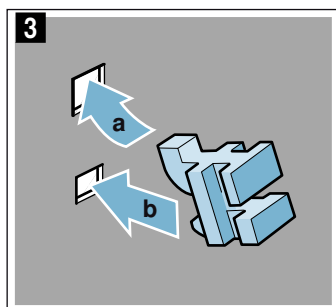
Vstavljanje ležišč

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

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



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

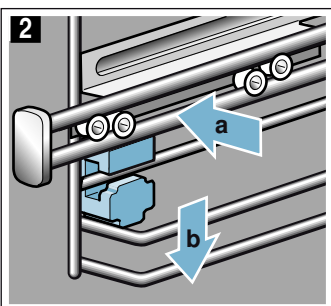
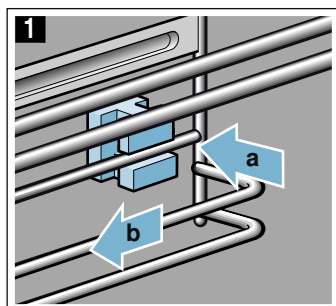


Namestitev ogrodja

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

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

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



Vratca aparata

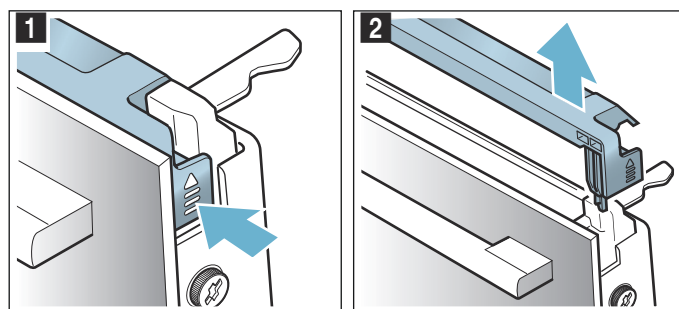
Če aparat vestno negujete in čistite, bo dolgo ostal lep in funkcionalen. Tu je navedeno, kako očistite vratca aparata.

Demontaža pokrova vratc

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

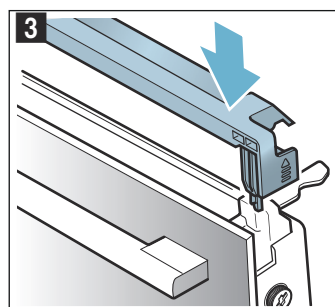
1. Vratca aparata nekoliko odprite.
2. Na pokrovu pritisnite na levi in desni strani (slika **1**).
3. Snemite pokrov (slika **2**).

Vratca aparata previdno zaprite.



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

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



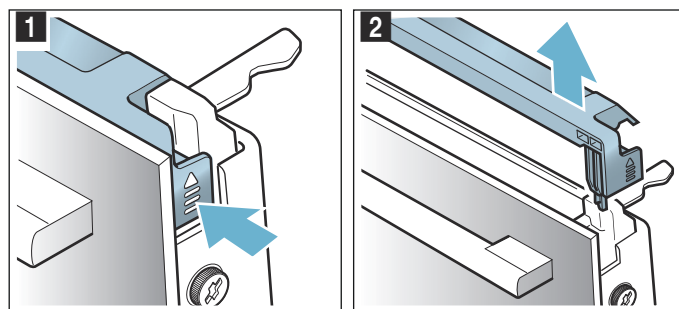
5. Zaprite vratca aparata.

Demontaža in montaža stekel vratc

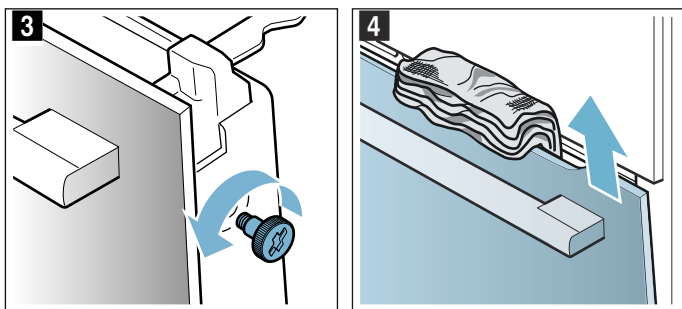
Za lažje čiščenje lahko demontirate stekla vratc aparata.

Demontaža stekel

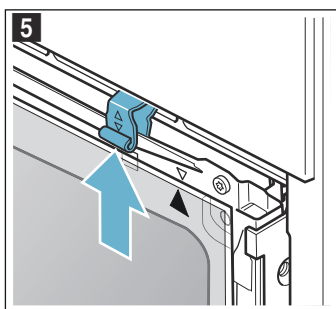
1. Vratca aparata nekoliko odprite.
2. Na pokrovu pritisnite na levi in desni strani (slika **1**).
3. Snemite pokrov (slika **2**).



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



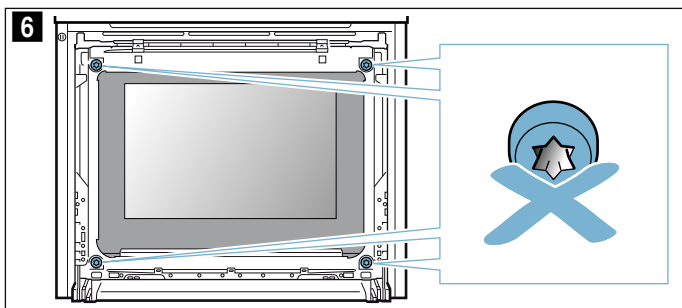
6. Obe ležišči na zgornji strani vmesnega stekla potisnite navzgor, vendar ga ne snemite (slika 5). Z eno roko trdno držite steklo. Odstranite steklo.



Očistite stekla s čistilom za steklo in mehko krpo.

⚠ Opozorilo – Resna nevarnost za zdravje!
Ko odvijete vijake, varnost aparata ni več zagotovljena. Iz notranjosti lahko uhaja energija mikrovalovne pečice. Vijakov nikdar ne odvijajte.

Ne odvijte štirih črnih vijakov (slika 6).



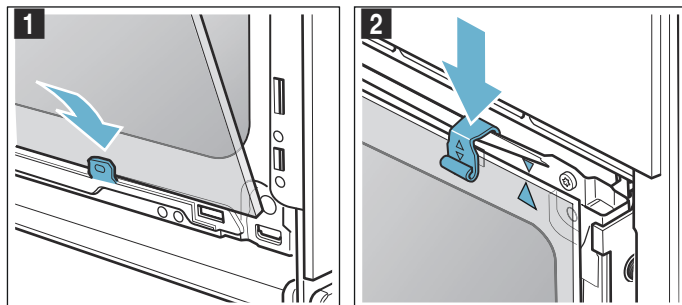
⚠ Opozorilo – Nevarnost poškodb!

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

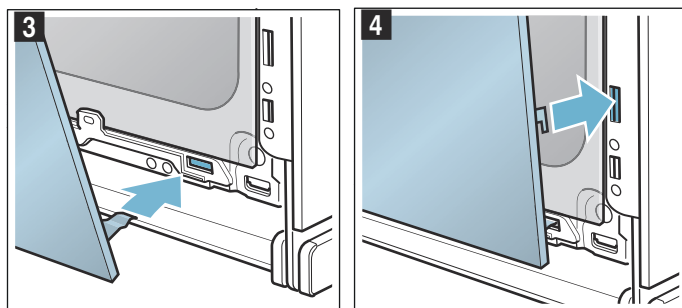
Montaža stekel

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

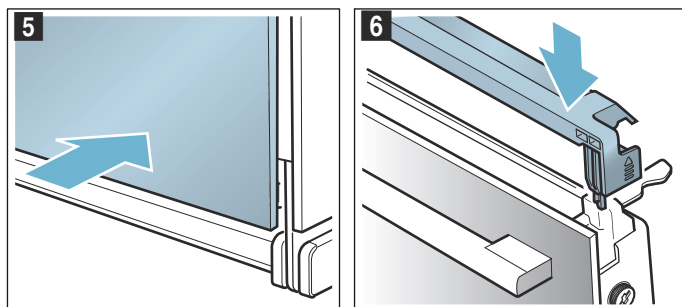
1. Srednje steklo spodaj vstavite v držalo (slika 1), zgoraj pa ga potisnite v pravi položaj.
2. Obe držali pritisnite navzdol (slika 2).



3. Sprednje steklo vstavite v spodnje držalo (slika 3).
4. Sprednje steklo zaprite, da sta oba zgornja kavla nasproti odprtini (slika 4).



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



9. Zaprite vratca aparata.

Pozor!

Aparat ponovno uporabite šele, ko so stekla pravilno nameščena.

Motnja, kaj storiti?

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

Samostojno odpravljanje motenj

Tehnične motnje na aparatu lahko pogosto povsem preprosto odpravite sami.

Če jed ni optimalno pripravljena, so vam na koncu navodil za uporabo na voljo številni namigi in napotki za pripravo. → "Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu" na strani 32

Motnja	Možni vzroki	Ukrep/navodilo
Aparat ne deluje.	Okvarjena varovalka.	Preverite varovalko v omarici z varovalkami.
	Izpad električnega toka	Preverite, ali luč v kuhinji in drugi kuhinjski aparati delujejo.
Na zaslonu je prikazano "Sprache Deutsch".	Izpad električnega toka	Ponovno nastavite jezik in čas.
Ura se ne prikaže, če je aparat izključen.	Osnovne nastavitve so spremenjene.	Spremenite osnovne nastavitve prikaza ure.
Aparat se ne segreva, na zaslonu je prikazan simbol  .	V osnovnih nastavitvah je aktiviran demonstracijski način.	Aparat za kratek čas izklopite iz električnega omrežja (izključite varovalko v omarici z varovalkami), nato v naslednjih 3 minutah v osnovnih nastavitvah deaktivirajte demonstracijski način.
Upravljalni obroč je padel iz svojega ležišča na upravljalnem polju.	Upravljalni obroč se je pomotoma snel.	Upravljalni obroč je snemljiv. Upravljalni obroč postavite preprosto nazaj v njegovo ležišče v upravljalnem polju in pritisnite navznoter, tako da se bo zaskočil in ga boste lahko spet normalno obračali.
Upravljalnega obroča ne morete preprosto obračati.	Pod upravljalnim obročem je umazanija.	Der Bedienring ist abnehmbar. Za odstranjevanje povlecite upravljalni obroč preprosto iz njegovega ležišča. Lahko pa tudi pritisnete na zunanji rob upravljalnega obroča, tako da se ta nagne in ga lahko primete. Upravljalni obroč in njegovo ležišče na aparatu previdno očistite z milnico in mokro krpo. Osušite z mehko krpo. Ne uporabite ostrih ali abrazivnih čistilnih sredstev. Ne namakajte in ne pomivajte v pomivalnem stroju. Upravljalnega obroča ne snemajte prepogosto, tako da ostane ležišče stabilno.

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

Sporočila o napakah na zaslonu

Če se na zaslonu pojavi napaka na "D" ali "E", npr. D0111 ali E0111, izključite in ponovno vključite aparat s tipko on/off .

Če je bila motnja enkratna, prikaz ugasne. Če se sporočilo o napaki ponovno prikaže, pokličite servisno službo in natanko navedite sporočilo o napaki.

Maksimalno trajanje delovanja

Če nastavitev na aparatu niste spremenili že več ur, aparat samodejno preneha greti. Tako je preprečeno neželjeno dolgo delovanje.

Ko je doseženo maksimalno trajanje delovanja, se ravnajte po danih nastavitvah za način delovanja.

Doseženo je maksimalno trajanje delovanja

Na zaslonu se prikaže obvestilo, da je bilo doseženo maksimalno trajanje delovanja.

Delovanje ponovno sprožite s pritiskom na poljubno polje ali z zasukom upravljalnega obroča.

Če aparata ne potrebujete, ga izključite s tipko on/off .

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

Osvetlitev v notranjosti pečice

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

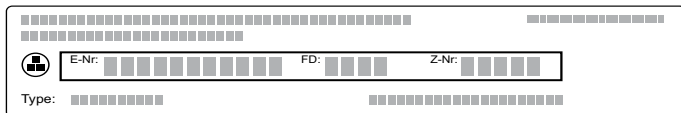
Če se lučka LED ali steklen pokrov lučke vseeno pokvari, pokličite servisno službo. Pokrova lučke ni dovoljeno sneti.

Servisna služba

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

Številka E in številka FD

Prosimo, da ob klicu navedete popolno številko izdelka (št. E) in številko izdelave (št. FD), da vam bomo lahko strokovno pomagali. Tipsko tablico s številkami boste našli, če boste odprli vrata aparata.



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

Št. E		Št. FD	
Servisna služba 			

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

Podatke glede vseh držav, boste našli v priloženem seznamu servisnih služb.

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

Jedi

Z načinom delovanja "Pomoč" lahko pripravite najrazličnejše obroke. Aparat samostojno izbere najbolj optimalne nastavitve.

Napotki za nastavitve

- Rezultat priprave je odvisen od kakovosti živil in vrste ter velikosti posode. Za optimalne rezultate priprave, uporabljajte le neoporečna živila in meso, ki je bilo hranjeno v hladilniku. Pri globoko zamrznjenih jedeh uporabljajte le živila, ki ste jih neposredno vzeli iz hladilnika.
- Pri nekaterih jedeh bodo predlagani: temperatura, način gretja in trajanje priprave. Temperaturo in trajanje priprave lahko prilagodite svojim potrebam.
- Pri nekaterih jedeh boste morali vnesti težo. Vedno vnesite skupno težo, razen v primeru, da aparat zahteva kaj drugega. Tu aparat prevzame nastavitve časa in temperature. Nastavljanje teže izven predlaganih območij teže ni mogoče.
- Pri peki jedi, za katere aparat sam izbere temperaturo, so možne temperature do 300 °C. Zato bodite pozorni, da uporabljate posodo, ki je odporna na tako visoko temperaturo.
- Pri mesu boste prejeli napotke o npr.: posodi, višini vstavitve posode ali dodajanju tekočine. Pri nekaterih jedeh je med pripravo treba živila obračati ali jih mešati. To bo prikazano na zaslonu kmalu po zagonu programa. Prav tako vas bo na to ob pravem času opozoril signal.
- Napotke za primerno posodo in namige ter trike za pripravo jedi najdete na koncu navodil za uporabo. → "Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu" na strani 32

Funkcija mikrovalovne pečice

Pri nekaterih jedeh se funkcija mikrovalovne pečice samodejno vključi. Funkcija mikrovalovne pečice znatno skrajša čas priprave, skoraj ga razpolovi. Aparat vas opozori na to, da morate uporabljati posodo, ki je primerna za mikrovalovno pečico. V poglavju "Mikrovalovna pečica" so vam na voljo navodila za primerno posodo. → "Mikrovalovna pečica" na strani 19

Termometer za peko

Pri nekaterih jedeh lahko uporabljate tudi termometer za peko. Ko ste termometer za peko vstavili v aparat, se prikažejo ustrezne jedi. Spremenite lahko temperaturo pečice in sredice. → "Termometer za peko" na strani 21

Senzor za peko

Aparat je opremljen s senzorjem za peko. Ta se samodejno aktivira, ko na izbirnem seznamu izberete ustrezno pecivo. Aparat na tej točki prevzame nadzor. Aparat se izključi v trenutku, ko je pecivo pripravljeno. Zasliši se zvočni signal. Trajanje ni prikazano in približno ustreza receptu za pecivo.

Ne uporabljajte modelov iz silikona ali pribora, ki vsebuje silikon. Tako se lahko senzor za peko poškoduje.

Vratc aparata ne smete odpreti, dokler je na zaslonu prikazano "Senzor za peko je aktiven". Nastavitve se v nasprotnem primeru prekinejo. Aparat vam nato ponudi nastavitve, ki jo morate nadzirati sami.

Nastavitev jedi s pomočjo

Preglejte ravni, da boste videli, katere jedi so vam na voljo s pomočjo in ali morate za vašo jed vnesti težo. Iz tega razloga prej stehajte živila.

Jedi so razporejene po enotni strukturi:

- Kategorija
- Jed
- Obrok

Z upravljalnim obročem se lahko pomikate po posameznih ravneh.

1. Pritisnite na polje **menu**.
Prikaže se izbor načinov delovanja.
2. Pritisnite na polje z besedilom "Pomoč".
Prikažejo se kategorije.
3. Pritisnite na zeleno kategorijo.
Pojavijo se jedi, ki spadajo v kategorijo.
4. Pritisnite na zeleno jed.
Pojavijo se posamezni obroki.
5. Pritisnite na zelen obrok.
Na zaslonu se prikažejo ustrezne nastavitve. Za veliko jedi lahko nastavitve prilagodite po želji.
Pri nekaterih jedeh morate namesto tega vnesti težo.
6. Zaženite s tipko start/stop .
Na zaslonu se odšteva čas trajanja.
Aparat se začne segrevati.

Ko se trajanje izteče, se zasliši signal. Aparat se ne segreva več.

Ko je jed pripravljena, aparat izključite s tipko on/off .

Nadaljevanje priprave

Ko se trajanje izteče, lahko pri nekaterih jedeh nadaljujete s pripravo, če z rezultatom priprave še niste zadovoljni.

Na zaslonu se prikaže vprašanje, ali želite nadaljevati s pripravo. Če želite nadaljevati s pripravo, pritisnite na polje z besedilom "Nadaljevanje priprave". Predlagano bo trajanje, ki ga lahko spremenite. Zaženite s tipko start/stop .

Opomba: Pripravo lahko podaljšate kolikor krat želite.

Ko ste z rezultatom priprave zadovoljni, pritisnite na polje z besedilom "Končaj".

Aparat izključite s tipko on/off .

Zamik časa konca priprave

Pri nekaterih jedeh lahko čas konca priprave premaknete. Pred zagonom pritisnite na polje z besedilom "Konec" in z upravljalnim obročem nastavite konec na poznejši čas.

Po zagonu preide aparat v stanje pripravljenosti. Časa konca priprave ni več mogoče spremeniti.

Spremembe in prekinitve

Po zagonu nastavitve ni več mogoče spremeniti.

Za prekinitve izključite aparat s tipko on/off . S tipko start/stop  ne morete več ustaviti delovanja.

Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu

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

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

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

Ne uporabljajte modelov iz silikona

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

Pozor!

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

Tudi če je senzor za peko izključen, se lahko poškoduje.

Pecivo in drobno pecivo

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

Upoštevajte tudi navodila v poglavju o vzhajanju testa.

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

Peka v kombinaciji s funkcijo mikrovalovne pečice

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

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

→ "Mikrovalovna pečica" na strani 19

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

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

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

Višine za vstavljanje pribora

Upoštevajte navedene višine za vstavljanje pribora.

Peka na eni ravni

Za peko na eni ravni uporabite naslednje višine vstavljanja pribora:

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

Peka na več ravneh

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

Peka na dveh ravneh:

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

Peka na treh ravneh:

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

Peka na štirih ravneh

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

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

Pribor

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

Rešetka

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

Univerzalni pekač ali pekač

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

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

Modeli za peko

Najbolj primerni so kovinski temni modeli.

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

Papir za peko

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

Priporočene nastavitvene vrednosti

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

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

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

Za določene jedi je predgretje potrebno, kar je navedeno v tabeli.

Če želite peči po lastnem receptu, se orientirajte po podobnem pecivu v tabeli. Dodatne informacije najdete v namigih za pecivo in drobno pecivo, ki se nahajajo za nastavitveno tabelo.

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

Uporabljeni načini gretja:

- 4D-vroči zrak
- Zgornje/spodnje gretje
- Stopnja za pico

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Moč mikrovalov v W	Trajanje v min.
Kolači v modelih						
Preprost kolač iz umešanega testa	Okrogel/podolgovat model	2		150-170	-	50-70
Preprost kolač iz umešanega testa	Okrogel/podolgovat model	2		160-180	90	30-40
Kolač iz umešanega testa, preprost, 2 ravni	Okrogel/podolgovat model	3+1		140-150	-	60-80
Kolač iz umešanega testa, fin	Okrogel/podolgovat model	2		150-170	-	60-80
Sadni kolač iz umešanega testa, fin	Pekač za šarkelj	2		160-180	-	40-60
Sadni kolač iz umešanega testa, fin	Pekač za šarkelj	2		160-180	90	35-45
Podlaga za torto iz umešanega testa	Model za dno torte	3		160-180	-	20-30
Sadna ali skutna torta s podlago iz krhkega testa	Razstavljivi model Ø 26 cm	2		150-170	-	65-85
Sadna ali skutna torta s podlago iz krhkega testa	Razstavljivi model Ø 26 cm	2		160-180	180	30-40
				100	-	20
Švicarska pita	Pekač za pico	3		170-190	-	45-55
Pite	Model za pite, bela pločevina	3		190-210	-	30-45
Kvašen šarkelj	Pekač za šarkelj	2		150-170	-	50-70
Kolač iz kvašenega testa v razstavljivem modelu	Razstavljivi model Ø 28 cm	2		160-170	-	20-30
Biskvitna podlaga, 2 jajci	Model za dno torte	2		150-170*	-	20-30
Biskvitna torta, 3 jajca	Razstavljivi model Ø 26 cm	2		160-170*	-	25-35
Biskvitna torta, 6 jajc	Razstavljivi model Ø 28 cm	2		150-170*	-	30-50

Kolač na pekaču

Kolač iz umešanega testa z oblogo	Pekač	3		160-180	-	20-40
Kolač iz umešanega testa, 2 ravni	Univerzalni pekač + pekač	3+1		140-160	-	30-50
Pecivo iz krhkega testa s suho oblogo	Pekač	3		170-190	-	25-35
Pecivo iz krhkega testa s suho oblogo, 2 ravni	Univerzalni pekač + pekač	3+1		160-170	-	35-45
Pecivo iz krhkega testa s sočno oblogo	Univerzalni pekač	3		160-180	-	55-75
Švicarska pita	Univerzalni pekač	3		170-190	-	45-55
Kolač iz kvašenega testa s suho oblogo	Univerzalni pekač	3		160-180*	-	15-25
Kolač iz kvašenega testa s suho oblogo, 2 ravni	Univerzalni pekač + pekač	3+1		150-170	-	20-30

* predgretje

** 5 min. predgretja, ne uporabite funkcije hitrega segrevanja

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatu- ra v °C	Moč mikrova- lov v W	Trajanje v min.
Kolač iz kvašenega testa s sočno oblogo	Univerzalni pekač	3		180-200	-	30-40
Kolač iz kvašenega testa s sočno oblogo, 2 ravni	Univerzalni pekač + pekač	3+1		150-170	-	45-60
Pletenica, pletenka	Pekač	2		160-170	-	25-35
Biskvitna rolada	Pekač	3		180-190*	-	15-20
Božični kolač s 500 g moke	Pekač	2		150-170	-	45-60
Zavitek, sladek	Univerzalni pekač	2		170-180	-	50-60
Zavitek, zamrznjen	Univerzalni pekač	3		200-220	-	35-45
Zavitek, zamrznjen	Univerzalni pekač	3		200-220	90	20-25

Drobno pecivo

Tortice**	Pekač	3		160*	-	20-30
Tortice**	Pekač	3		150*	-	25-35
Tortice, 2 ravni**	Univerzalni pekač + pekač	3+1		150*	-	30-40
Tortice, 3 ravni**	Pekač + univerzalni pekač	5+3+1		140*	-	35-55
Muffini	Pekač za muffine	3		170-190	-	15-20
Muffini, 2 ravni	Pekač za muffine	3+1		160-180*	-	15-30
Drobno pecivo iz kvašenega testa	Pekač	3		160-180	-	25-40
Drobno pecivo iz kvašenega testa, 2 ravni	Univerzalni pekač + pekač	3+1		150-170	-	25-40
Pecivo iz listnatega testa	Pekač	3		170-190*	-	20-35
Pecivo iz listnatega testa, 2 ravni	Univerzalni pekač + pekač	3+1		170-190*	-	20-45
Pecivo iz listnatega testa, 3 ravni	Pekač + univerzalni pekač	5+3+1		170-190*	-	20-45
Pecivo iz listnatega testa, ploščato, 4 ravni	4 rešetke	5+3+2+1		180-200*	-	20-35
Pecivo iz kuhanega testa	Pekač	3		200-220	-	30-40
Pecivo iz kuhanega testa, 2 ravni	Univerzalni pekač + pekač	3+1		190-210	-	35-45
Pecivo iz maslenega kvašenega testa	Pekač	3		160-180	-	20-30

Piškti

Brizgano pecivo**	Pekač	3		140-150*	-	25-40
Brizgano pecivo**	Pekač	3		140-150*	-	25-40
Brizgano pecivo, 2 ravni**	Univerzalni pekač + pekač	3+1		140-150*	-	30-40
Brizgano pecivo, 3 ravni**	Pekač + univerzalni pekač	5+3+1		130-140*	-	35-55
Piškti	Pekač	3		140-160	-	15-30
Piškti, 2 ravni	Univerzalni pekač + pekač	3+1		140-160	-	15-30
Piškti, 3 ravni	Pekač + univerzalni pekač	5+3+1		140-160	-	15-30
Španski vetrči	Pekač	3		80-90*	-	120-150
Španski vetrči, 2 ravni	Univerzalni pekač + pekač	3+1		80-90*	-	120-180
Makaroni	Pekač	3		90-110	-	20-40
Makaroni, 2 ravni	Univerzalni pekač + pekač	3+1		90-110	-	25-45
Makaroni, 3 ravni	Pekač + univerzalni pekač	5+3+1		90-110	-	30-45

* predgretje

** 5 min. predgretja, ne uporabite funkcije hitrega segrevanja

Nasveti za kolače in drobno pecivo

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

Kruh in žemljice

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

Upoštevajte tudi navodila v poglavju o vzhajanju testa.

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

Višine za vstavljanje pribora

Upoštevajte navedene višine za vstavljanje pribora.

Peka na eni ravni

Za peko na eni ravni uporabite naslednje višine vstavljanja pribora:

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

Peka na dveh ravneh

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

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

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

Pribor

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

Rešetka

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

Univerzalni pekač ali pekač

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

Modeli za peko

Najbolj primerni so kovinski temni modeli.

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

Papir za peko

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

Globoko zamrznjeni izdelki

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

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

Priporočene nastavitvene vrednosti

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

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

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

Za določene jedi je predgretje potrebno, kar je navedeno v tabeli. Nekatere jedi so najbolj slastne takrat, ko jih pečete v več korakih. Te so navedene v tabeli.

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

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

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

Pozor!

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

Uporabljeni načini gretja:

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

Jed	Pribor	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C/ stopnja žara	Trajanje v min.
Kruh					
Beli kruh, 750 g	Univerzalni pekač ali podolgovat model	2		180-200*	25-40
Mešani kruh, 1,5 kg	Podolgovat model	2		220*	10
				180	20-30
Mešani kruh, 1,5 kg	Univerzalni pekač	2		200-210*	40-50
Polnozrnati kruh, 1 kg	Univerzalni pekač	2		220*	10
				180	35-40
Polnozrnati kruh, 1 kg	Univerzalni pekač	2		200-210*	40-50
Nekvašen kruh	Univerzalni pekač	3		250-270	20-25
Žemljice					
Opečene žemljice ali bagete, predpečene	Univerzalni pekač	3		180-200	10-15
Žemljice, sladke, sveže	Pekač	3		170-190*	15-20
Žemljice, sladke, sveže, 2 ravni	Univerzalni pekač + pekač	3+1		150-170*	20-30
Žemljice, sveže	Pekač	3		180-200	20-30
Bagete, predpečene, ohlajene	Univerzalni pekač	3		180-200	20-30
Žemljice, zamrznjene					
Opečene žemljice ali bagete, predpečene	Univerzalni pekač	3		180-200	10-15
Bavarsko pecivo, oblikovano testo	Univerzalni pekač	3		180-200	20-25
Francoski rogljički, oblikovano testo	Univerzalni pekač	3		170-190	30-35
Toast					
Popečeni kruhki, 4 kosi	Rešetka	3		190-210	10-15
Popečeni kruhki, 12 kosov	Rešetka	3		230-250	10-15
Popekanje toasta (brez predgretja)	Rešetka	5		3	3-5
* predgretje					

Pice, kiš in pikantna peciva

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

Upoštevajte tudi navodila v poglavju o vzhajanju testa.

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

Peka v kombinaciji s funkcijo mikrovalovne pečice

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

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

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

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

Višine za vstavljanje pribora

Upoštevajte navedene višine za vstavljanje pribora.

Peka na eni ravni

Za peko na eni ravni uporabite naslednje višine vstavljanja pribora:

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

Peka na več ravneh

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

Peka na dveh ravneh:

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

Peka na štirih ravneh

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

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

Pribor

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

Rešetka

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

Univerzalni pekač ali pekač

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

Pri picah z veliko oblogami uporabite univerzalni pekač.

Modeli za peko

Najbolj primerni so kovinski temni modeli.

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

Papir za peko

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

Globoko zamrznjeni izdelki

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

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

Priporočene nastavitvene vrednosti

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

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

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

Za določene jedi je predgretje potrebno, kar je navedeno v tabeli.

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

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

Uporabljeni načini gretja:

■ 4D-vroči zrak

■ Zgornje/spodnje gretje

■ Stopnja za pico

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Moč mikrovalov v W	Trajanje v min.
Pica						
Pica, sveža	Pekač	3		200-220	-	25-35
Pica, sveža, 2 ravni	Univerzalni pekač + pekač	3+1		180-200	-	35-45
Pica, sveža, tanko testo	Pekač za pico	2		250-270	-	20-25
Pica, sveža, tanko testo	Pekač za pico	2		220-230	-	20-30
Pica, ohlajena	Rešetka	3		190-210	-	10-15
Pica, zamrznjena						
Pica, tanko testo, 1 kos	Rešetka	3		190-210	-	15-20
Pica, tanko testo, 1 kos	Univerzalni pekač	2		200-220	90	15-25
Pica, tanko testo, 2 kosa	Univerzalni pekač + rešetka	3+1		190-210	-	20-25
Pica, debelo testo, 1 kos	Rešetka	3		180-200	-	20-25
Pica, debelo testo, 1 kos	Univerzalni pekač	2		180-200	90	15-25
Pica, debelo testo, 2 kosa	Univerzalni pekač + rešetka	3+1		190-210	-	20-30
Pica bageta	Rešetka	3		200-220	-	15-20
Pica bageta, 2 kosa	Univerzalni pekač	2		180-200	90	10-20
Mini pice	Univerzalni pekač	3		180-200	-	15-20
Mini pice, 9 kosov	Univerzalni pekač	2		210-230	90	10-20
Mini pice, Ø 7 cm, 4 ravni	4 rešetke	5+3+2+1		180-200*	-	20-30
Pikantni kolači in kiš						
Pikantni kolači v modelih	Razstavljeni model Ø 28 cm	2		170-190	-	55-65
Pikantni kolači v modelih	Razstavljeni model Ø 28 cm	1		180-200	90	35-40
Kiš	Model za pite, bela pločevina	3		190-210	-	35-45
Francoska pita	Univerzalni pekač	3		260-280*	-	10-15
Nadevano testo	Model za narastke	2		190-200	-	30-45
Empanada	Univerzalni pekač	3		180-190	-	30-45
Burek	Univerzalni pekač	1		200-220*	-	20-30
* predgretje						

Narastki in sufleji

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

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

Priprava s funkcijo mikrovalovne pečice

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

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

→ "Mikrovalovna pečica" na strani 19

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

Višine za vstavljanje pribora

Vedno uporabite navedene višine za vstavljanje pribora.

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

■ Modeli na rešetki: višina 2

■ Univerzalni pekač: višina 3

Sufleje lahko pripravite tudi v vodni kopeli v univerzalnem pekaču. Univerzalni pekač pri tem vstavite na višini 2.

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

Pribor

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

Rešetka

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

Univerzalni pekač

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

Posoda

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

Priporočene nastavitvene vrednosti

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

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

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

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

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

Uporabljeni načini gretja:

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

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Moč mikrovalov v W	Trajanje v min.
Pikanten narastek iz kuhanih sestavin	Model za narastke	2		200-220	-	30-50
Pikanten narastek iz kuhanih sestavin	Model za narastke	2		150-170	360	20-30
Narastek, sladek	Model za narastke	2		170-190	-	40-60
Narastek, sladek	Model za narastke	2		150-170	360	20-30
Lazanja, sveža, 1 kg	Model za narastke	2		160-180	-	50-60
Lazanja, sveža, 1 kg	Model za narastke	2		180-200	360	20-30
Lazanja, zamrznjena, 400 g	Rešetka	2		190-210	-	30-35
Lazanja, zamrznjena, 400 g	Odkrita posoda	2		200-210	180	20-25
Gratiniran krompir, surovi dodatki, 4 cm visok	Model za narastke	2		160-190	-	50-70
Gratiniran krompir, surovi dodatki, 4 cm visok	Model za narastke	2		170-190	360	20-25
Gratiniran krompir, surovi dodatki, 4 cm visok, 2 ravni	Model za narastke	3+1		150-170	-	60-80
Sufle	Model za narastke	2		160-180*	-	35-45
Sufle	Modelčki za oblikovanje porcij	2		170-190	-	65-75

* predgretje

Perutnina

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

Peka na rešetki

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

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

Glede na velikost in vrsto perutnine v univerzalni pekač nalijte do ½ litra vode. Maščoba, ki kaplja od pečenja, se bo ujela v pekač. Iz ujete maščobe lahko naredite omako. Na ta način nastane tudi manj dima, notranjost aparata pa ostane čistejša.

Peka v posodi

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

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

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

Upoštevajte navodila proizvajalca posode za peko.

Odkrita posoda

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

Pokrita posoda

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

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

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

Pečenje v kombinaciji s funkcijo mikrovalovne pečice

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

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

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

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

→ "Mikrovalovna pečica" na strani 19

Peka na žaru

Med peko na žaru naj bodo vratca aparata zaprta. Na žaru nikdar ne pecite pri odprtih vratcih.

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

Opomba: Pri jedeh, ki so zelo mastne, univerzalnega pekača ne vstavite neposredno pod rešetko, ampak na višino 2.

Uporabite kar se da enake kose mesa, ki so podobno debeli in težki. Na ta način bodo enakomerno porjavili in ostali sočni. Kose mesa za peko na žaru položite neposredno na rešetko.

Živila obračajte s kleščami za žar. Če boste v meso zapičili vilice, bo sok iztekel in meso se bo posušilo.

Opombe

- Žar se samodejno vedno znova vklopi in izklopi, to je povsem običajno. Pogostost je odvisna od nastavitvene stopnje žara.
- Pri peki na žaru lahko nastane dim.

Termometer za peko

S termometrom za peko lahko pečete zelo natančno. V ustreznem poglavju preberite pomembne napotke za uporabo termometra za peko. Podali vam bodo namreč informacije o vstavljanju termometra za peko, mogočih načinov gretja in še več. → "Termometer za peko" na strani 21

Priporočene nastavitvene vrednosti

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

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

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

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

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

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

Nasveti

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

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

Uporabljeni načini gretja:

- 4D-vroči zrak
- Zgornje/spodnje gretje

- Žar s kroženjem zraka
- Žar, velika površina
- Stopnja za pico

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C/ stopnja žara	Moč mikrova- lov v W	Trajanje v min.
Piščanec						
Piščanec, 1 kg	Rešetka	2		200-220	-	60-70
Piščanec, 1 kg	Pokrita posoda	2		230-250	360	25-35
File piščančjih prsi, po 150 g (peka na žaru, 5 min predgretja)	Rešetka	4		3*	-	15-20
File piščančjih prsi 2 kosa po 150 g (peka na žaru)	Odkrita posoda	2		190-210	180	25-30
Manjši deli piščanca, po 250 g	Rešetka	3		220-230	-	30-35
Manjši deli piščanca, 4 kosi po 250 g	Odkrita posoda	2		190-210	360	20-30
Piščančje palčke in medaljončki, zamrznjeni	Univerzalni pekač	3		190-210	-	20-25
Piščančje palčke in medaljončki, zamrznjeni, 250 g	Univerzalni pekač	2		190-210	360	15-20
Kokoš, 1,5 kg	Rešetka	2		200-220	-	70-90
Kokoš, 1,5 kg	Pokrita posoda	2		210-230	360	30
					180	15-25
Raca in gos						
Raca, 2 kg	Rešetka	2		180-200	-	90-110
Raca, 2 kg	Rešetka	2		170-190	180	60-80
Račje prsi, po 300 g	Rešetka	3		230-250	-	17-20
Gos, 3 kg	Rešetka	2		160-180	-	120-150
Gos, 3 kg	Rešetka	2		170-190	180	80-90
Gosja bedra, po 350 g	Rešetka	2		210-230	-	40-50
Gosja bedra, po 350 g	Rešetka	2		170-190	180	30-40
Puran						
Mladi puran, 2,5 kg	Rešetka	2		180-200	-	70-90
Mladi puran, 2,5 kg	Rešetka	2		170-190	180	60-80
Puranje prsi, brez kosti, 1 kg	Pokrita posoda	2		240-260	-	80-100
Puranje stegno s kostmi, 1 kg	Rešetka	2		180-200	-	80-100
Puranje stegno s kostmi, 1 kg	Pokrita posoda	2		210-230	360	45-50
* predgretje						

Meso

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

Peka in praženje

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

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

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

Peka na rešetki

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

Glede na velikost in vrsto mesa v univerzalni pekač nalijte do ½ litra vode. Maščoba in sok pečenke, ki kapljata od pečenja, se bosta ujela v pekač. Iz njiju lahko naredite omako. Na ta način nastane tudi manj dima, notranjost aparata pa ostane čistejša.

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

Peka in praženje v posodi

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

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

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

Suhemu mesu dodajte tekočino. V stekleni posodi naj bo dno posode prekrito pribl. ½ cm.

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

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

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

Upoštevajte navodila proizvajalca posode za peko.

Odkrita posoda

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

Pokrita posoda

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

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

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

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

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

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

Pečenje v kombinaciji s funkcijo mikrovalovne pečice

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

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

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

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

→ "Mikrovalovna pečica" na strani 19

Pozor!

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

Peka na žaru

Med peko na žaru naj bodo vratca aparata zaprta. Na žaru nikdar ne pecite pri odprtih vratcih.

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

Opomba: Pri jedeh, ki so zelo mastne, univerzalnega pekača ne vstavite neposredno pod rešetko, ampak na višino 2.

Uporabite kar se da enake kose mesa, ki so podobno debeli in težki. Na ta način bodo enakomerno porjavili in ostali sočni. Kose mesa za peko na žaru položite neposredno na rešetko.

Živila obračajte s kleščami za žar. Če boste v meso zapičili vilice, bo sok iztekel in meso se bo posušilo.

Opombe

- Žar se samodejno vedno znova vklopi in izklopi, to je povsem običajno. Pogostost je odvisna od nastavljenih stopnje žara.
- Pri peki na žaru lahko nastane dim.

Termometer za peko

S termometrom za peko lahko pečete zelo natančno. V ustreznem poglavju preberite pomembne napotke za uporabo termometra za peko. Podali vam bodo namreč informacije o vstavljanju termometra za peko, mogočih načinov gretja in še več. → "Termometer za peko" na strani 21

Priporočene nastavitvene vrednosti

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

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

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

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

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

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

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

Uporabljeni načini gretja:

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

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C/ stopnja žara	Moč mikrovalov v W	Trajanje v min.
Svinjina						
Svinjska pečenka brez kože, npr. vratovina, 1,5 kg	Odkrita posoda	2		180-190	-	110-130
Svinjska pečenka brez kože, npr. vratovina, 1,5 kg	Pokrita posoda	2		220-240	360	55-65
Svinjska pečenka s kožo, npr. pleče, 2 kg	Rešetka	2		190-200	-	130-140
Svinjska pljučna pečenka, 1,5 kg	Odkrita posoda	2		220-230	-	70-80
Svinjska pljučna pečenka, 1,5 kg	Pokrita posoda	2		210-230	90	50-60
Svinjski file, 400 g	Rešetka	3		220-230	-	20-25
Prekajena rebrca s kostmi, 1 kg (z nekaj dodane vode)	Pokrita posoda	2		210-230	-	70-90
Prekajena rebrca s kostmi, 1 kg	Odkrita posoda	2		-	360	40-50
Svinjski zrezki, 2 cm debeli	Rešetka	5		2	-	16-20
Svinjski medaljoni, debeli 3 cm (5 min predgretja)	Rešetka	5		3*	-	8-12
Govedina						
Goveji file, srednje pečen, 1 kg	Rešetka	2		210-220	-	40-50
Goveji file, srednje pečen, 1 kg	Pokrita posoda	2		240-260	90	30-40
Goveja dušena pečenka, 1,5 kg	Pokrita posoda	2		200-220	-	130-160
Rostbif, srednje pečen, 1,5 kg	Rešetka	2		220-230	-	60-70
Rostbif, srednje pečen, 1,5 kg	Odkrita posoda	2		240-260	180	30-40
Zrezek, debel 3 cm, srednje pečen (brez predgretja)	Rešetka	5		3	-	15-20
Burger, 3-4 cm visok	Rešetka	4		3	-	25-30
Teletina						
Telečja pečenka, 1,5 kg	Odkrita posoda	2		160-170	-	100-120
Telečja pečenka, 1,5 kg	Pokrita posoda	2		200-210	90	70-80
Telečja krača, 1,5 kg	Odkrita posoda	2		200-210	-	100-120
Telečja krača, 1,5 kg	Odkrita posoda	2		180-200	90	60-70

* predgretje

** brez obračanja

** vstavite univerzalni pekač na višino za vstavljanje 2

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C/ stopnja žara	Moč mikrovalov v W	Trajanje v min.
Jagnjetina						
Jagnječje stegno brez kosti, srednje pečeno, 1,5 kg	Odkrita posoda	2		170-190	-	50-80
Jagnječje stegno brez kosti, srednje pečeno, 1,5 kg	Pokrita posoda	2		260-280	360	30-40
Jagnječji hrbet s kostmi**	Rešetka	2		180-190	-	40-50
Jagnječji hrbet s kostmi, 1 kg**	Odkrita posoda	2		190-210	90	30-40
Jagnječji kotlet***	Rešetka	5		3	-	12-16
Klobasice za žar	Rešetka	4		3	-	10-15

Mesne jedi

Pečenka iz mletega mesa, 1 kg	Odkrita posoda	2		170-180	-	60-70
Pečenka iz mletega mesa, 1 kg	Odkrita posoda	2		170-190	360	30-40

* predgretje

** brez obračanja

** vstavite univerzalni pekač na višino za vstavljanje 2

Nasveti za peko, praženje in peko na žaru

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

Ribe

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

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

Ko se hrbtina plavut preprosto odstrani, je riba pripravljena.

Peka in peka na žaru na rešetki

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

Opomba: Pri jedeh, ki so zelo mastne, univerzalnega pekača ne vstavite neposredno pod rešetko, ampak na višino 2.

Glede na velikost in vrsto ribe v univerzalni pekač nalijte do ½ litra vode. Tekočina, ki kaplja od živil, se bo nabrala v pekaču. Pri peki nastane manj dima, notranjost aparata pa ostane čistejša.

Med peko na žaru naj bodo vratca aparata zaprta. Na žaru nikdar ne pecite pri odprtih vratcih.

Uporabite kar se da enake kose mesa, ki so podobno debeli in težki. Na ta način bodo enakomerno porjavili in ostali sočni. Kose mesa za peko na žaru položite neposredno na rešetko.

Živila obračajte s kleščami za žar. Če boste v ribo zapičili vilice, bo sok iztekel in meso se bo posušilo.

Opombe

- Žar se samodejno vedno znova vklopi in izklopi, to je povsem običajno. Pogostost je odvisna od nastavljenih stopnje žara.
- Pri peki na žaru lahko nastane dim.

Peka in dušenje v posodi

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

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

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

Upoštevajte navodila proizvajalca posode za peko.

Odkrita posoda

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

Pokrita posoda

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

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

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

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

Dušenje s funkcijo mikrovalovne pečice

Ribe lahko dušite tudi s funkcijo mikrovalovne pečice.

V ta namen uporabite zaprto posodo, ki je primerna za mikrovalovno pečico. Kot pokrovko lahko uporabite tudi krožnik oz. posebno folijo za mikrovalovno pečico. Upoštevajte navodila za posodo, ki je primerna za mikrovalovno pečico. → "Mikrovalovna pečica" na strani 19

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

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

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

Termometer za peko

S termometrom za peko lahko pečete zelo natančno. V ustreznem poglavju preberite pomembne napotke za uporabo termometra za peko. Podali vam bodo namreč informacije o vstavljanju termometra za peko, mogočih načinov gretja in še več. → "Termometer za peko" na strani 21

Priporočene nastavitvene vrednosti

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

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

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

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

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

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

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

Uporabljeni načini gretja:

- Zgornje/spodnje gretje
- Žar s kroženjem zraka
- Žar, velika površina
- Mikrovalovna pečica

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C/ stopnja žara	Moč mikrovalov v W	Trajanje v min.
Riba						
Cela riba, npr. postrv, pribl. 300 g, pečena na žaru	Rešetka	2		170-190	-	20-30
Cela riba, npr. postrv, pribl. 300 g, pečena na žaru	Rešetka	3		2	90	15-20

* predgretje

** vstavite univerzalni pekač na višino za vstavljanje 2

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C/ stopnja žara	Moč mikrovalov v W	Trajanje v min.
Dušena riba, cela, 300 g, npr. postrv	Pokrita posoda	2		-	600	3
					360	2-7
Cela riba na žaru, 1,5 kg, npr. losos	Rešetka	2		170-190	-	30-40
Cela riba na žaru, 1,5 kg, npr. losos	Odkrita posoda	2		230-250	360	30-40
Dušena riba, cela, 1,5 kg, npr. losos	Pokrita posoda	2		-	600	10
					360	10-15
Ribji fileji						
Ribji file, naraven, pečen na žaru	Rešetka	4		1*	-	15-25
Ribji file, naraven, dušen, 400 g	Pokrita posoda	2		-	600	4
					360	3-8
Ribji kotleti						
Ribji kotleti, 3 cm debeli**	Rešetka	4		3	-	10-20
Riba, zamrznjena						
Riba, cela, 300 g, npr. postrv	Pokrita posoda	2		-	600	5
					360	7-12
Ribji file, naraven	Pokrita posoda	2		210-230	-	20-30
Ribji file, naraven, 400 g	Pokrita posoda	2		-	600	10-15
Ribji file, popekanje	Rešetka	2		200-220	-	45-60
Ribji file, popekanje, 400 g	Odkrita posoda	2		3	360	15-20
Ribje palčke (med pripravo obračajte)	Univerzalni pekač	3		200-220	-	20-30
Ribje jedi						
Ribja terina, 1000 g	Model za terino	2		-	360	20-25

* predgretje

** vstavite univerzalni pekač na višino za vstavljanje 2

Zelenjava in priloge

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

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

Priprava jedi v kombinaciji s funkcijo mikrovalovne pečice

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

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

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

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

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

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

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

Višine za vstavljanje pribora

Upoštevajte navedene višine za vstavljanje pribora.

Priprava na eni ravni

Držite se navedb v tabeli.

Priprava na dveh ravneh

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

- Univerzalni pekač: višina 3
- Pekač: višina 1

Pribor

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

Rešetka

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

Univerzalni pekač ali pekač

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

Papir za peko

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

Priporočene nastavitvene vrednosti

V tabeli so za različne jedi navedeni optimalni načini gretja. Temperatura in čas priprave sta odvisna od

količine, sestave in kakovosti živil. Zaradi tega so navedena območja nastavitve. Poskusite najprej z nižjimi vrednostmi. Z nižjo temperaturo boste dosegli bolj enakomerno porjavitev. Če je treba, jo naslednjič nastavite višje.

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

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

Uporabljeni načini gretja:

- 4D-vroči zrak
- Žar s kroženjem zraka
- Žar, velika površina
- Stopnja za pico
- Mikrovalovna pečica

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C/stopnja žara	Moč mikrovalov v W	Trajanje v min.
Sveža zelenjava						
Sveža zelenjava, 250 g*	Pokrita posoda	2		-	600	6-10
Sveža zelenjava, 500 g*	Pokrita posoda	2		-	600	10-15
Zelenjava, zamrznjena						
Špinača, 450 g*	Pokrita posoda	2		-	600	11-16
Mešana zelenjava, 250 g*	Pokrita posoda	2		-	600	8-12
Mešana zelenjava, 500 g*	Pokrita posoda	2		-	600	13-18
Zelenjavne jedi						
Zelenjava na žaru	Univerzalni pekač	5		3	-	10-15
Krompir						
Pečen krompir, prepolovljen	Univerzalni pekač	3		160-180	-	45-60
Pečen krompir, prepolovljen, 1 kg	Univerzalni pekač	3		200-220	360	15-20
Krompir v oblicah, cel, 250 g*	Pokrita posoda	2		-	600	8-11
Slan krompir, narezan na četrtine, 500 g*	Pokrita posoda	2		-	600	12-15
Izdelki iz krompirja, zamrznjeni						
Tanke rezine praženega krompirja	Univerzalni pekač	3		200-220	-	25-35
Krompirjevi žepki, polnjeni	Univerzalni pekač	3		190-210	-	20-30
Kroketi	Univerzalni pekač	3		200-220	-	25-35
Ocvrti krompirček	Univerzalni pekač	3		190-210	-	25-35
Ocvrti krompirček, 500 g	Univerzalni pekač	3		250-270	180	15-20
Ocvrti krompirček, 2 ravni	Univerzalni pekač + pekač	3+1		190-210	-	30-40
Riž						
Dolgozrnati riž, 250 g + 500 ml vode	Pokrita posoda	2		-	600	7-9
					180	13-16
Naravni riž, 250 g + 650 ml vode	Pokrita posoda	2		-	600	11-13
					180	25-30
Rižota, 250 g + 900 ml vode	Pokrita posoda	2		-	600	12-14
					180	22-27

* med pripravo enkrat do dvakrat premešajte

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C/stopnja žara	Moč mikrovalov v W	Trajanje v min.
Žito						
Kuskus, 250 g + 500 ml vode	Pokrita posoda	2		-	600	6-8
Celo proso, 250 g + 600 ml vode	Pokrita posoda	2		-	600	8-10
					180	10-15
Polenta/koruzni zдроб, 125 g + 500 ml vode*	Pokrita posoda	2		-	600	6-8
					180	4-7
Ješprenj, 250 g + 750 ml vode	Pokrita posoda	2		-	600	11-13
					180	25-30

Jajce

Jajčni sir iz 2 jajc	Pokrita posoda	2		-	360	6-8
----------------------	----------------	---	---	---	-----	-----

* med pripravo enkrat do dvakrat premešajte

Desert

V pečici lahko pripravite jogurte in različne deserte.

Če jedi pripravljate s funkcijo mikrovalovne pečice, vedno uporabljajte le toplotno obstojno posodo, ki je primerna za mikrovalovno pečico. Upoštevajte navodila za posodo, ki je primerna za mikrovalovno pečico. → "Mikrovalovna pečica" na strani 19

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

Priprava jogurta

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

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

Puding iz praška za puding

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

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

Priprava mlečnega riža

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

Kompot

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

Med pripravo enkrat do dvakrat premešajte.

Pokovka za mikrovalovno pečico

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

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

Da se pokovka ne prismoji, vrečko s pokovko po 1 minuti in ½ vzemite iz aparata in jo pretresite. Po pripravi obrišite notranjost pečice.

Opozorilo – Nevarnost opeklin!

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

Priporočene nastavitvene vrednosti

Uporabljeni načini gretja:

- 4D-vroči zrak
- Mikrovalovna pečica

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C/ funkcija vzhajanja testa	Moč mikrovalov v W	Trajanje v min.
Puding iz praška za puding*	Pokrita posoda	2		-	600	5-8
Jogurt	Modelčki za oblikovanje porcij	Dno notranjosti pečice		40-45	-	480-540
Mlečni riž, 125 g + 500 ml mleka*	Pokrita posoda	2		-	600 180	10 20-25
Sadni kompot, 500 g	Pokrita posoda	2		-	600	9-12
Pokovka za mikrovalovno pečico, 1 vrečka po 100 g**	Odkrita posoda	2		-	600	4-6

* med pripravo enkrat do dvakrat premešajte

** zaprto vrečko položite na posodo

Varčevanje energije z načini gretja Eco

Z energijsko učinkovitima načinoma gretja "Vroči zrak Eco" in "Zgornje/spodnje gretje Eco" lahko pri pripravi jedi privarčujete energijo.

Jedi potisnite v hladno, prazno notranjost pečice. Samo takrat optimizacija energije deluje. Vratca aparata naj bodo med pripravo zaprta.

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

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

Pribor

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

Rešetka

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

Univerzalni pekač ali pekač

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

Modeli za peko in posoda

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

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

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

Papir za peko

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

Priporočene nastavitvene vrednosti

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

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

Uporabljeni načini gretja:

- Vroči zrak Eco
- Zgornje/spodnje gretje Eco

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

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

Akrilamid v živilih

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

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

Nasveti za pripravo jedi z majhno vsebnostjo akrilamida

Splošno	- Čas priprave naj bo čim krajši. - Jedi zapecite zlato in ne pretemno. - Velika, debela kuhana živila vsebujejo manj akrilamida.
Peka	Z zgornjim/spodnjim grelnikom maks. 200 °C Z vročim zrakom maks. 180 °C.
Piškoti	Z zgornjim/spodnjim grelnikom maks. 190 °C. Z vročim zrakom maks. 170 °C. Jajce ali rumenjaki znižata stopnjo tvorjenja akrilamida.
Pečen krompirček v pečici	Krompir zložite v pekač enakomerno in v eni plasti. V pekaču pecite najmanj 400 gramov krompirja, da se ne izsuši.

Počasna peka

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

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

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

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

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

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

Posoda

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

Nepokrito posodo vedno postavite na rešetko na nivo 2.

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

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

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

Priporočene nastavitvene vrednosti

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

Uporabljen način gretja:

- □ Počasna peka

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

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

Namigi za počasno peko

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

Sušenje

S 4D-vročim zrakom bo sušenje izjemno. Pri tem načinu konzervacije se aromatske snovi zberejo zaradi odvzema vode.

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

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

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

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

Za sušenje uporabite naslednje višine vstavljanja:

- Ena rešetka: višina 3
- Dve rešetki: višini 3+1

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

Priporočene nastavitvene vrednosti

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

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

Uporabljen način gretja:

- 4D-vroči zrak

Jed	Pribor	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v urah
Pečkato sadje (jabolčni obročki, 3 mm debeli, na rešetko po 200 g)	1-2 rešetki	-		80	5-9
Koščičasto sadje (slive)	1-2 rešetki	-		80	8-10
Korenovke (korenje), nastrgane, blanširane	1-2 rešetki	-		80	5-8
Gobe v kolutih	1-2 rešetki	-		60	6-9
Zelišča, očiščena	1-2 rešetki	-		60	2-6

Vkuhanje

V aparatu lahko vkuhavate sadje in zelenjavo.

Opozorilo – Nevarnost poškodb!

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

Kozarci

Uporabljajte le čiste in nepoškodovane kozarce za vlaganje. Uporabljajte le na toploto odporne, čiste in

nepoškodovane gumijaste obroče. Prej preverite sponke in vzmeti.

Pri enem postopku vkuhanja uporabite le kozarce za vlaganje, ki so enako veliki in vsebujejo enaka živila. V pečici lahko istočasno vkuhate vsebino maksimalno šestih kozarcev za vlaganje s ½, 1 ali 1½ litrom. Ne uporabljajte večjih ali višjih kozarcev. Pokrovi bi lahko počili.

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

Priprava sadja in zelenjave

Uporabljajte samo neoporečno sadje in zelenjavo. Vse temeljito operite.

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

Sadje

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

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

Zelenjava

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

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

Po postopku vkuhanja

Sadje

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

Zelenjava

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

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

Priporočene nastavitvene vrednosti

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

Uporabljen način gretja:

- 4D-vroči zrak

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

Vzhajanje testa

V aparatu bo kvašeno testo vzhajalo hitreje kot pri sobni temperaturi. Uporabite način gretja "Zgornje/spodnje gretje". Aparat zaženite le, ko je notranost popolnoma ohlajena.

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

Prva fermentacija

Upoštevajte nastave v tabeli in segrejte aparat. Posodo s testom postavite na rešetko.

Med postopkom fermentacije ne odpirajte vratc, saj lahko tako iz pečice uhaja vlažnost. Pokrijte testo.

Druga fermentacija

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

Če želite predgreti pečico, naj druga fermentacija poteka na toplem mestu izven pečice.

Priporočene nastavitvene vrednosti

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

Uporabljen način gretja:

- □ Zgornje/spodnje gretje

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min.
Kvašeno testo, lahko	Skleda	2	□	35-40	25-30
	Pekač	2	□	35-40	10-20
Kvašeno testo, težko in mastno	Skleda	2	□	35-40	20-40
	Pekač	2	□	35-40	15-25

Odtajevanje

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

Zamrznjena živila vzemite iz embalaže in jih v posodi, ki je primerna za mikrovalovno pečico, postavite na rešetko. Upoštevajte navodila za posodo, ki je primerna za mikrovalovno pečico. → "Mikrovalovna pečica" na strani 19

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

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

Priporočene nastavitvene vrednosti

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

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

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

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

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

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

Uporabljen način gretja:

- □ Mikrovalovna pečica

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Moč mikrovalov v W	Trajanje v min.
Kruh, žemljice					
Kruh, 500 g	Odkrita posoda	2		180	3
				90	10-15
Žemljice	Rešetka	2		180	5-10
				90	5-10
Kolač					
Kolač, sočen, 500 g	Odkrita posoda	2		180	5
				90	15-20
Kolač, suh, 750 g	Odkrita posoda	2		180	2
				90	10-15
Meso in perutnina					
Cel piščanec, 1,2 kg*	Odkrita posoda	2		180	10
				90	10-15
Deli perutnine, 250 g*	Odkrita posoda	2		180	3
				90	5-10
Raca, 2 kg*	Odkrita posoda	2		180	10
				90	30-40

* po 1/2 časa obrnite

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Moč mikrovalov v W	Trajanje v min.
Meso v kosu, npr. pečenka (surovo meso) 800 g*	Odkrita posoda	2		180	15
				90	10-15
Meso v kosu, npr. pečenka (surovo meso) 1 kg*	Odkrita posoda	2		180	15
				90	20-30
Meso v kosu, npr. pečenka (surovo meso) 1,5 kg*	Odkrita posoda	2		180	15
				90	25-35
Meso v kosih ali rezinah, npr. golaž (surovo meso), 500 g*	Odkrita posoda	2		180	8
				90	5-10
Mešano mleto meso, 200 g*	Odkrita posoda	2		90	8-15
Mešano mleto meso, 500 g*	Odkrita posoda	2		180	5
				90	10-15
Mešano mleto meso, 800 g*	Odkrita posoda	2		180	10
				90	15-20
Riba					
Riba, cela, 300 g*	Odkrita posoda	2		180	3
				90	10-15
Ribji file, 400 g*	Odkrita posoda	2		180	5
				90	10-15
Sadje, zelenjava					
Jagodičevje, 300 g	Odkrita posoda	2		180	5-10
Zelenjava, 600 g	Odkrita posoda	2		180	10
				90	8-13
Drugo					
Mehčanje masla, 125 g	Odkrita posoda	2		90	7-9
* po 1/2 časa obrnite					

Segrevanje jedi s funkcijo mikrovalovne pečice

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

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

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

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

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

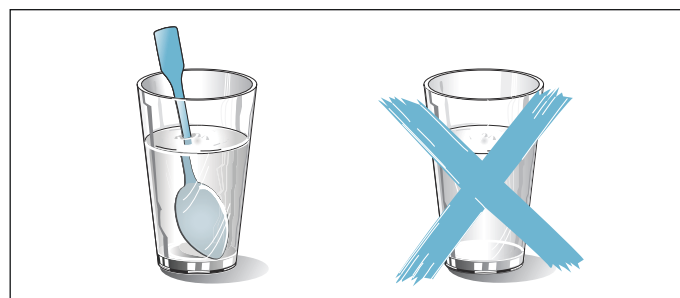
Če segrevate otroško hrano, stekleničko na rešetko postavite brez dude ali pokrova. Po segrevanju hrano dobro pretresite ali premešajte in obvezno preverite temperaturo.

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

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

Opozorilo – Nevarnost oparin!

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



Pozor!

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

Priporočene nastavitvene vrednosti

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

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

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

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

Po pripravi obrišite notranjost pečice.

Uporabljen način gretja:

-  Mikrovalovna pečica

Jed	Posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Moč mikrovalov v W	Trajanje v min.
Pogrevanje pijač					
200 ml (dobro premešajte)	Odkrita posoda	2		900	1-3
400 ml (dobro premešajte)	Odkrita posoda	2		900	2-6
Pogrevanje otroške hrane					
Stekleničke za mleko, 150 ml (dobro premešajte)	Odkrita posoda	2		360	1-3
Zelenjava, ohlajena					
250 g	Pokrita posoda	2		600	3-8
Zelenjava, zamrznjena					
posamična, 250 g	Pokrita posoda	2		600	8-12
Kremna špinata, zamrznjena v kosu, 450 g (dobro premešajte)	Pokrita posoda	2		600	11-16
Jedi, ohlajene					
Jedi na krožniku, 1 porcija	Pokrita posoda	2		600	4-8
Juha, enolončnica, 400 ml (dobro premešajte)	Pokrita posoda	2		600	5-7
Priloge, npr. testenine, cmoki, krompir, riž	Pokrita posoda	2		600	5-10
Narastki, 400 g, npr. lazanja, krompirjev narastek	Odkrita posoda	2		600	5-10
Jedi, zamrznjene					
Jedi na krožniku, 1 porcija	Pokrita posoda	2		600	11-15
Juha, enolončnica, 200 ml (dobro premešajte)	Pokrita posoda	2		900	2-4
Priloge, 500 g, npr. testenine, cmoki, krompir, riž	Pokrita posoda	2		600	7-10
Narastki, 400 g, npr. lazanja, krompirjev narastek	Pokrita posoda	2		600	11-15

Ohranjanje toplote

Z načinom gretja "ohranjanje toplote" lahko pripravljene jedi ohranjate tople. Tako preprečite tvorjenje kondenzata, zaradi česar vam tudi ni treba brisati notranjosti aparata.

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

Priporočljivi sistem priprave jedi

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

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

Peka

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

Višina vstavljanja pri peki na dveh ravneh:

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

Višina vstavljanja pri peki na treh ravneh:

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

Jabolčna pita

Pokrito jabolčno pecivo na eni ravni: temne razstavljljive modele razporedite eden zraven drugega.

Pokrito jabolčno pecivo na dveh ravneh: temne razstavljljive modele razporedite enega nad drugim.

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

Biskvit z vodo

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

Opombe

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

Uporabljeni načini gretja:

- 4D-vroči zrak
- Zgornje/spodnje gretje
- Stopnja za pico

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min.
Peka					
Brizgano pecivo	Pekač	3		140-150*	25-40
Brizgano pecivo	Pekač	3		140-150*	25-40
Brizgano pecivo, 2 ravni	Univerzalni pekač + pekač	3+1		140-150*	30-40
Brizgano pecivo, 3 ravni	Pekač + univerzalni pekač	5+3+1		130-140*	35-55
Tortice	Pekač	3		160*	20-30
Tortice	Pekač	3		150*	25-35
Tortice, 2 ravni	Univerzalni pekač + pekač	3+1		150*	30-40
Tortice, 3 ravni	Pekač + univerzalni pekač	5+3+1		140*	35-55
Biskvit z vodo	Razstavljljivi model Ø 26 cm	2		160-170**	25-35
Biskvit z vodo	Razstavljljivi model Ø 26 cm	2		160-170**	25-35
Biskvit z vodo, 2 ravni	Razstavljljivi model Ø 26 cm	3+1		150-170**	30-50
Jabolčna pita	2-krat model iz črne pločevine Ø 20 cm	2		170-180	60-80
Jabolčna pita	2-krat model iz črne pločevine Ø 20 cm	2		180-200	60-80
Jabolčna pita, 2 ravni	2-krat model iz črne pločevine Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90

* 5 min. predgretja, ne uporabite funkcije hitrega segrevanja

** predgretje, ne uporabite funkcije hitrega segrevanja

Peka na žaru

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

Uporabljen način gretja:

-  Žar, velika površina

Jed	Pribor	Višina vstavljanja	Način gretja	Stojna žara	Trajanje v min.
Peka na žaru					
Peka toasta*	Rešetka	5		3	3-5
Goveji hamburger, 12 kosov**	Rešetka	4		3	25-30
* brez predgretja					
** obrnite po 2/3 skupnega trajanja priprave					

Priprava s funkcijo mikrovalovne pečice

Če jedi pripravljate s funkcijo mikrovalovne pečice, vedno uporabljajte le toplotno obstojno posodo, ki je primerna za mikrovalovno pečico. Upoštevajte navodila za posodo, ki je primerna za mikrovalovno pečico.
→ "Mikrovalovna pečica" na strani 19

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

Uporabljeni načini gretja:

-  4D-vroči zrak
-  Žar s kroženjem zraka
-  Mikrovalovna pečica

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatu- ra v °C	Moč mikrova- lov v W	Trajanje v min.
Odtajevanje s funkcijo mikrovalovne pečice						
Meso	Odprta posoda	2		-	180	5
					90	10-15
Priprava jedi s funkcijo mikrovalovne pečice						
Jajčno mleko	Odprta posoda	2		-	360	20
					180	20-25
Biskvit	Odkrita posoda	2		-	600	7-9
Pečenka iz mletega mesa	Odkrita posoda	2		-	600	22-27
Kombinirana priprava jedi s funkcijo mikrovalovne pečice						
Gratiniran krompir	Odkrita posoda	2		170-190	360	25-30
Kolač	Odkrita posoda	2		200-220	180	20-25
Piščanec	Rešetka	2		200-220	360	25-35



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001065728

941202