

COM700CV  
COM700CX  
EVL6E40X  
OOM700CZ



SL Mikrovalovna kombinirana pečica

Navodila za uporabo

## Kar najbolje izkoristite svojo napravo



Za hiter dostop do priročnikov, navodil,  
podpore in še več preko naše foto registracije  
obiščite [electrolux.com/register](https://electrolux.com/register)

## KAZALO

1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....	2
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	5
3. OPIS IZDELKA.....	8
4. UPRAVLJALNA PLOŠČA.....	8
5. PRED PRVO UPORABO.....	9
6. VSAKODNEVNA UPORABA.....	9
7. ČASOVNE FUNKCIJE.....	11
8. UPORABA DODATNE OPREME.....	13
9. DODATNE FUNKCIJE.....	13
10. NAMIGI IN NASVETI.....	14
11. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	35
12. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	36
13. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	37

## MISLIMO NA VAS

Zahvaljujemo se vam, da ste kupili napravo Electrolux. Izbrali ste izdelek, ki s sabo prinaša večdesetletne strokovne izkušnje in inovacije. Ta genialen in eleganten izdelek je bil zasnovan z vami v mislih. Kadar koli ga uporabite, ste tako lahko prepričani, da boste vsakič dobili odlične rezultate.

Pozdravljeni pri podjetju Electrolux.

**Obiščite naše spletno mesto za**



Pridobitev nasvetov glede uporabe, brošure, odpravljanje težav, servisne informacije in informacije glede popravil:

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



Registrirajte izdelek za večjo uporabnost:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Kupite dodatno opremo, potrošno blago in originalne nadomestne dele za vašo napravo:

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## SKRBJ ZA STRANKE IN SERVIS

Vedno uporabite samo originalne rezervne dele.

Ko kličete servis, imejte pri roki naslednje podatke: Model, številka izdelka, serijska številka.

Podatke najdete na ploščici za tehnične navedbe.

 Opozorilo / varnostne informacije

 Splošni podatki in nasveti

 Informacije o varovanju okolja

Pridržujemo si pravico do sprememb.

### 1. VARNOSTNE INFORMACIJE

Pred namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite priložena navodila. Proizvajalec ni odgovoren

za poškodbe ali škodo, nastalo zaradi nepravilne namestitve ali uporabe. Navodila vedno shranite na varnem in dostopnem mestu za poznejšo uporabo.

## 1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb

- To napravo lahko uporabljajo otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja le pod nadzorom ali če so dobile ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo.
- Otroci med tretjim in osmim letom starosti ter invalidi se ne smejo približevati napravi, če niso pod nenehnim nadzorom.
- Otroci, mlajši od treh let, se ne smejo približevati napravi, če niso pod nenehnim nadzorom.
- Preprečite, da bi se otroci igrali z napravo.
- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok in jo ustrezno zavržite.
- Ko naprava deluje ali se ohlaja, poskrbite, da bodo otroci in hišni ljubljenci dovolj oddaljeni od nje. Dostopni deli se med uporabo lahko segrejejo.
- Če ima naprava varovalo za otroke, ga je treba vklopiti.
- Čiščenja naprave in uporabniškega vzdrževanja na njej ne smejo izvajati otroci brez nadzora.

## 1.2 Splošna varnostna navodila

- Nameščanje naprave in zamenjavo kabla lahko opravi le strokovno usposobljena oseba.
- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli se med uporabo segrejejo. Pazite, da se ne dotaknete grelcev.
- Pripomočke ali posodo vedno odstranjujte iz pečice ali postavljajte vanjo z zaščitnimi rokavicami.
- Pred vzdrževalnimi deli napravo izključite iz napajanja.

- OPOZORILO: Pred zamenjavo žarnice mora biti naprava izklopljena, da preprečite možnost udara električnega toka.
- Ne uporabljajte, preden jo ne namestite v vgrajeno strukturo.
- Naprave ne čistite s paro.
- Za čiščenje steklenih vrat ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev ali ostrega kovinskega strgala, da ne poškodujete stekla.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati predstavnik proizvajalca, pooblaščenega servisnega centra ali druga strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti električnega udara.
- Ne vklaplajte prazne naprave. Kovinski deli v pečici lahko povzročijo iskrenje.
- Kovinska posoda za hrano in pijačo ni dovoljena med pripravo jedi z mikrovalovi. Te zahteve ne veljajo, če proizvajalec navede velikosti in oblike kovinske posode, primerne za pripravo jedi z mikrovalovi.
- OPOZORILO: Če so poškodovana vrata ali tesnila vrat, naprave ne smete uporabljati, dokler je ne popravi strokovno usposobljena oseba.
- OPOZORILO: Vsa servisna dela ali popravila, povezana z odstranitvijo pokrova, ki varuje pred izpostavitvijo mikrovalovnemu sevanju, lahko opravi le strokovno usposobljena oseba.
- OPOZORILO: Ne pogrevajte tekočin in drugih živil v zaprtih posodah. Lahko eksplodirajo.
- Uporabljajte samo pripomočke, ki so primerni za uporabo v mikrovalovnih pečicah.
- Pri segrevanju hrane v plastičnih ali papirnatih posodah nadzorujte napravo zaradi morebitnega vžiga.
- Naprava je namenjena segrevanju hrane in pijače. Sušenje živil ali oblačil ter segrevanje grelnih blazinic, copatov, gobic, vlažnih krp in podobnega lahko vodi do nevarnosti poškodbe, vžiga ali požara.

- Če se sprošča dim, izklopite napravo ali iztaknite vtič iz vtičnice in pustite vrata zaprta, da zadušite ogenj.
- Če v mikrovalovni pečici segrevate pijače, lahko pride do močnega zakasnjenelega vrenja. Pri rokovanju s posodo bodite previdni.
- Vsebino otroških stekleničk in kozarcev z otroško hrano premešajte ali pretresite ter pred zaužitjem preverite temperaturo, da preprečite opekline.
- Jajc v lupini in trdo kuhanih jajc ne smete segrevati v napravi, ker jih lahko raznese tudi po končanem segrevanju.
- Napravo je treba redno čistiti in odstraniti vse ostanke hrane.
- Če naprave ne vzdržujete čiste, se lahko poškoduje površina, kar lahko negativno vpliva na življenjsko dobo naprave in pripelje do nevarnih situacij.

## 2. VARNOSTNA NAVODILA

### 2.1 Namestitev



#### **OPOZORILO!**

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za namestitev, priložena napravi.
- Pri premikanju naprave bodite pazljivi, ker je težka. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice in priloženo obutev.
- Naprave ne vlecite za ročaj.
- Napravo namestite na varno in primerno mesto, ki ustreza zahtevam za namestitev.
- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Pred namestitvijo pečice preverite, ali se vrata neovirano odpirajo.
- Naprava ima električni hladilni sistem. Za delovanje potrebuje električno napajanje.
- Vgrajena enota mora ustrezati zahtevam o stabilnosti po DIN 68930.

Najmanjša višina omarice (najmanjša višina omarice pod delovno površino)	444 (460) mm
Širina omarice	560 mm
Globina omarice	550 (550) mm
Višina sprednjega dela naprave	455 mm
Višina hrbtnega dela naprave	440 mm
Širina sprednjega dela naprave	595 mm
Širina hrbtnega dela naprave	559 mm
Globina naprave	567 mm
Vgradna globina naprave	546 mm
Globina ob odprtih vratih	882 mm

Najmanjša velikost prezačevalne odprtine. Odprtina na dnu hrbtni strani	560x20 mm
Dolžina napajalnega kabla. Kabel v desnem vogalu na hrbtni strani	1500 mm
Pritrdilni vijaki	3.5x25 mm

## 2.2 Električna povezava



### OPOZORILO!

Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora opraviti usposobljen električar.
- Naprava mora biti ozemljena.
- Preverite, ali so parametri s ploščice za tehnične navedbe združljivi z električno napetostjo omrežja.
- Vedno uporabite pravilno nameščeno varnostno vtičnico.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Pazite, da ne poškodujete vtiča in kabla. Če je treba kabel zamenjati, mora to storiti osebje pooblaščenega servisnega centra.
- Priključni kabli ne smejo priti v stik ali bližino vrat naprave ali odprtine pod napravo, še posebej, ko naprava deluje ali so vrata vroča.
- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno napetostjo mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.
- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtikajte vtiča.
- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.

- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.
- Naprava je dobavljena z vtičem in napajalnim kablom.

## 2.3 Uporaba



### OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara ali eksplozije.

- Naprava je namenjena samo za uporabo v gospodinjstvu.
- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Prepričajte se, da prezačevalne odprtine niso blokirane.
- Med delovanjem naprave ne puščajte brez nadzora.
- Napravo po vsaki uporabi izklopite.
- Pri odpiranju vrat naprave med njenim delovanjem bodite previdni. Iz naprave lahko puhne vroč zrak.
- Naprave ne upravljajte z mokrimi rokami ali ko je v stiku z vodo.
- Na odprta vrata ne pritiskajte s silo.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali za odlaganje.
- Vrata naprave odpirajte previdno. Uporaba sestavin z alkoholom lahko povzroči mešanico alkohola in zraka.
- Pri odpiranju vrat naprava ne sme priti v stik z iskrami ali odprtim ognjem.
- V napravo, njeno bližino ali nanjo ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali mokrih predmetov z vnetljivimi izdelki.
- Za predhodno ogrevanje pečice ne uporabljajte funkcije mikrovalov.



### OPOZORILO!

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Da bi preprečili poškodbo ali spreminjanje barve emajla:
  - Ne postavljajte aluminijaste folije neposredno na dno naprave.
  - Ne dajajte vode neposredno v vročo napravo.
  - Ne puščajte mokre posode in hrane v napravi, ko končate s pripravo hrane.

- Bodite pri odstranjevanju ali nameščanju pripomočkov previdni.
- Sprememba barve emajla ali nerjavnega jekla ne vpliva na zmogljivost naprave.
- Za sočne torte uporabite globok pekač. Sadni sokovi povzročajo madeže, ki so lahko trajni.
- Naprava je namenjena le kuhanju. Ni je dovoljeno uporabljati za druge namene, npr. ogrevanje prostora.
- Jedi v pečici vedno pripravljajte pri zaprtih vratih.
- Če napravo namestite za ploščo omarice (npr. vrata), poskrbite, da vrata med delovanjem naprave ne bodo nikoli zaprta. Za zaprto ploščo omarice se lahko nakopičita toplota in vlaga ter povzročita nadaljnje poškodbe naprave, ohišja ali tal. Plošče omarice ne zapirajte, dokler se po uporabi naprava povsem ne ohladi.

## 2.4 Vzdrževanje in čiščenje



### **OPOZORILO!**

Nevarnost telesnih poškodb, požara ali poškodb naprave.

- Pred vzdrževanjem izklopite napravo in iztaknite vtič iz vtičnice.
- Prepričajte se, da je naprava hladna. Vročne steklene plošče lahko počijo.
- Če se steklene plošče v vratih poškodujejo, jih takoj zamenjajte. Obrnite se na pooblaščen servisni center.
- Ob odstranjevanju vrat z naprave bodite previdni. Vrata so težka!
- Pečico in vrata morate po vsaki uporabi obrisati do suhega. Para, ki se ustvari med delovanjem pečice, kondenzira na stenah pečice in lahko povzroči korozijo.
- Napravo redno čistite, da preprečite poškodbe materiala na površini.
- Preostala maščoba in hrana v napravi lahko med funkcijo mikrovalov povzročita požar ali iskenje.

- Napravo očistite z vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralna čistilna sredstva. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih gobic, topil ali kovinskih predmetov.
- Če uporabljate razpršilo za čiščenje pečice, upoštevajte varnostna navodila z embalaže.
- Katalitičnega emajla (če obstaja) ne čistite s čistilnimi sredstvi.

## 2.5 Notranja osvetlitev



### **OPOZORILO!**

Nevarnost električnega udara.

- Žarnica ali halogenska žarnica, uporabljena za to napravo, je prilagojena le gospodinjskim aparatom. Ne uporabljajte je za hišno razsvetljavo.
- Pred zamenjavo žarnice izključite napravo iz napajanja.
- Uporabite le žarnice z istimi specifikacijami.

## 2.6 Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščen servisni center.
- Uporabljajte samo originalne nadomestne dele.

## 2.7 Odstranjevanje



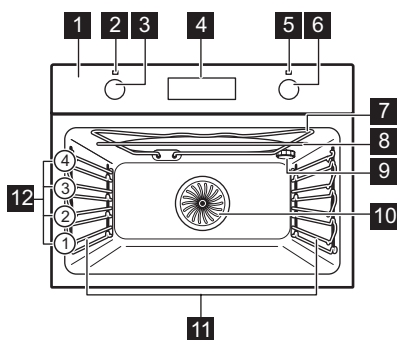
### **OPOZORILO!**

Nevarnost poškodb ali zadužitve.

- Napravo izključite iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavržite.
- Odstranite zapah in na ta način preprečite, da bi se otroci ali živali zaprli v napravo.

## 3. OPIS IZDELKA

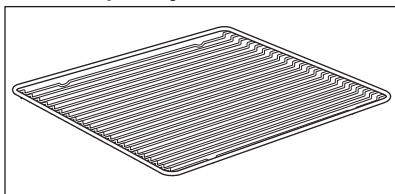
### 3.1 Splošni pregled



- 1 Upravljalna plošča
- 2 Lučka/symbol napajanja
- 3 Gumb za funkcije pečice
- 4 Prikazovalnik
- 5 Prikazovalnik/symbol temperature in moči mikrovalov
- 6 Upravljalni gumb
- 7 Grelec
- 8 Generator mikrovalov
- 9 Luč
- 10 Ventilator
- 11 Nosilci rešetk, odstranljivi
- 12 Položaji rešetk

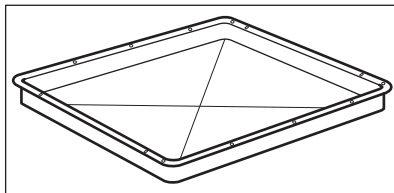
### 3.2 Pripomočki

#### Mreža za pečenje



Za posodo, modele, pečenke.


#### Pekač za pecivo



Za kolače in piškote.

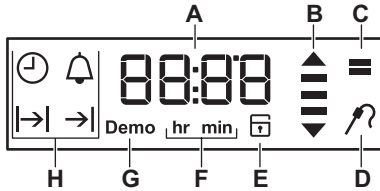
## 4. UPRAVLJALNA PLOŠČA

### 4.1 Tipke

Senzorsko polje/Tipka	Funkcija	Opis
	MIKROVALOVI	Za nastavitev funkcije mikrovalov. Držite več kot tri sekunde za vklop ali izklop luči v pečici. Luč lahko vklopite tudi ob izklopljeni pečici.
	URA	Za nastavitev časovne funkcije.
	TEMPERATURA	Za preverjanje temperature pečice ali temperature sonde za meso (če obstaja). Uporabljajte samo med izvajanjem funkcije pečice.



## 4.2 Prikazovalnik



- A. Programska ura/Temperatura/Moč mikrovalov
- B. Indikator segrevanja in akumulirane toplote
- C. Način mikrovalovne pečice
- D. Sonda za meso (le izbrani modeli)
- E. Zapora vrat (le izbrani modeli)
- F. Ure/minute
- G. Predstavitveni način (le izbrani modeli)
- H. Časovne funkcije

## 5. PRED PRVO UPORABO



**OPOZORILO!**  
Oglejte si poglavja o varnosti.



Za nastavitve časa si oglejte poglavje »Časovne funkcije«.

### 5.1 Prvo čiščenje

Iz pečice odstranite vso opremo in odstranljive nosilce rešetk.

Oglejte si poglavje »Vzdrževanje in čiščenje«.

Pred prvo uporabo očistite pečico in opremo.

Opremo in odstranljive nosilce rešetk namestite nazaj v prvotni položaj.

## 6. VSAKODNEVNA UPORABA





**OPOZORILO!**  
Oglejte si poglavja o varnosti.








### 6.1 Gumbi, ki jih lahko potisnete nazaj

Za uporabo naprave pritisnite gumb. Gumb izskoči.

### 6.2 Funkcije pečice

Funkcija pečice	Uporaba
<b>0</b>	Pečica je izklopljena.
	Položaj za izklop

Funkcija pečice	Uporaba
 Hitro segrevanje pečice	Za skrajšanje časa segrevanja.
 Mikrovalovna pečica	Toploto ustvarja neposredno v hrani. Uporabite jo za segrevanje pripravljenih jedi in pijač, oddaljevanje mesa ali sadja ter za kuhanje zelenjave in rib.

Funkcija pečice	Uporaba
 Vroči zrak	Za sočasno pečenje na do dveh višinah pečice in sušenje živil. Temperaturo nastavite za 20 °C - 40 °C nižje kot pri Gretje zgoraj/ spodaj.
 Funkcija pice	Za peko pice. Za močno zapečenost in hrustljivo dno.
 Gretje zgoraj/ spodaj	Za peko in pečenje jedi na eni višini.
 Gretje spodaj	Za peko tort s hrustljivim dnom ter za vlaganje hrane.
 Odtaljevanje	Za odtaljevanje živil (zelenjave in sadja). Čas odtaljevanja je odvisen od količine in velikosti zamrznjenih živil.
 Žar	Za pečenje tankih živil na žaru in popekanje kruha.
 Infra pečenje	Za pečenje velikih kosov mesa ali perutnine s kostmi na eni višini. Za gratiniranje in dodatno zapečenost.




Luč lahko med nekaterimi funkcijami pečice pri nižji temperaturi od 60 °C samodejno ugasne.


### 6.3 Nastavitev funkcije pečice



- Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo pečice.
- Obrnite upravljalni gumb za izbiro temperature/moči mikrovalov. Lučka zasveti, ko pečica deluje.
- Pečico izklopite tako, da obrnete gumb za funkcije pečice v položaj za izklop.



### 6.4 Nastavitev funkcije mikrovalov

- Odstranite vso opremo.
- Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo: Mikrovalovna pečica 

Pečica naj ne deluje, ko v njej ni hrane. Najprej se na prikazovalniku prikaže privzeta nastavitev za moč mikrovalov in nato privzeta nastavitev za: Trajanje.

Pritisnite , da začnete s privzetimi nastavitvami. Lahko pa tudi počakate nekaj sekund, da se pečica samodejno vklopi brez pritiska tipke.

- Obrnite upravljalni gumb, da spremenite moč mikrovalov. Nastavitev moči se spreminja v korakih po 100 W.
- Pritisnite , nato pa obrnite upravljalni gumb za spremembo funkcije: Trajanje. Pritiskajte , če želite preklopiti med nastavitvami za: Trajanje in močjo mikrovalov. Obrnite upravljalni gumb, da nastavite vrednost, in pritisnite OK za potrditev.

- Pritisnite . Nastavitev moči mikrovalov lahko spremenite ali preverite med izvajanjem funkcije Mikrovalovna pečica. Oglosi se zvočni signal in pečica se izklopi ob poteku časa pečenja.
- Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop za izklop pečice. Ko odprete vrata pečice, se pečica izklopi. Za ponoven vklop zaprite vrata in pritisnite .

Najdaljši čas funkcij mikrovalov je odvisen od nastavljenosti moči mikrovalov:


MOČ MIKROVALOV	NAJDALJŠI ČAS
100 - 600 W	-
Več kot 600 W	7 minut

## 6.5 Nastavitev funkcije: Kombinirana funkcija mikrovalov

Funkcijo mikrovalov lahko kombinirate s katerokoli funkcijo pečice.

1. Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo.

Na prikazovalniku se prikaže privzeta temperatura.

2. Obrnite upravljalni gumb, da spremenite temperaturo.
3. Pritisnite , da kombinirate funkcijo pečice z načinom mikrovalov.
4. Obrnite upravljalni gumb, da spremenite nastavitve moči mikrovalov. Nastavitev moči se spreminja v korakih po 100 W.

Približno pet stopinj pred doseženo nastavljeno temperaturo se oglasi zvočni signal. Ko se nastavljen čas konča, se ponovno oglasi zvočni signal in pečica se izklopi.

5. Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop.  
Moč mikrovalov je omejena na 600 W, ko uporabite funkcijo: Kombinirana funkcija mikrovalov.

Pečica lahko ob uporabi funkcije Kombinirana funkcija mikrovalov povzroča hrup. To je običajno za to funkcijo.

## 6.6 Hitro segrevanje pečice

Funkcija hitrega segrevanja skrajša čas segrevanja.



Med izvajanjem funkcije hitrega segrevanja v pečico ne postavljajte hrane.

1. Obrnite gumb za funkcije pečice, da nastavite funkcijo hitrega segrevanja.
2. Obrnite gumb za nastavitve temperature, da nastavite temperaturo.

Ko pečica doseže nastavljeno temperaturo, se oglasi zvočni signal.

3. Nastavite funkcijo pečice.




## 6.7 Indikator segrevanja



Ko deluje funkcija pečice, se na prikazovalniku ena za drugo prikažejo

črtice , ko temperatura v pečici naraste, in izginejo, ko pade.

# 7. ČASOVNE FUNKCIJE


## 7.1 Razpredelnica časovnih funkcij

Časovna funkcija	Uporaba
 ČAS	Za prikaz ali spremembo časa. Čas lahko spreminjate samo, ko je pečica izklopljena.
 TRAJANJE	Za nastavitve trajanja delovanja pečice. Uporabljajte le, ko je nastavljena funkcija pečice.
 KONEC	Za nastavitve časa izklopa pečice. Uporabljajte le, ko je nastavljena funkcija pečice.


Časovna funkcija	Uporaba
 ZAMIK VKLOPA	Kombinacija funkcij TRAJANJE in KONEC.
 ODŠTEVALNA URA	Uporabite jo za nastavitve odštevanja časa. Ta funkcija ne vpliva na delovanje pečice. ODŠTEVALNO URO lahko nastavite kadarkoli, tudi ko je pečica izklopljena.

## 7.2 Nastavitev in spreminjanje časa



Po prvi priključitvi na omrežno napetost počakajte, da se na prikazovalniku prikažeta **hr** in »12:00«. »12« utripa.

1. Obrnite gumb za nastavev temperature za nastavev ure.
2. Pritisnite  za potrditev in nastavev minut.




Na prikazovalniku sta prikazana **min** in nastavljena ura. "00« utripa.

3. Obrnite gumb za nastavev temperature za nastavev minut.
4. Pritisnite  za potrditev ali po se bo nastavljen čas samodejno shranil po petih sekundah.

Na prikazovalniku se prikaže nov čas.

Če želite spremeniti čas, pritisnite , dokler na prikazovalniku ne začne utripati indikator za čas .




### 7.3 Nastavev funkcije TRAJANJE

1. Nastavite funkcijo pečice.
2. Pritisnite , dokler ne začne utripati  $\rightarrow|$ .
3. Obrnite gumb za nastavev temperature za nastavev minut, nato pa pritisnite  za potrditev. Obrnite gumb za nastavev temperature za nastavev ure, nato pa pritisnite  za potrditev.

Po pretečeni nastavljeni funkciji TRAJANJE se za dve minuti oglasi zvočni signal. Na prikazovalniku utripata  $\rightarrow|$  in čas. Pečica se samodejno izklopi.

4. Pritisnite katerokoli tipko ali odprite vrata pečice, da izklopite signal.
5. Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop.

### 7.4 Nastavev funkcije KONEC




1. Nastavite funkcijo pečice.
2. Pritisnite , dokler ne začne utripati  $\rightarrow|$ .
3. Obrnite gumb za nastavev temperature za nastavev ure, nato pa pritisnite  za potrditev. Obrnite gumb za nastavev temperature za nastavev minut, nato pa pritisnite  za potrditev.

Po pretečenem nastavljenem času konca se za dve minuti oglasi zvočni signal. Na



prikazovalniku utripata  $\rightarrow|$  in čas. Pečica se samodejno izklopi.

4. Pritisnite katerokoli tipko ali odprite vrata pečice, da izklopite signal.
5. Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop.

### 7.5 Nastavev funkcije ZAMIK VKLOPA

1. Nastavite funkcijo pečice.
2. Pritisnite , dokler ne začne utripati  $\rightarrow|$ .
3. Obrnite gumb za nastavev temperature za nastavev minut za funkcijo TRAJANJE, nato pa pritisnite  za potrditev. Obrnite gumb za nastavev temperature za nastavev ure za funkcijo TRAJANJE, nato pa pritisnite  za potrditev.

Na prikazovalniku utripa  $\rightarrow|$ .

4. Obrnite gumb za nastavev temperature za nastavev ure za funkcijo KONEC, nato pa pritisnite  za potrditev. Obrnite gumb za nastavev temperature za nastavev minut za funkcijo KONEC, nato pa pritisnite  za potrditev. Na prikazovalniku se prikažeta  $\rightarrow| \rightarrow|$  in nastavljena temperatura.



Pečica se pozneje samodejno vklopi, deluje toliko časa, kolikor je nastavljen čas za funkcijo TRAJANJE, in se nato izklopi ob času, ki je nastavljen za funkcijo KONEC.

Po pretečenem nastavljenem času konca se za dve minuti oglasi zvočni signal. Na prikazovalniku utripata  $\rightarrow|$  in čas. Pečica se izklopi.

5. Pritisnite katerokoli tipko ali odprite vrata pečice, da izklopite signal.
6. Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop.


### 7.6 Nastavljanje ODŠTEVALNE URE

Odštevalno uro lahko nastavite ob vklopljeni in izklopljeni pečici.

1. Pritisnite , dokler ne začne utripati .

- Obrnite gumb za nastavev temperature za nastavev sekund in nato minut.  
Ko je čas, ki ga nastavite, daljši od 60 minut, na prikazovalniku utripa **hr**.
- Nastavite ure.
- ODŠTEVALNA URA se samodejno zažene po petih sekundah.

Po pretečenih 90 % nastavljenega časa se oglasi zvočni signal.

- Ko se nastavljen čas konča, se za dve minuti oglasi zvočni signal. "Na prikazovalniku utripata **00:00**« in . Signal lahko izklopite s pritiskom poljubne tipke.

## 8. UPORABA DODATNE OPREME



**OPOZORILO!**  
Oglejte si poglavja o varnosti.

### 8.1 Vstavljanje pripomočkov

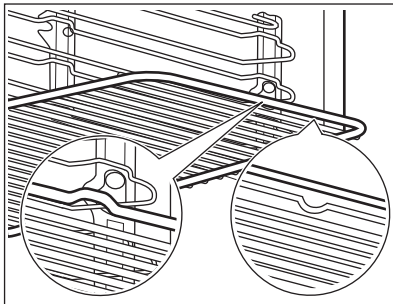
Uporabite samo primerno posodo in material.



**OPOZORILO!**  
Oglejte si Primerna posoda in materiali za mikrovalovno pečico v poglavju »Namigi in nasveti«.

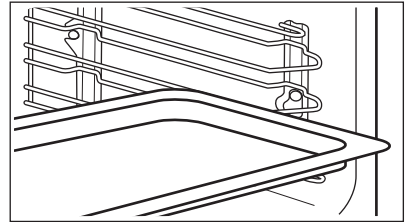
Mreža za pečenje:

Mrežo potisnite med vodili nosilca rešetk in poskrbite, da bodo nogice obrnjene navzdol.



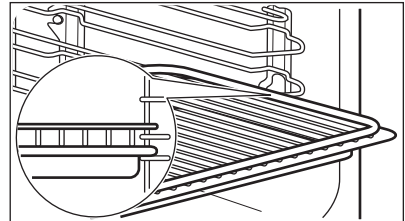
Pekač za pecivo:

Pekač za pecivo potisnite med vodili nosilca rešetk.



Rešetka in pekač za pecivoskupaj:

Pekač za pecivo potisnite med vodili nosilca rešetk in mrežo za pečenje na vodilih zgoraj.



Majhna zarez na vrhu poveča varnost. Zareze so tudi varovala pred prevračanjem. Visok rob okrog mreže preprečuje zdrs posode.

## 9. DODATNE FUNKCIJE

### 9.1 Uporaba varovala za otroke

Ko je vklopljeno varovalo za otroke, pečice ni mogoče nenamerno vklopiti.

- Poskrbite, da bo gumb za funkcije pečice obrnjen v položaj za izklop.


- Sočasno pritisnite in dve sekundi držite  in **°C**.

Oglasi se zvočni signal. Na prikazovalniku se prikaže SAFE. Za izklop varovala za otroke ponovite 2. korak.

## 9.2 Uporaba funkcije zaklepanja tipk

Funkcijo zaklepanja tipk lahko vklopite samo takrat, ko pečica deluje.

Ko je funkcija zaklepanja tipk vklopljena, temperature in nastavitve časa delujoče funkcije pečice ni mogoče spremeniti nenamerno.

1. Izberite funkcijo pečice in jo nastavite glede na svoje želje.
2. Sočasno pritisnite in dve sekundi držite  in  $^{\circ}\text{C}$ .

Oglasi se zvočni signal. Na prikazovalniku se za pet sekund prikaže Loc.




Loc se prikaže na prikazovalniku, ko obrnete gumb za nastavitve temperature ali pritisnete poljubno tipko, ko je funkcija zaklepanja tipk vklopljena.

Ko obrnete gumb za funkcije pečice, se pečica izklopi.

Ko pečico izklopite, medtem ko je vklopljena funkcija zaklepanja tipk, se funkcija zaklepanja tipk samodejno preklopi na varovalo za otroke. Oglejte si »Uporaba varovala za otroke«.

Za izklop funkcije zaklepanja tipk ponovite 2. korak.


## 9.3 Indikator akumulirane toplote

Ko izklopite pečico, se na prikazovalniku prikaže indikator akumulirane toplote ,

če je temperatura v pečici višja od  $40^{\circ}\text{C}$ . Obrnite gumb za nastavitve temperature levo ali desno, da preverite temperaturo pečice.

## 9.4 Samodejni izklop

Iz varnostnih razlogov se pečica po določenem času samodejno izklopi, če deluje funkcija pečice in ne spremenite nastavitvev.

 ( $^{\circ}\text{C}$ )	 (h)
30 - 115	12,5
120 - 195	8,5
200 - 230	5,5

Samodejni izklop ne deluje pri naslednjih funkcijah: Osvetlitev, Trajanje, Konec.

## 9.5 Ventilator za hlajenje

Ko pečica deluje, se samodejno vklopi ventilator za hlajenje, ki ohranja površine pečice hladne. Če pečico izklopite, lahko ventilator za hlajenje deluje, dokler se pečica ne ohladi.

# 10. NAMIGI IN NASVETI



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.



Temperature in časi pečenja v razpredelnih so le smernice. Odvisni so od recepta, kakovosti in količine uporabljenih sestavin.

## 10.1 Priporočila za pečenje

Lastnosti vaše pečice so lahko drugačne, kot so bile lastnosti prejšnje. V spodnjih razpredelnih so prikazane priporočene nastavitve za temperaturo, čas pečenja in položaj rešetk za določene vrste hrane.

Če za določen recept ne najdete nastavitve, poiščite podobne.

## 10.2 Priporočila za mikrovalovno pečico

Živila položite na krožnik na dnu pečice.

Jed obrnite ali premešajte po polovici časa odtaljevanja ali kuhanja.

Hrano pokrijte za kuhanje in pogrevanje.

Pri segrevanju pijač dajte v steklenico ali kozarec žlico za boljše porazdelitev toplote.

Hrano postavite v pečico brez embalaže. Pripravljene obroke lahko z embalažo postavite v pečico samo v primeru, ko je embalaža primerna za mikrovalovno pečico (preverite podatke na embalaži).

### Priprava jedi z mikrovalovi

Hrano kuhajte pokrito. Če želite ohraniti skorjo, hrano pripravljajte brez pokrova.

Moči in časa ne nastavite previsoko, da ne razkuhate hrane. Hrana se lahko izsuši, zažge ali povzroči požar.

Pečice ne uporabljajte za kuhanje jajc ali polžev v lupini, ker jih lahko raznese.

Rumenjak ocvrtega jajca prebodite, preden ga pogrežete.

Živila s kožo ali lupino pred kuhanjem večkrat prebodite z vilicami.

Zelenjavo narežite na podobno velike kose.

Tekoče jedi občasno premešajte.

Hrano premešajte, preden jo postrežete.

Ko pečico izklopite, vzemite hrano iz nje in pustite stati nekaj minut.

### Odtaljevanje v mikrovalovni pečici

Zamrznjeno, neovito hrano položite na majhen, narobe obrnjen krožnik, ki ga postavite na posodo ali polico za odtajanje oz. plastično cedilo, tako da lahko tekočina pri odtajanju odteče.

Odstranite odtajane kose.

Če želite sadje in zelenjavo kuhati brez predhodnega odtaljevanja, lahko uporabite večjo moč mikrovalov.

## 10.3 Primerna posoda in materiali za mikrovalovno pečico

**V mikrovalovni pečici uporabite samo primerno posodo in materiale. Za referenco uporabite spodnjo razpredelnico.**

Posoda/material	Funkcija mikrovalov		Kombinirana funkcija mikrovalov
	Odtaljevanje	Segrevanje Kuhanje	
Steklo in porcelan, primerna za pečice, brez kovinskih delov, npr. steklo, odporno proti vročini	✓	✓	✓
Steklo in porcelan, ki nista primerna za pečice, brez srebrnih, zlatih, platinastih ali drugih kovinskih dekoracij	✓	X	X
Steklo in steklokeramična posoda iz materiala, primerne za pečice/odporna proti zamrzovanju	✓	✓	✓
Keramika in lončena posoda brez sestavnih delov iz kremenca ali kroma in glazur, ki vsebujejo kovine	✓	✓	X
Keramika, porcelan in lončena posoda z neglaziranim dnom ali majhnimi luknjami, npr. na ročajih	X	X	X

Posoda/material	Funkcija mikrovalov		Kombinirana funkcija mikrovalov
	Odtaljevanje	Segrevanje Kuhanje	
Plastika, odporna na temperature do 200 °C (pred uporabo vedno preverite specifikacije na plastični embalaži)	✓	✓	X
Karton, papir	✓	X	X
Folija za živila	✓	X	X
Folija za pečenje z zapiralom, primernim za mikrovalovne pečice (pred uporabo vedno preverite specifikacije za folijo)	✓	✓	X
Pečenje v posodah iz kovine, kot sta npr. emajl in lita kovina	X	X	✓
Pekači, premazani s črnim lakom ali silikonom (pred uporabo vedno preverite specifikacije za pekače)	X	X	✓
Pekač za pecivo	X	X	X
Mreža za pečenje	X	X	✓
Posoda za uporabo v mikrovalovni pečici, npr. ponev za pečenje	X	✓	X

## 10.4 Pečenje kruha in peciva

Prič uporabite nižjo temperaturo.

Čas pečenja lahko podaljšate za 10 – 15 minut, če pečete na več kot enem položaju rešetk.

Torte in peciva, ki jih pečete na različnih višinah, ne bodo enakomerno zapečeni.

Če pride do neenakomernega porjavenja, ni treba spreminjati nastavitve temperature. Razlike se med pečenjem izenačijo.

Pekači v pečici se med pečenjem lahko zvijejo. Ko se ponovno ohladijo, se zravnavajo.

## 10.5 Nasveti za peko

Rezultati peke	Možen vzrok	Rešitev
Kolač spodaj ni dovolj pečen.	Položaj rešetke ni pravi.	Kolač prestavite nižje.
Kolač se je sesedel in je vlažen ali neenakomerne sestave.	Temperatura pečice je previsoka.	Naslednjic nastavite nekoliko nižjo temperaturo pečice.
	Prekratek čas pečenja.	Naslednjic nastavite daljši čas pečenja in nižjo temperaturo.



Rezultati peke	Možen vzrok	Rešitev
Kolač je presuh.	Temperatura pečice je prenizka.	Naslednjič nastavite višjo temperaturo pečice.
	Predolg čas pečenja.	Naslednjič nastavite krajši čas pečenja.
Kolač se ni enakomerno spekel.	Temperatura pečice je previsoka in čas pečenja prekratek.	Nastavite nižjo temperaturo in daljši čas pečenja.
	Biskvitno testo ni enakomerno porazdeljeno.	Naslednjič enakomerno porazdelite testo po pekaču.
Kolač ni pečen v času, kot je navedeno v receptu.	Temperatura pečice je prenizka.	Naslednjič nastavite nekoliko višjo temperaturo pečice.

## 10.6 Peka na enem nivoju



### PEKA V MODELIH



Uporabite prvi položaj rešetk.



Uporabite funkcijo: Vroči zrak.









(°C)










(min.)

Kolač iz krhkega testa, Predhodno ogrejte prazno pečico.	170 - 180	10 - 25
Kolač iz umešanega testa	150 - 170	20 - 25
Biskvit	140 - 150	35 - 50
Šarkelj / Brioš	150 - 160	50 - 70
Jabolčna pita, 2 modela Ø 20 cm	160	70 - 90
Peščeni kolač / Sadni kolači	140 - 160	70 - 90

 <b>PEKA V MODELIH</b>			
 <b>Uporabite funkcijo: Gretje zgoraj/spodaj.</b>			
	 (°C)	 (min.)	
Biskvit	160	35 - 50	2
Skutna pogača, uporabite globok pekač.	160 - 170	60 - 90	1
Jabolčna pita, 2 modela Ø 20 cm	180	70 - 90	1

 <b>TORTE/PECIVO</b>			
 <b>Uporabite prvi položaj rešetk.</b>			
 <b>Uporabite funkcijo: Vroči zrak.</b>			
 <b>Uporabite pekač.</b>			
	 (°C)	 (min.)	
Kolač z drobljencem	150 - 160	20 - 40	
Sadni kolač (iz kvašenega/umešanega testa), uporabite globok pekač.	150 - 160	35 - 55	
Sadni kolač iz krhkega testa	160 - 170	40 - 80	



## TORTE/PECIVO/KRUHKI



Prazno pečico predhodno ogrejte, če ni navedeno drugače.



Uporabite funkcijo: Gretje zgoraj/spodaj.



Uporabite pekač.



(°C)



(min.)



	(°C)	(min.)	
Rulada	180 - 200	10 - 20	2
Rženi kruh	najprej: 230 potem: 160 - 180	najprej: 20 potem: 30 - 60	2
Maslen kolač z mandlji / Sladko pecivo	190 - 210	20 - 30	2
Princeskine krofi / Éclair, Predhodno segrevanje ni potrebno.	190 - 210	20 - 35	2
Pletenica / Pleten kolač, Predhodno segrevanje ni potrebno.	170 - 190	30 - 40	2
Sadni kolač (iz kvašenega/umešanega testa)	170	35 - 55	1
Pecivo iz kvašenega testa z občutljivimi nadevi (npr. skuto, smetano, jajčno kremo)	160 - 180	40 - 80	2
Božična štruca	160 - 180	50 - 70	2



## KEKSI



Uporabite funkcijo: Vroči zrak.









(°C)










(min.)








	(°C)	(min.)	
Piškoti iz krhkega testa	150 - 160	10 - 20	1
Piškoti iz umešanega testa	150 - 160	15 - 20	1
Pecivo iz listnatega testa, Predhodno ogrejte prazno pečico.	170 - 180	20 - 30	1

 KEKSI			
 Uporabite funkcijo: Vroči zrak.			
	 (°C)	 (min.)	
Masleni piškoti / Pecivo iz krhkega testa	140	20 - 35	1
Drobno pecivo, Predhodno ogrejte prazno pečico.	160	20 - 35	3
Piškoti iz kvašenega testa	150 - 160	20 - 40	1
Makroni	100 - 120	30 - 50	1
Beljakovo pecivo / Beljakovi poljubčki	80 - 100	120 - 150	1







 KEKSI			
 Predhodno ogrejte prazno pečico.			
 Uporabite drugi položaj rešetk.			
 Uporabite funkcijo: Gretje zgoraj/spodaj.			
	 (°C)	 (min.)	
Kruhki/Žemlje	190 - 210	10 - 25	
Masleni piškoti / Pecivo iz krhkega testa	160	20 - 30	
Drobno pecivo	170	20 - 35	






## 10.7 Narastki in gratinirane jedi

 <b>Uporabite prvi položaj rešetk.</b>			
		 (°C)	 (min.)
Francoske štručke s stopljenim sirom	Vroči zrak	160 - 170	15 - 30
Gratin. zelenjava, Predhodno ogrejte prazno pečico.	Infra pečenje	160 - 170	15 - 30
Lazanja	Gretje zgoraj/spodaj	180 - 200	25 - 40
Ribji narastek	Gretje zgoraj/spodaj	180 - 200	30 - 60
Polnjena zelenjava	Vroči zrak	160 - 170	30 - 60
Sladki narastki	Gretje zgoraj/spodaj	180 - 200	40 - 60
Narastek s testen.	Gretje zgoraj/spodaj	180 - 200	45 - 60

## 10.8 Peka na več nivojih

Uporabite prvi/tretji položaj rešetk.

 <b>TORTE/PECIVO/KRUHKI</b>		
 <b>Vroči zrak.</b>		
 <b>Uporabite pekače.</b>		
	 (°C)	 (min.)
Princeskini krofi / Éclair, Predhodno ogrejte prazno pečico.	160 - 180	25 - 45
Drobljenec	150 - 160	30 - 45
Piškoti iz krhkega testa	150 - 160	20 - 40
Piškoti iz umešanega testa	160 - 170	25 - 40

 <b>TORTE/PECIVO/KRUHKI</b>		
 <b>Vroči zrak.</b>		
 <b>Uporabite pekače.</b>		
	 (°C)	 (min.)
Masleni piškoti / Pecivo iz krhkega testa	140	25 - 45
Piškoti iz kvašenega testa	160 - 170	30 - 60
Makroni	100 - 120	40 - 80
Beljakovo pecivo / Beljakovi poljubčki	80 - 100	130 - 170

## 10.9 Nasveti za pečenje

Uporabite posodo, ki je odporna na toploto.

Pusto meso pecite pokrito.

Velike kose mesa pecite neposredno v pekaču ali na rešetki nad pekačem.

V pekač nalijte nekaj vode, da se maščobne kapljice ne prižgejo.








Meso po 1/2 do 2/3 časa peke obrnite.








Meso in ribe pecite v večjih kosih (s težo najmanj 1 kg).








Kose mesa med pečenjem večkrat prelijte z lastnim sokom.

## 10.10 Pečenje mesa








Uporabite prvi položaj rešetk.

 <b>GOVEDINA</b>					
 <b>Uporabite funkcijo: Gretje zgoraj/spodaj.</b>					
	 (kg)	 (W)	 (°C)	 (min.)	
Dušena govedina	1 - 1.5	200	230	60 - 80	








 <b>SVINJINA</b>					
 <b>Uporabite funkcijo: Infra pečenje.</b>					
	 (kg)	 (W)	 (°C)	 (min.)	
Pleče / Vrat / Šunka	1 - 1.5	200	160 - 180	50 - 70	
Mesna štruca	0.75 - 1	200	160 - 170	35 - 50	
Svinjska krčiča, predhodno kuhana	0.75 - 1	200	150 - 170	60 - 75	








 <b>TELETINA</b>				
 <b>Uporabite funkcijo: Infra pečenje.</b>				
	 (kg)	 (W)	 (°C)	 (min.)
Telečja pečenka	1	200	160 - 180	50 - 70
Telečja krača	1.5 - 2	200	160 - 180	75 - 100








  

 <b>JAGNJETINA</b>				
 <b>Uporabite funkcijo: Infra pečenje.</b>				
	 (kg)	 (W)	 (°C)	 (min.)
Jagnječje stegno / Pečena jagnjetina	1 - 1.5	200	150 - 170	50 - 70







  







 <b>PERUTNINA</b>				
 <b>Uporabite funkcijo: Infra pečenje.</b>				
	 (kg)	 (W)	 (°C)	 (min.)
Perutnina, porcije	0,2 - 0,25 vsaka	200	200 - 220	20 - 35
Piščanec, polovica	0,4 - 0,5 vsaka	200	190 - 210	25 - 40
Piščanec, pitanec	1 - 1.5	200	190 - 210	60 - 80
Raca	1.5 - 2	200	180 - 200	80 - 110

 RIBE				
 Uporabite funkcijo: Gretje zgoraj/spodaj.				
	 (kg)	 (W)	 (°C)	 (min.)
Cela riba	1 - 1.5	200	210 - 220	30 - 45






 JEDI				
 Uporabite funkcijo: Vroči zrak.				
	 (kg)	 (W)	 (°C)	 (min.)
Sladke jedi	200	160 - 180	20 - 35	1
Slane jedi s kuhanimi sestavinami (rezanci, zelenjava)	400 - 600	160 - 180	20 - 45	1
Slane jedi s surovimi sestavinami (krompir, zelenjava)	400 - 600	160 - 180	30 - 45	2







## 10.11 Hrustljivo pecivo s Funkcija pice

 PIZZA		
 Pred pečenjem ogrejte prazno pečico.		
 Uporabite tretji položaj rešetk.		
	 (°C)	 (min.)
Pizza, tanka	200 - 230	15 - 20

 PIZZA		
 Pred pečenjem ogrejte prazno pečico.		
 Uporabite tretji položaj rešetk.		
	 (°C)	 (min.)
Pizza, debela, uporabite globok pekač.	180 - 200	20 - 30



 PIZZA		
 Pred pečenjem ogrejte prazno pečico.		
 Uporabite tretji položaj rešetk.		
	 (°C)	 (min.)
Tarti	180 - 200	40 - 55
Špinačni narastek	160 - 180	45 - 60
Lotarinška špehovka / Švicarska pita	170 - 190	45 - 55
Skutna pogačča	140 - 160	60 - 90
Jabolčna pita, obložena	150 - 170	50 - 60
Zelenjavna pita	160 - 180	50 - 60








 PIZZA		
 Pred pečenjem ogrejte prazno pečico.		
 Uporabite tretji položaj rešetk.		
	 (°C)	 (min.)
Nevzhajan kruh	230	10 - 20
Pecivo iz listnatega testa	160 - 180	45 - 55
Obloženi kruhki	230	12 - 20
Ruski pirogi	180 - 200	15 - 25








## 10.12 Žar

Pred pečenjem ogrejte prazno pečico.

Pecite samo tanke kose mesa ali ribe.






Postavite pekač na prvi položaj rešetk za zbiranje maščobe.






 ŽAR			
 Uporabite prvi položaj rešetk.			
 Uporabite funkcijo: Žar.			
	 (°C)	 (min.)	 (min.)
		<b>1. stran</b>	<b>2. stran</b>
Goveja pečenka, srednje zapečena	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Goveji file, srednje zapečen	230	20 - 30	20 - 30

 ŽAR			
 Uporabite prvi položaj rešetk.			
 Uporabite funkcijo: Žar.			
	 (°C)	 (min.)	 (min.)
		1. stran	2. stran
Svinjska ledvena pečenka	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Telečja pečenka	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Jagnečji hrbet	210 - 230	25 - 35	20 - 35
Cela riba, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30

### 10.13 Pečenje kruha

Predhodno segrevanje ni priporočljivo.

 KRUH		
 Uporabite drugi položaj rešetk.		
	 (°C)	 (min.)
Bel kruh	180 - 200	40 - 60
Francoske štručke	200 - 220	35 - 45
Brioš	160 - 180	40 - 60
Ciabatta	200 - 220	35 - 45
Rženi kruh	180 - 200	50 - 70
Kruh iz polnozrnate moke	180 - 200	50 - 70






 KRUH		
 Uporabite drugi položaj rešetk.		
	 (°C)	 (min.)
Polnozrnati kruh	170 - 190	60 - 90

### 10.14 Pečenje z nizko temp.

Ta funkcija omogoča pripravo nemastnega in mehkega mesa in rib. Ni primerna za: perutnino, mastne svinjske pečenke ali dušeno meso. Temperatura .

1. Meso eno do dve minuti pecite na vsaki strani v ponvi pri visoki temperaturi.
2. Nato ga položite v pekač ali neposredno na rešetko. Pod rešetko postavite pekač, v katerega bo otekala maščoba. Ko uporabljate to funkcijo, hrano vedno pecite brez pokrova.





3. Izberite funkcijo: Pečenje z nizko temp.. Prvih 10 minut lahko nastavite temperaturo med 80 °C in 150 °C. Privzeta temperatura je 90 °C.
4. Po 10 minutah pečica samodejno zniža temperaturo na 80 °C.







	<b>Uporabite prvi položaj rešetk.</b>		
	 (kg)	 (°C)	 (min.)
Goveja pečenka	1 - 1.5	150	120 - 150
Goveji file	1 - 1.5	150	90 - 110
Telečja pečenka	1 - 1.5	150	120 - 150
Zrezek	0.2 - 0.3	120	20 - 40







### 10.15 Zamrznjene jedi







Odstranite embalažo živil. Živilo položite na krožnik.

Hrane ne pokrivajte, saj se lahko zaradi tega podaljša čas odtaljevanja.

	<b>ODTALJEVANJE</b>	
	<b>Uporabite tretji položaj rešetk, če ni navedeno drugače.</b>	
	<b>Uporabite funkcijo: Vroči zrak.</b>	
	 (°C)	 (min.)
Pizza, zamrznjena	200 - 220	15 - 25
Pizza, debela-zamrznjena	190 - 210	20 - 25
Pizza, ohlajena	210 - 230	13 - 25
Koščki pize, zamrznjeni	180 - 200	15 - 30

	<b>ODTALJEVANJE</b>	
	<b>Uporabite tretji položaj rešetk, če ni navedeno drugače.</b>	
	<b>Uporabite funkcijo: Vroči zrak.</b>	
	 (°C)	 (min.)
Ocvrti krompir, tanek, Med pečenjem dvakrat ali trikrat obrnite.	210 - 230	20 - 30
Ocvrti krompir, debel, Med pečenjem dvakrat ali trikrat obrnite.	210 - 230	25 - 35
Peč. krom. v oblicah / Kroketi, Med pečenjem dvakrat ali trikrat obrnite.	210 - 230	20 - 35
Pražen krompir	210 - 230	20 - 30

 ODTALJEVANJE		
 Uporabite tretji položaj rešetk, če ni navedeno drugače.		
 Uporabite funkcijo: Vroči zrak.		
	 (°C)	 (min.)
Lazanja / Kaneloni, sveži, Uporabite drugi položaj rešetk.	170 - 190	35 - 45
Lazanja / Kaneloni, zamrznjeni, Uporabite drugi položaj rešetk.	160 - 180	40 - 60







 ODTALJEVANJE		
 Uporabite tretji položaj rešetk, če ni navedeno drugače.		
 Uporabite funkcijo: Vroči zrak.		
	 (°C)	 (min.)
Piščančje perutnice	190 - 210	20 - 30

## 10.16 Odtaljevanje

Odstranite embalažo živil in položite živilo na krožnik.

Hrane ne pokrivajte, saj se lahko zaradi tega podaljša čas odtaljevanja.

Pri večjih porcijah hrane na dno peči postavite obrnjen prazen krožnik. Hrano položite v globoko posodo, to pa postavite na krožnik v peči. Po potrebi odstranite nosilce rešetk.

 Uporabite prvi položaj rešetk.				
	 (kg)	 (min.) Čas odtaljevanja	 (min.) Dodatni čas odtaljevanja	
Piščanec	1	100 - 140	20 - 30	Obrnite po polovici časa priprave.
Meso, Obrnite po polovici časa priprave.	1	100 - 140	20 - 30	Obrnite po polovici časa priprave.
Postrv	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Jagode	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Maslo	0.25	30 - 40	10 - 15	-



Uporabite prvi položaj rešetk.



(kg)



(min.)

Čas odtaljevanja



(min.)

Dodatni čas odtaljevanja



Smetana, smetano stepajte, ko še vedno vsebuje zmrznjene delce	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Smetano stepajte, ko še vedno vsebuje zmrznjene delce.
Torta	1.4	60	60	-

### 10.17 Sterilizacija

Uporabite le kozarce za vlaganje enakih velikosti.

Ne uporabljajte kozarcev z navojnim in bajonetnim pokrovom ali kovinske posode.

Uporabite prvi položaj rešetk.

Na pekač ne postavite več kot šest enolitrskih kozarcev za vlaganje.

Kozarce enakomerno napolnite in zaprite.

Kozarci se ne smejo dotikati med seboj.

V pekač nalijte približno 1/2 litra vode, da bo v pečici zagotovljena zadostna vlaga.

Ko začne tekočina v kozarcih počasi vreti (pri litrskih kozarcih po približno 35 - 60 minutah), izklopite pečico ali zmanjšajte temperaturo na 100 °C (glejte razpredelnico).

Nastavite temperaturo na 160 - 170 °C.



MEHKO SADJE



(min.)

Čas kuhanja do začetka vretja

Jagode / Borovnice / Maline / Zrele kosmulje

35 - 45



PEČKATO IN KOŠČIČASTO SADJE



(min.)

Čas kuhanja do začetka vretja







(min.)

Nadaljevanje pri 100 °C





Breskve / Kutina / Slive

35 - 45

10 - 15

 <b>ZELENJAVA</b>		
	 (min.) <b>Čas kuhanja do začetka vretnja</b>	 (min.) <b>Nadaljevanje pri 100 °C</b>
Korenje	50 - 60	5 - 10
Kumare	50 - 60	-
Mešana zelenjava	50 - 60	5 - 10
Koleraba / Grah / Beluši	50 - 60	15 - 20

### 10.18 Sušenje - Vroči zrak





 <b>Uporabite tretji položaj rešetk.</b>		
	 (°C)	 (h)
Fižol	60 - 70	6 - 8

 <b>Uporabite tretji položaj rešetk.</b>		
	 (°C)	 (h)
Paprika	60 - 70	5 - 6
Jušna zelenjava	60 - 70	5 - 6
Gobe	50 - 60	6 - 8
Zelišča	40 - 50	2 - 3
Slive	60 - 70	8 - 10
Marelice	60 - 70	8 - 10
Jabolčni krlji	60 - 70	6 - 8
Hruške	60 - 70	6 - 9





### 10.19 Priprava jedi z mikrovalovi

<b>Napotki za mikrovalove</b>		
<b>Rezultati kuhanja/odtaljevanja</b>	<b>Možen vzrok</b>	<b>Rešitev</b>
Hrana je presuha.	Moč je bila prevelika. Kuhanje je trajalo predolgo.	Nastavite manjšo moč ali/in krajši čas kuhanja.
Hrana se po pretečenem času še ni odtajala, je hladna ali premalo kuhana.	Kuhanje je bilo prekratko.	Nastavite daljši čas kuhanja. Ne povečujte moči mikrovalov.
Hrana je preveč segreti na robovih, na sredini pa še vedno premalo obdelana.	Moč mikrovalov je bila prevelika.	Nastavite manjšo moč in daljši čas kuhanja.





## ODTALJEVANJE

 Nastavite moč na 100 W, če ni navedeno drugače.	 (kg)	 (min.)	 Čas mirovanja (min.)
Zrezek	0.2	5 - 7	5 - 10
Mleto meso, nastavite 200 W	0.5	7 - 8	5 - 10
Piščanec	1	30 - 35	10 - 20
Piščančje prsi	0.15	5 - 9	10 - 15
Piščančja bedra	0.15	5 - 9	10 - 15
Cela riba	0.5	10 - 15	5 - 10
Ribji file	0.5	12 - 15	5 - 10






  






 Nastavite moč za 100 W.	 (kg)	 (min.)	 Čas mirovanja (min.)
Maslo	0.25	4 - 6	5 - 10
Nariban sir	0.2	2 - 4	10 - 15






  







 Nastavite moč na 200 W, če ni navedeno drugače.	 (kg)	 (min.)	 Čas mirovanja (min.)
Pecivo iz kvaš. testa	1 kos	2 - 3	15 - 20
Skutna pogača, nastavite 100 W	1 kos	2 - 4	15 - 20
Suh kolač	1 kos	2 - 4	15 - 20
Kruh	1 kg	15 - 18	5 - 10
Rezine kruha	0,2 kg	3 - 5	5 - 10
Žemlje	4 kosi	2 - 4	2 - 5

 Nastavite moč na 100 W, če ni navedeno drugače.	 (kg)	 (W)	 (min.)	 Čas mirovanja (min.)
Sadje	0.25	100	5 - 10	10 - 15

 <b>POGREVANJE</b>		 <b>POWER</b> <b>(W)</b>	 <b>(min.)</b>	 <b>Čas mirovanja (min.)</b>
Hrana za dojenčke v kozarcih	0,2 kg	300	1 - 2	-
Mleko za dojenčke, v stekleničko dajte žličko	180 ml	600	0:20 - 0:40	-
Mleko	200 ml	1000	1 - 1:30	-
Voda	200 ml	1000	1:30 - 2	-
Omaka	200 ml	600	1 - 3	-
Juha	300 ml	600	3 - 5	-
Zamrznjeni pripravljene obroki	0,5 kg	400	10 - 15	2 - 5
Pripravljene jedi	0,5 kg	600	6 - 9	2 - 5








 <b>TALJENJE</b>	 <b>(kg)</b>	 <b>POWER</b> <b>(W)</b>	 <b>(min.)</b>	 <b>Čas mirovanja (min.)</b>
Čokolada / Čokoladna glazura	0.15	300	2 - 4	1 - 2
Maslo	0.1	400	0:30 - 1:30	-

 <b>KUHANJE</b>		 <b>POWER</b> <b>(W)</b>	 <b>(min.)</b>	 <b>Čas mirovanja (min.)</b>
				
Cela riba	0,5 kg	500	8 - 10	2 - 5
Ribji file	0,5 kg	400	4 - 7	2 - 5
Zelenjava, sveža	0,5 kg + 50 ml vode	600	5 - 15	-
Zelenjava, zamrznjena	0,5 kg + 50 ml vode	600	10 - 20	-
Krompir v oblicah	0,5 kg	600	7 - 10	-
Riž	0,2 kg + 400 ml vode	600	15 - 18	-
Pokovka	-	1000	1:30 - 3	-















**Kombinirana funkcija mikrovalov**





Nastavite funkcijo: Pečenje na žaru z mikrovalovi.

	 (kg)		 (W)	 (°C)	 (min.)	 Čas mi- rovanja (min.)
Piščanec, polovi- ca, Uporabite dru- gi položaj rešetk.	0,55 x 2 kosa	Okrogla steklena posoda, Ø 26 cm	300	220	40	5
Gratiniran krom- pir, Uporabite dru- gi položaj rešetk.	1	Okrogla steklena posoda	300	200	40	10
Vratni del svinjske pečenke, Uporabi- te prvi položaj re- šetk.	1	Stekleni model s cedilom	300	200	70	10

**10.20 Priporočene nastavitve moči za različne vrste hrane**






Podatki v razpredelnici so samo za orientacijo.

700 - 1000 W				
 Kuhanje zelenjave	 Segrevanje na začetku ku- hanja	 Segrevanje tekočin		
500 - 600 W				
 Priprava jajčnih jedi	 Kuhanje enolončnic	 Segrevanje priprav- ljenih jedi	 Odtaljevanje in se- grevanje zamrznje- nih živil	
300 - 400 W				
 Taljenje sira, čokolade, ma- sla	 Priprava riža	 Segrevanje hrane za do- jenčke	 Kuhanje/Segre- vanje občutljivih jedi	 Nadaljevanje kuhanja







100 - 200 W			
			
Odtaljevanje kruha	Odtaljevanje sadja in tort	Odtaljevanje sira, smetane, masla	Odtaljevanje mesa, rib

## 10.21 Informacije za preizkuševalne inštitute

Preizkusi v skladu z IEC 60705.

Uporabite mrežo za pečenje, razen če ni navedeno drugače.					
FUNKCIJA MI-KROVALOV	 (W)	 (kg)		 (min.)	
Biskvit	600	0.475	Spodaj	7 - 9	Po polovici časa kuhanja posodo obrnite za 1/4.
Mesna štruca	400	0.9	2	25 - 32	Po polovici časa kuhanja posodo obrnite za 1/4.
Jajčna krema	500	1	Spodaj	18	-
Odtaljevanje mesa	200	0.5	Spodaj	7 - 8	Meso obrnite po polovici časa pečenja.

### Uporabite mrežo za pečenje.

KOMBINIRANA FUNKCIJA MI-KROVALOV		 (W)	 (°C)		 (min.)	
Pecivo, 0,7 kg	Vroči zrak + MV	100	180	2	29 - 31	Po polovici časa kuhanja posodo obrnite za 1/4.
Gratiran krompir, 1,1 kg	Žar + MV	400	160	1	40 - 45	Po polovici časa kuhanja posodo obrnite za 1/4.
Piščanec, 1,1 kg	Žar + MV	400	230	1	45 - 55	Meso položite v okroglo stekleno posodo in ga po 20 minutah pečenja obrnite.

# 11. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE



## OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 11.1 Opombe glede čiščenja



#### Čistilna sredstva

Sprednji del pečice očistite z mehko krpo, toplo vodo in blagim čistilom.

Za čiščenje kovinskih površin uporabite namensko čistilo.

Trdovratnejše madeže očistite s posebnim čistilom za pečice.



#### Vsakodnevna uporaba

Notranjost pečice očistite po vsaki uporabi. Nakopičena maščoba ali drugi ostanki hrane lahko povzročijo požar.

Po vsaki uporabi notranjost posušite z mehko krpo.

S stropa pečice previdno očistite ostanke hrane in maščobo.



#### Pripomočki

Vso opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite mehko krpo s toplo vodo in čistilno sredstvo. Pripomočkov ne pomivajte v pomivalnem stroju.

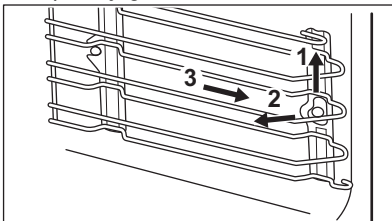
Pripomočkov s premazom proti prijemanju ne čistite z agresivnimi čistili, ostrimi predmeti ali v pomivalnem stroju.

### 11.2 Odstranjevanje: nosilcev rešetk

Preden začnete z vzdrževanjem, se prepričajte, da je pečica hladna. Obstaja nevarnost opeklin.

Za čiščenje pečice odstranite nosilce rešetk.

1. Nosilce previdno povlecite navzgor iz sprednjega obešala.



2. Sprednji del nosilca rešetke povlecite stran od stranske stene.
3. Nosilce snemite z zadnjega obešala.

Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.

### 11.3 Zamenjava: Žarnica



#### OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.

Žarnica je lahko vroča.

1. Izklopite pečico. Počakajte, da se pečica ohladi.
2. Pečico izklopite iz napajanja.
3. Na dno pečice položite krpo.



#### POZOR!

Halogensko žarnico vedno prijemajte s krpo, da se ostanki maščobe ne bi zapekli nanjo.

## Luč na vrhu

1. Steklen pokrov žarnice obrnite in ga snemite.
2. Očistite steklen pokrov.

3. Žarnico zamenjajte z ustrežno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.
4. Namestite steklen pokrov.

## 12. ODPRAVLJANJE TEŽAV



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 12.1 Kaj storite v primeru ...

Težava	Možen vzrok	Rešitev
Pečice ni mogoče vklopiti ali je uporabljati.	Pečica ni priključena na napajanje ali je priključena nepravilno.	Preverite, ali je pečica pravilno priključena na napajanje (oglejte si vezalno shemo, če je na voljo).
Pečica se ne segreje.	Pečica je izklopljena.	Vklopite pečico.
Pečica se ne segreje.	Ura ni nastavljena.	Nastavite uro.
Pečica se ne segreje.	Potrebne nastavitve niso nastavljene.	Prepričajte se, da so nastavitve pravilne.
Pečica se ne segreje.	Vklopljen je samodejni izklop.	Oglejte si »Samodejni izklop«.
Pečica se ne segreje.	Funkcija Varovalo za otroke je vklopljena.	Oglejte si »Uporaba varovala za otroke«.
Pečica se ne segreje.	Pregorela je varovalka.	Preverite, ali je varovalka vzrok za motnjo. Če varovalka večkrat zapored pregori, se obrnite na električarja.
Luč ne sveti.	Luč je okvarjena.	Zamenjajte žarnico.
Na živilih in v notranjosti pečice se nabirata para in kondenz.	Hrano ste predolgo pustili v pečici.	Po zaključku peke jedi ne puščajte v pečici dlje kot 15 - 20 minut.
Na prikazovalniku se prikaže koda napake, ki je ni v razpredelnici.	Elektronska okvara.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Izklopite pečico z glavno varovalko ali zaščitnim stikalom v omarici z varovalkami in jo ponovno vklopite.</li> <li>• Če se na prikazovalniku ponovno prikaže koda napake, se obrnite na oddelek za pomoč strankam.</li> </ul>

## 12.2 Servisni podatki

Če rešitve težave ne morete najti sami, se obrnite na prodajalca alipoblaščen servisni center.

Potrebni podatki za servisni center se nahajajo na ploščici za tehnične

navedbe. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na sprednjem okviru notranjosti pečice. Ploščice za tehnične navedbe ne odstranjujte iz notranjosti pečice.

Priporočamo, da podatke zapišete sem:	
Ime modela (MOD.)	.....
Številka izdelka (PNC)	.....
Serijska številka (S.N.)	.....

## 13. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

### 13.1 Varčevanje z energijo



Pečica ima funkcije, ki vam pomagajo varčevati z energijo med vsakodnevnim pečenjem.

Poskrbite, da bodo vrata med delovanjem pečice dobro zaprta. Vrat med pečenjem ne odpirajte prepogosto. Poskrbite, da bo tesnilo vrat čisto, in preverite, da je dobro nameščeno.

Uporabljajte kovinsko posodo za boljše varčevanje z energijo (samo pri uporabi funkcije, ki ne uporablja mikrovalov).

Ko je mogoče, pečice ne segrevajte pred pečenjem.

Presledki med pečenjem več jedi naj bodo čim krajši.

#### Priprava hrane z ventilatorjem

Ko je mogoče, uporabljajte funkcije pečice z ventilatorjem, da prihranite energijo.

#### Akumulirana toplota

Pri nekaterih funkcijah pečice se v primeru, da vklopite program z izbiro

Trajanje ali Konec ter pečenje traja več kot 30 minut, grelca samodejno izklopita prej.

Ventilator in luč še naprej delujeta. Ko izklopite pečico, se na prikazovalniku prikaže akumulirana toplota. To toploto lahko uporabite za ohranjanje toplote hrane.


Pri pečenju, daljšem od 30 minut, tri do 10 minut pred potekom časa pečenja znižajte temperaturo pečice na najnižjo stopnjo. Akumulirana toplota v pečici še naprej omogoča pečenje.


Z akumulirano toploto pogrejte ostale jedi.

#### Ohranjanje jedi toplih

Če želite uporabiti akumulirano toploto in ohraniti topel obrok, izberite najnižjo možno nastavitev temperature. Na prikazovalniku se prikaže indikator akumulirane toplote ali temperatura.

## 14. SKRB ZA OKOLJE

Reciklirajte materiale, ki jih označuje simbol . Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte zaščititi okolje in zdravje ljudi ter reciklirati odpadke električnih in

elektronskih naprav. Naprav, označenih s simbolom , ne odstranjujte z gospodinjstviškimi odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.





[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



867362616-A-512020

