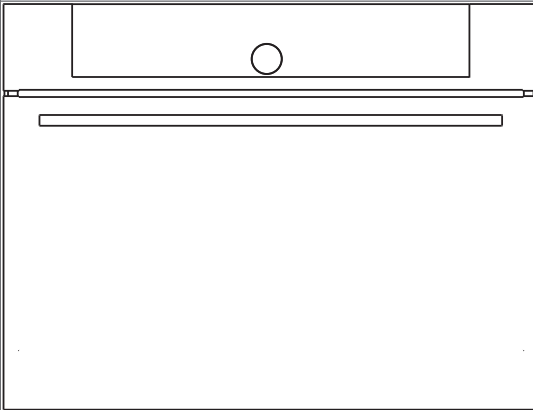


SI

PODROBNA NAVODILA ZA UPORABO KOMBINIRANE MIKROVALOVNE PEČICE

gorenje



Zahvaljujemo se vam za zaupanje pri nakupu našega aparata.

Za lažjo uporabo izdelka smo priložili podrobna navodila, da se boste kar najhitreje seznanili s svojim novim aparatom.

Preverite, ali je aparat nepoškodovan. Če opazite transportne poškodbe, prosimo, da s tem seznanite prodajalca, pri katerem ste kupili aparat, ali območno skladišče, od koder je bil dobavljen. Telefonsko številko najdete na računu oz. dobavnici.

Navodila za vgradnjo in priključitev so priložena na ločenem listu.

Navodila za uporabo aparata lahko najdete tudi na naši spletni strani:

www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> />



pomembne informacije



nasvet, opomba

VSEBINA

4 POMEMBNA VARNOSTNA OPOZORILA 9 Pred priključitvijo pečice	OPOZORILA
10 KOMBINIRANA MIKROVALOVNA PEČICA 13 Podatki o aparatu – napisna tablica 14 Upravljalna enota	UVOD
16 PRED PRVO UPORABO 17 PRVI VKLOP	PRVA PRIPRAVA APARATA
18 IZBIRA OSNOVNIH MENIJEV PEČENJA IN NASTAVITEV 19 A) Pečenje z izbiro vrste hrane 21 B) Pečenje z izbiro načina delovanja 27 C) Peka z mikrovalovi 28 D) Shranjevanje lastnega programa (moji recepti) 29 ZAGON PEČENJA 29 KONEC PEČENJA IN IZKLOP PEČICE 30 IZBIRA DODATNIH FUNKCIJ 32 IZBIRA SPLOŠNIH NASTAVITEV 34 OPISI SISTEMOV IN TABELE PRIPRAVE HRANE	NASTAVITEV IN PEČENJE
54 ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE 55 Klasično čiščenje pečice 56 Program čiščenja pečice aqua clean 57 Odstranjevanje in čiščenje žičnih vodil 58 Menjava žarnice	ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE
59 TABELA MOTENJ IN NAPAK 60 ODLAGANJE	REŠEVANJE TEŽAV

POMEMBNA VARNOSTNA OPOZORILA



POZORNO PREBERITE NAVODILA IN JIH SHRANITE ZA PRIHODNJO UPORABO

Otroci, stari osem in več let, ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi in umskimi zmožnostmi ali pomanjkljivim znanjem ter izkušnjami, lahko uporabljajo ta aparat pod ustreznim nadzorom ali če so prejeli ustrezna navodila o varni uporabi aparata in če razumejo nevarnosti, ki so povezane z uporabo aparata. Otroci naj se ne igrajo z aparatom in naj ga brez ustreznega nadzora ne čistijo ter opravljajo vzdrževalnih opravil na njem.

OPOZORILO: Aparat in nekateri dostopni deli aparata se med uporabo močno segrejejo. Pazite, da se ne dotaknete grelnih elementov.

Otroci, mlajši od osem let, naj bodo ves čas pod nadzorom.

OPOZORILO: Dostopni deli aparata se lahko med uporabo močno segrejejo. Ne dovolite otrokom v bližino pečice.

Aparat se med uporabo močno segreje. Pazite, da se ne dotaknete grelnih elementov v notranjosti pečice.

OPOZORILO: Pred menjavo žarnice se prepričajte, da je aparat izklopljen z električnega omrežja, da tako preprečite nevarnost električnega udara.

Za čiščenje stekla na vratih pečice ali stekla na pokrovu kuhališča ne uporabljajte grobih čistil ali ostrih kovinskih strgal, saj lahko z njimi poškodujete površino, zaradi česar lahko steklo počí.

Zaradi nevarnosti električnega udara aparata ne čistite s parnimi ali visokotlačnimi čistilniki.

Aparat ni namenjen upravljanju z zunanjimi programskimi urami ali posebnim nadzornim sistemom.

Naprava za izklop mora biti vgrajena v fiksno napeljavo v skladu z navodili za električne povezave.

Poškodovano priključno vrstico sme zamenjati le proizvajalec ali pooblaščen serviser oz. druga strokovno usposobljena oseba, saj je sicer takšno opravilo lahko nevarno.

Da se aparat ne bi pregreval, ga ne namestite za dekorativna vrata.

Aparat je namenjen uporabi v gospodinjstvu. Ne uporabljajte ga v kakršni koli drugi namen, npr. za ogrevanje prostora, sušenje živali, papirja, tkanin ali zelišč, saj v takih primerih obstaja nevarnost poškodbe ali požara.

Aparat sme priključiti le servisna služba ali pooblaščen strokovnjak. Pri nestrokovnih posegih in popravilih aparata obstaja nevarnost resnih telesnih poškodb in poškodb aparata.

Če se **priključne vrvice** drugih aparatov, ki se nahajajo v bližini tega aparata, zapletejo v vrata pečice, se lahko poškodujejo, kar lahko povzroči kratek stik. Zato poskrbite, da bodo priključne vrvice drugih aparatov na varni razdalji.

Pečice ne oblagajte z aluminijasto folijo in ne postavljajte pekačev ali druge posode na dno pečice, saj obloga iz folije preprečuje kroženje zraka v pečici, zavira peko in uničuje emajl.

Med delovanjem pečice se njena vrata močno segrejejo. Za dodatno zaščito je vgrajeno tretje steklo, ki znižuje temperaturo na površini zunanega stekla vrat pečice (samo pri nekaterih modelih).

Tečaji vrat pečice se lahko ob premočni obremenitvi poškodujejo. Na odprta vrata pečice ne postavljajte težkih posod in se med čiščenjem notranjosti pečice ne naslanjajte nanje. Nikoli ne stopite na odprta vrata pečice in ne dovolite otrokom, da bi sedeli na njih.

Ne dvigujte aparata s prijemanjem za ročaj vrat.

Uporaba pečice je varna tako z vodili pekača kot brez njih.

Pazite, da prezračevalne reže niso prikrite ali drugače ovirane.

Varna uporaba mikrovalovne pečice

OPOZORILO: Če aparat uporabljate v kombiniranem načinu, nastajajo zelo visoke temperature, zato otrokom v tem primeru dovolite uporabo pečice le pod nadzorom odraslih.

OPOZORILO: Če so tesnila vrat poškodovana, pečice ne smete uporabljati, dokler je ne popravi ustrezno usposobljena oseba.

OPOZORILO: Servisne posege ali popravila aparata, pri katerih je treba sneti zaščitne pokrove, ki ščitijo pred mikrovalovnim sevanjem, sme izvajati le ustrezno usposobljen serviser, saj je sicer takšen poseg izjemno nevaren.

OPOZORILO: Tekočine in druge hrane nikoli ne segrevajte v tesno zaprtih posodah, saj lahko le-te eksplodirajo.

Aparat je namenjen uporabi v gospodinjstvu in podobnih okoljih, kot so:

- priročne kuhinje za osebje v trgovinah in drugih delovnih okoljih,
- družinske kmetije,
- nastanitvene enote za goste v hotelih, motelih in drugih nastanitvenih objektih,
- objektih, ki nudijo nočitve z zajtrkom.

Uporabljajte le pripomočke, ki so primerni za uporabo v mikrovalovni pečici.

Pri pripravi hrane z mikrovalovi ne uporabljajte kovinskih posod za hrano in pijačo.

Kadar segrevate hrano v plastični ali papirnati posodi oz. embalaži, nadzorujte pečico, saj se lahko takšna embalaža vname.

Če v mikrovalovni pečici segrevate pijače, lahko pride do naknadne oz. zakasnele reakcije in tekočina lahko silovito zavre; zato bodite zelo previdni pri ravnanju s posodo, v kateri je segreta pijača. Da to preprečite, v posodo vedno med segrevanjem vstavite nekovinski element (leseno, stekleno ali plastično žličko).

Kadar segrevate otroško hrano v stekleničkah, pred hranjenjem stekleničko pretresite in preverite temperaturo hrane, da se otrok ne opeče.

V mikrovalovni pečici ne segrevajte jajc v lupini, saj lahko eksplodirajo, tudi po tem, ko je program segrevanja z mikrovalovi že končan.

Če opazite dim, izključite pečico ali izvalcite vtikač, vrata pečice pa pustite zaprta, da tako zadušite morebiten ogenj.

Mikrovalovna pečica je namenjena segrevanju hrane in pijač. Sušenje hrane ali obleke ter segrevanje obkladkov, natikačev, gob oz. spužev, vlažnih krp in podobnega lahko povzroči poškodbo, vžig ali požar.

Redno čistite pečico in iz nje odstranite vse ostanke hrane.

Če ne vzdržujete čistoče v pečici, lahko to privede do propadanja njenih površin, to pa lahko negativno vpliva na življenjsko dobo aparata ter privede do potencialno nevarnih situacij.

Če je aparat nameščen v pohištvnem elementu, ki je zaprt z vrati, morajo biti med uporabo aparata vrata kuhinjskega elementa odprta.

Upoštevajte minimalno razdaljo med zgornjim robom pečice in najbližjim predmetom nad njo.

Mikrovalovna pečica je namenjena segrevanju hrane in pijač. Sušenje hrane ali obleke ter segrevanje obkladkov, natikačev, gob oz. spužev, vlažnih krp in podobnega lahko povzroči poškodbo, vžig ali požar.

Ko jemljete posodo iz pečice, **vedno uporabite zaščitne rokavice**. Nekatere vrste posode lahko absorbirajo toploto od hrane in se tako močno segrejejo.

Uporabljajte le posodo, ki je primerna za uporabo v mikrovalovni pečici. Ne uporabljajte posode iz jekla ali posode z zlatimi ali srebrnimi okrasnimi robovi.

Ne puščajte pripomočkov v pečici, ko je ta izklopljena. Da ne bi poškodovali pečice, je nikoli ne vklopite prazne.

Ne uporabljajte porcelanastih, keramičnih in glinenih posod, če imajo ti materiali pore ali če notranjost teh posod ni glazirana. Vlaga, ki bi prodrla v pore, bi lahko namreč med segrevanjem povzročila, da posoda počí. Uporabljajte samo posodo, ki je namenjena uporabi v mikrovalovnih pečicah.

Vedno preberite in upoštevajte navodila za segrevanje v mikrovalovni pečici, navedena na embalaži hrane.

Pri segrevanju živil, ki vsebujejo alkohol, **bodite previdni**, saj lahko nastane v pečici vnetljiva zmes alkohola in zraka. Previdno odprite vrata.

Pri delovanju z mikrovalovi ter kombiniranem delovanju z mikrovalovi in konvekcijsko peko uporaba kovinske posode ter kovinskih vilic, žlic, nožev ali sponk za zamrznjeno hrano ni priporočljiva. Po segrevanju hrano premešajte oz. pustite nekaj časa mirovati, da se toplota enakomerno porazdeli.

Aparata ne smete priključiti na napajanje, kjer je v omrežju uporabljeno zaščitno stikalo ELCB.

PRED PRIKLJUČITVIJO PEČICE:

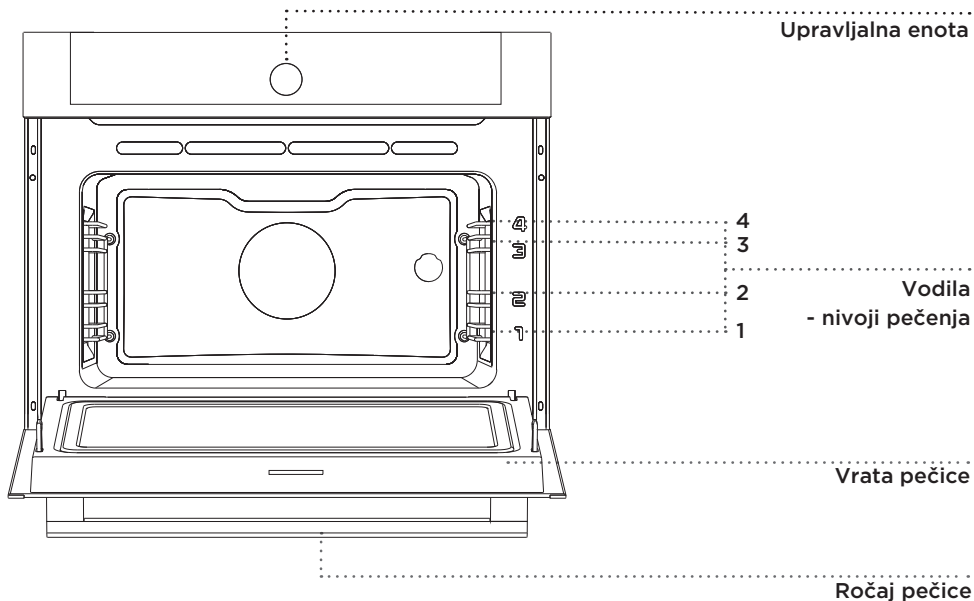


Pred priključitvijo aparata natančno preberite navodila za uporabo. Odprava okvar oz. reklamacije, ki nastanejo zaradi nepravilne priključitve ali uporabe aparata, niso predmet garancije.

KOMBINIRANA MIKROVALOVNA PEČICA

(OPIS PEČICE IN OPREMA - ODVISNO OD MODELA)

Na sliki je opisan eden od modelov vgradnih aparatov. Aparati, za katere so izdelana ta navodila, lahko imajo različno opremo, zato so morda opisane tudi funkcije in oprema, ki jih vaš aparat nima.



ŽIČNA VODILA

Žična vodila omogočajo pripravo hrane na 4 nivojih (upoštevajte, da se nivoji štejejo od spodaj navzgor).

Vodili 3 in 4 sta namenjeni peki pod žarom, vodilo 1 se uporablja pri sistemih z mikrovalovi s steklenim pekačem.

STIKALA VRAT PEČICE

Stikala izklopijo ogrevanje pečice, ventilator in mikrovalove, kadar se med obratovanjem vrata pečice odprejo. Ko se vrata zaprejo, stikala ponovno vklopijo ogrevanje in mikrovalove.

HLADILNI VENTILATOR

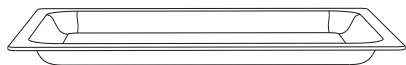
V aparat je vgrajen hladilni ventilator, ki hladi ohišje in upravljalno ploščo aparata.

PODALJŠANO DELOVANJE HLADILNEGA VENTILATORJA

Po izklopu pečice hladilni ventilator deluje še krajši čas, da hladi pečico.

Podaljšano delovanje hladilnega ventilatorja je odvisno od temperature v središču pečice.

PRIBOR PEČICE (odvisno od modela)




STEKLENI PEKAČ se uporablja za peko jedi z vsemi sistemi pečice in z mikrovalovi. Lahko ga uporabljate tudi kot servirni pladenj.

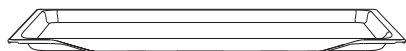


Rešetke, nizkega in globokega pekača ali katerih koli drugih kovinskih delov ne smete uporabljati pri sistemih z mikrovalovi!

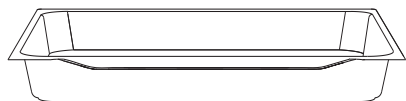


REŠETKA se uporablja za peko na žaru ali pa nanjo postavite posodo oz. pekač z živilom.


 Na rešetki je varnostni zatik, zato jo med izvlekom vedno rahlo privzdignite s sprednje strani.



NIZEK PEKAČ se uporablja za peko peciva in kolačev.

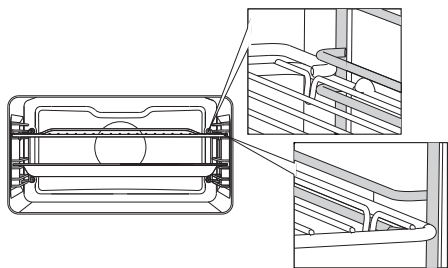


GLOBOKI PEKAČ se uporablja za peko mesa in vlažnega peciva. Uporablja se tudi kot posoda za prestrezanje maščobe.

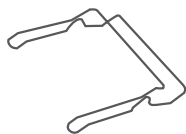
 Globoki pekač naj med peko nikoli ni vstavljen v prvo vodilo, razen kadar pečete na žaru ali uporabljate raženj in je globoki pekač namenjen prestrezanju maščobe.



Pribor za peko lahko pri segrevanju spremeni obliko, kar ne vpliva na njegovo uporabnost. Po ohlajanju se povrne v prvotno stanje.



Pri žičnih vodilih rešetko in pekače vedno vstavite v rego vodila, ki jo določata žična profila.

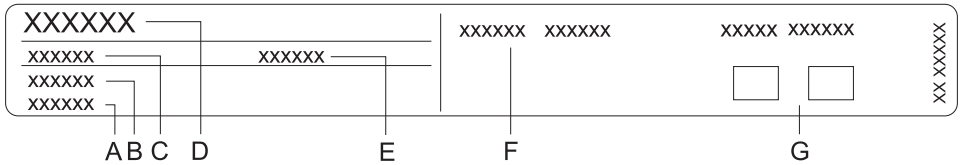


NOSILEC PEKAČA olajša odstranitev pekačev iz pečice po pečenju, ko so ti še vroči.



Aparat in nekateri dostopni deli se med peko segrejejo. Pri delu uporabljajte zaščitne rokavice.

PODATKI O APARATU - NAPISNA TABLICA (ODVISNO OD MODELA)

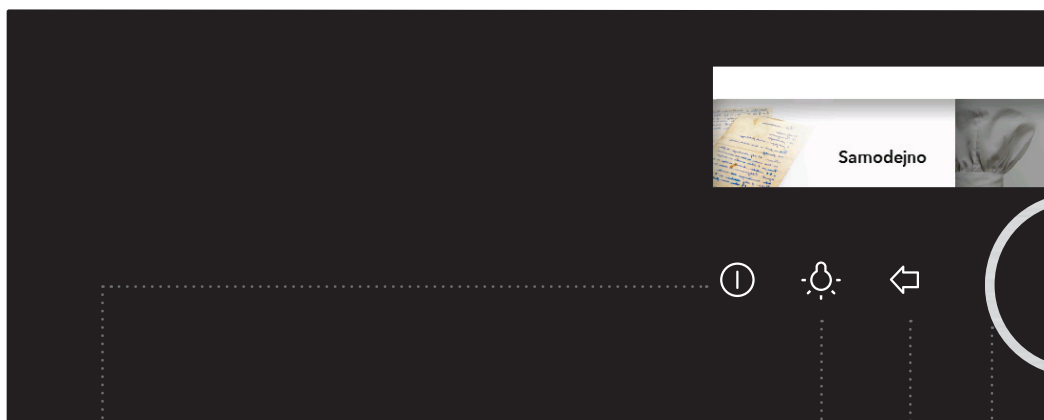


- A Serijska številka
- B Šifra
- C Tip
- D Blagovna znamka
- E Model
- F Tehnični podatki
- G Znaki skladnosti

Napisna tablica z osnovnimi podatki o aparatu je nameščena na robu pečice in je vidna, ko odprete vrata pečice.

UPRAVLJALNA ENOTA

(odvisno od modela)



1 TIPKA VKLOP/
IZKLOP

2 TIPKA VKLOP/
IZKLOP LUČKE
V PEČICI

3 TIPKA NAZAJ

4 GUMB za izbiro
nastavitev in
POTRJEVANJE

Kratek dotik: vrnitev
na prejšnji meni

Dolg dotik: vrnitev
na osnovni meni

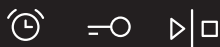
Z vrtenjem gumba
izberite nastavitev

S pritiskom na gumb
potrdite nastavitev

12:24

Profesionalni
način

Mikrovalovi



5 OPOZORILNIK/
ALARM

6 TIPKA
OTROŠKA
ZAŠČITA -
Zaklepanje
upravljalne enote

7 TIPKA START/
STOP

Dolg dotik: START

Dolg dotik med
delovanjem: STOP

8 PRIKAZOVALNIK
za prikaz
nastavitev

OPOMBA:

Za boljše odzivanje tipk se jih dotikajte s čim večjo površino blazinice prsta. Ob vsakem dotiku tipke se oglasi zvočni signal.

PRED PRVO UPORABO

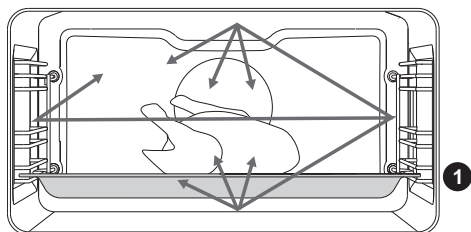
Pred prvo uporabo iz pečice vzemite vse dele, vključno s transportno opremo. Vse dele pribora očistite s toplo vodo in običajnimi čistili. Ne uporabljajte grobih čistil.

Pred prvo uporabo segrevajte pečico brez hrane na sistemu zgornje in spodnje grelo pri temperaturi 200 °C približno eno uro. Sprošča se značilen vonj "po novem", zato prostor medtem temeljito zračite.

DELOVANJE MIKROVALOV

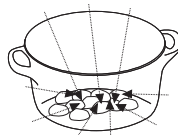
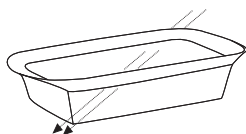
Mikrovalovi se uporabljajo za **kuhanje, pečenje in odtajanje živil**. Zagotavljajo hitro in učinkovito kuhanje brez spreminjanja barve ali oblike hrane.

Mikrovalovi so oblika elektromagnetnega valovanja. V našem okolju se takšna valovanja običajno pojavljajo v obliki radijskih valov, svetlobe ter infrardečih žarkov. Frekvenca mikrovalov je v območju 2.450 MHz.



Za obnašanje mikrovalov je značilno:

- kovine odbijajo mikrovalove,
- mikrovalovi potujejo skozi druge materiale,
- molekule vode, maščobe ter sladkor absorbirajo mikrovalove.



Ko je hrana izpostavljena mikrovalovom, se molekule v njej začno premikati z veliko hitrostjo; zato se segrejejo.

Globina prodiranja valov v hrano je približno 2,5 cm. Če je kos hrane debelejši, se bo sredica takega kosa skuhal zaradi prevajanja toplote (kondukcije), enako kot pri običajnem kuhanju.



Kadar uporabljate sistem z mikrovalovi, pečica nikoli ne sme biti prazna.

PRVI VKLOP

IZBIRA JEZIKA

Po prvem priklopu aparata na električno omrežje ali daljšem izpadu napajanja najprej nastavite jezik. Tovarniško je nastavljen angleški jezik.

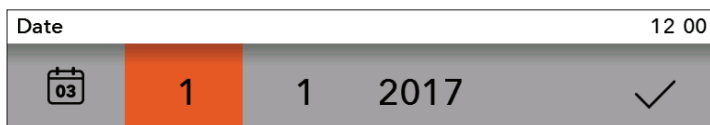


Vsako nastavitvev potrdite s pritiskom na GUMB.



Obrnite GUMB in izberite jezik. Potrdite izbiro.

NASTAVITEV DATUMA



S pritiskom na GUMB nastavite DAN, MESEC IN LETO. Zavrtilite GUMB in izbiro potrdite s kljukico.

NASTAVITEV URE



Zavrtilite GUMB in nastavite URO. Izbiro potrdite s kljukico.



Pečica deluje tudi, če ne nastavite dnevnega časa, vendar v tem primeru ne morete nastavljati časovnih funkcij (glejte poglavje IZBIRA ČASOVNIH FUNKCIJ).

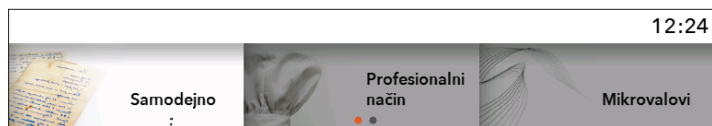
Po nekaj minutah neaktivnosti aparat preide v stanje mirovanja – Standby.

SPREMEMBA NASTAVITVE URE

Dnevni čas lahko spreminjate, kadar ni aktivna nobena časovna funkcija (glejte poglavje IZBIRA SPLOŠNIH NASTAVITEV).

IZBIRA OSNOVNIH MENIJEV PEČENJA IN NASTAVITEV

Pečenje lahko upravljate na več načinov:



Obrnite GUMB in izberite ime menija. Izbiro potrdite s pritiskom na GUMB. Izpiše se IME izbranega menija.



Vsako nastavitev potrdite s pritiskom na GUMB.

A) Samodejno

V tem načinu najprej izberite vrsto jedi in nato izbrano hrano s samodejno nastavitvijo količine, stopnje pečenosti in konca delovanja.

Program ponuja veliko izbiro prednastavljenih receptov, preverjenih s strani kuharjev in strokovnjakov za prehrano.

B) Profesionalni način

Ta način ponuja izbor jedi s tovarniško prednastavljenimi vrednostmi, ki jih lahko tudi spremenite.

C) Mikrovalovi

Ta način je primeren za kuhanje, pečenje in odtajevanje živil.

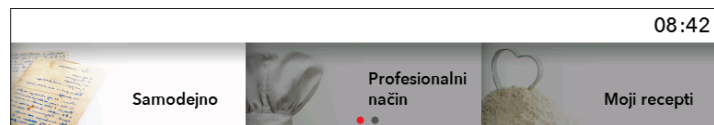
D) Moji recepti

Ta način omogoča pripravo jedi po vaši meri, vedno z enakimi koraki in nastavitvami. Svoje lastne priljubljene recepte shranite v spomin pečice in jih naslednjič le vklopite.

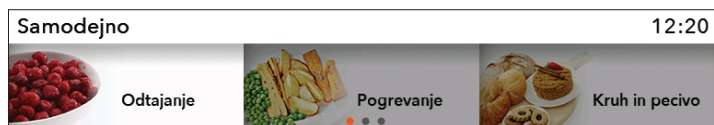
A) PEČENJE Z IZBIRO VRSTE HRANE

(način Samodejno)

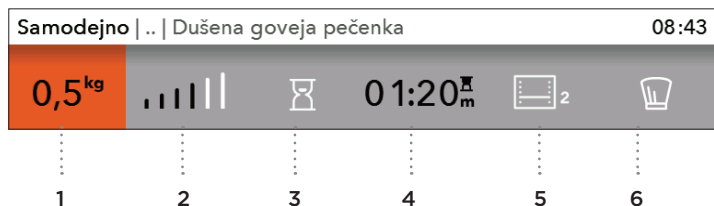
 Vsako nastavitvev potrdite s pritiskom na GUMB.



Obrnite GUMB in izberite način **Samodejno**. Izbiro potrdite s pritiskom na GUMB.



Izberite vrsto jedi in nato izbrano hrano. Potrdite izbiro.



Prikažejo se prednastavljene vrednosti. Spremenite lahko količino, stopnjo zapečenosti in zakasnjeni vklop (konec pečenja).

- 1 količina
- 2 stopnja zapečenosti
- 3 zakasnjeni vklop
- 4 trajanje delovanja
- 5 sistem pečenja in priporočeni nivo
- 6 profesionalni način

 Če v načinu **Samodejno** izberete simbol , vas program prestavi v **profesionalni način** (glejte poglavje PEČENJE Z IZBIRO NAČINA DELOVANJA).

Dotaknite se tipke **START/STOP** za začetek delovanja. Na prikazovalniku so prikazane vse izbrane nastavitve.

PREDGRETJE

Nekatere jedi v načinu **Samodejno** vsebujejo tudi funkcijo predgretja .

Po izbrani hrani se prikaže opozorilo "**Izbrani program vsebuje predgretje.** (Izbirno potrdite na GUMB.) **Predgretje pričeto**". Jedi še ne vstavite v pečico. Na prikazovalniku se izmenično prikazuje dejanska in željena temperatura.

Ko je dosežena nastavljena temperatura, se predgretje zaključi in oglasi se zvočni signal.

Na prikazovalniku se prikaže opozorilo "**Predgretje končano.**"

Odprite vrata in vstavite jed. Program nadaljuje pečenje z izbranimi nastavitvami.



Kadar je nastavljena funkcija predgretja, ne morete uporabiti funkcije zakasnjenege vklopa.

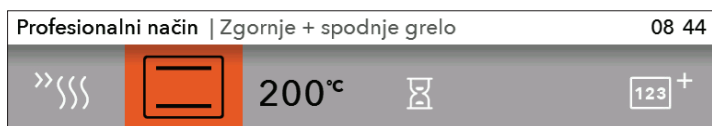
B) PEČENJE Z IZBIRO NAČINA DELOVANJA

(Profesionalni način)

 Vsako nastavitvev potrdite s pritiskom na GUMB.



Obrnite GUMB in izberite **Profesionalni način**. Potrdite izbiro.



Izberite lastne osnovne nastavitve.


OSNOVNE NASTAVITVE

- 1 predgretje
- 2 sistem (glejte tabelo SISTEMI DELOVANJA PEČICE)
- 3 temperatura v pečici


DODATNE NASTAVITVE

- 4 trajanje delovanja (glejte poglavje ČASOVNE FUNKCIJE)
- 5 koračni program (glejte poglavje KORAČNI PROGRAM)




PREDGRETJE


Predgretje uporabite, če želite pečico čim hitreje segreti na željeno temperaturo. Z izbiro simbola  vklopite funkcijo predgretja in prikaže se opozorilo **"Predgretje pričeto"**. Jedi še ne vstavite v pečico. Na prikazovalniku se izmenično prikazuje dejanska in željena temperatura.

Ko je dosežena nastavljena temperatura, se predgretje zaključi in oglasi se zvočni signal. Na prikazovalniku se prikaže opozorilo **"Predgretje končano."** Odprite vrata in vstavite jed. Program nadaljuje pečenje z izbranimi nastavitvami.

 Kadar je nastavljena funkcija predgretja, ne morete uporabiti funkcije zakasnjene ga vklopa.




SISTEMI DELOVANJA PEČICE (odvisno od modela)

SISTEM	OPIS	PREDNASTAVLJENA TEMPERATURA (°C)	MIN - MAX TEMPERATURA (°C)
SISTEMI DELOVANJA PEČICE			
	ZGORNJE + SPODNJE GRELO Grela na zgornji in spodnji strani pečice enakomerno oddajata toploto v notranjost pečice. Peka peciva ali mesa je mogoča samo na enem nivoju.	200	30 - 250
	ZGORNJE GRELO Toploto oddaja samo grelo na zgornji strani pečice. Uporablja se, kadar želite močnejše zapeči zgornjo stran jedi.	150	30 - 235
	SPODNJE GRELO Toploto oddaja samo grelo na spodnji strani pečice. Uporablja se, kadar želite močnejše zapeči spodnjo stran jedi.	160	30 - 235
	MALI ŽAR Deluje samo infra grelo, ki je del velikega žara. Uporablja se za peko manjših količin obloženih kruhkov in pivskih klobasic pod žarom ali opekanje toasta.	240	30 - 250
	VELIKI ŽAR Delujeta zgornje in infra grelo. Toploto neposredno oddaja infra grelo, ki je nameščeno na stropu pečice. Za povečanje učinka segrevanja je hkrati vključeno še zgornje grelo. Uporablja se za peko manjših količin obloženih kruhkov, mesa in pivskih klobasic pod žarom ali opekanje toasta.	240	30 - 250
	VELIKI ŽAR + VENTILATOR Delujeta infra grelo in ventilator. Uporablja se za peko mesa na žaru in večjih kosov mesa oz. perutnine na enem nivoju pečice. Primeren je tudi za gratiniranje in doseganje hrustljave skorje.	170	30 - 250
	VROČ ZRAK + SPODNJE GRELO Delujeta spodnje in okroglo grelo z ventilatorjem. Uporablja se za peko pice, vlažnega peciva, sadnih tort ter kvašenega in krhkega testa.	200	30 - 250
	VROČ ZRAK Delujeta okroglo grelo in ventilator. Ventilator na zadnji steni pečice skrbi za stalno kroženje vročega zraka. Uporablja se za peko mesa in peciva na več nivojih.	180	30 - 250
	VROČ ZRAK ECO ¹⁾ Optimizira porabo energije med peko. Uporablja se za peko mesa in peciva.	180	120-275
	SPODNJE GRELO + VENTILATOR Uporablja se za peko nizko vzhajanega peciva ter vkuhanje sadja in zelenjave.	180	30 - 230

SISTEM	OPIS	PREDNASTAVLJENA TEMPERATURA (°C)	MIN - MAX TEMPERATURA (°C)
SISTEMI DELOVANJA PEČICE			
	ZAPEKANJE Med samodejno peko deluje zgornje grelo v kombinaciji z okroglim grelom. Uporablja se za peko vseh vrst mesa.	180	30 - 240


¹⁾ Ta funkcija se uporablja tudi za določanje energijsko učinkovitega razreda v skladu s standardom EN 60350-1.

Pri tej funkciji zaradi posebnega algoritma delovanja aparata in izkoriščanja preostale toplote dejanska temperatura v pečici ni prikazana.

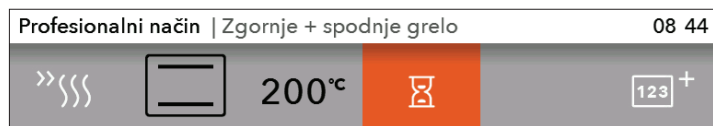
SISTEMI PEČENJA	OPIS	PREDNASTAVLJENA TEMPERATURA (°C)	PREDNASTAVLJENA MOČ (W)
	SISTEMI MIKROVALOV Uporablja se za kuhanje in odtajanje živil. Zagotavlja hitro in učinkovito kuhanje brez spreminjanja barve ali oblike hrane.	-	1000
	VROČ ZRAK IN MIKROVALOVI Uporablja se za vse vrste mesa, enolončnice, zelenjavo in gratinirane jedi (jedi, ki zahtevajo daljši čas kuhanja).	160	600
	ŽAR Z VENTILATORJEM IN MIKROVALOVI Uporablja se za manjše kose mesa, ribe in zelenjavo. Zagotavlja hitro kuhanje, živilo pa doseže zapečeno in hrustljivo skorjo.	200	600

MOČ DELOVANJA	UPORABA
1000 W	<ul style="list-style-type: none"> • Hitro pogrevanje pijač, vode ter jedi z visoko vsebnostjo tekočine. • Kuhanje hrane z veliko vsebnostjo vode (juhe, omake ...).
750 W	<ul style="list-style-type: none"> • Kuhanje sveže ali zamrznjene zelenjave.
600 W	<ul style="list-style-type: none"> • Taljenje čokolade. • Kuhanje rib in morskih sadežev. Pogrevanje na dveh ravneh. • Kuhanje suhega fižola pri nizki temperaturi. • Pogrevanje in kuhanje delikatnih jedi na jajčni osnovi.
360 W	<ul style="list-style-type: none"> • Kuhanje mlečnih izdelkov ali marmelad pri nizki temperaturi.
180 W	<ul style="list-style-type: none"> • Odtajanje živil, mehčanje masla, sladoleda.
90 W	<ul style="list-style-type: none"> • Odtajanje peciva, ki vsebuje kremo.

Dotaknite se tipke **START/STOP** za začetek delovanja. Na prikazovalniku so prikazane vse izbrane nastavitve.

 Na prikazovalniku utripa simbol °C, dokler ni dosežena nastavljena temperatura. Oglasi se zvočni signal. Med delovanjem ne morete spreminjati sistemov peke.

ČASOVNE FUNKCIJE-TRAJANJE



V osnovnem Profesionalnem načinu lahko izberete **Časovne funkcije**. Izbiro potrdite s pritiskom na GUMB



Trajanje delovanja

Zakasneni vklop



Nastavitev trajanja delovanja


Pri tem načinu določite čas, kako dolgo naj pečica deluje. Nastavite zeleni čas delovanja in potrdite izbiro (max. čas delovanja je 10 ur).

Temu se prilagodi prikaz konca delovanja.

Pritisnite START za začetek peke. Na prikazovalniku so prikazane vse izbrane nastavitve. Vse časovne funkcije lahko izklopite tako, da izbrani čas nastavite na 0.



Nastavitev zakasnjenega vklopa pečice

 Zakasneni vklop ni mogoč na sistemih mali žar, velik žar in žar z ventilatorjem.

Pri tem načinu določite čas, kako dolgo naj pečica deluje (trajanje) in ob kateri uri naj preneha delovati (konec) (zakasnitev lahko nastavite za 24 ur).

Preverite, ali je ura naravnana na točen dnevni čas.

Primer:

Trenutni čas: 12:00

Čas pečenja: 2 uri

Konec pečenja: ob 18:00

Najprej nastavite ČAS TRAJANJA DELOVANJA (2 uri). Na prikazovalniku se avtomatsko izpiše vsota dnevnega časa in časa trajanja delovanja pečice (14:00).

Nato določite še KONEC DELOVANJA in nastavite čas (18:00).

Pritisnite START za začetek peke. Ura čaka na začetek peke. Na prikazovalniku se prikaže opozorilo: **"Začetek peke je odložen. Peka se bo začela ob 16.00"**.



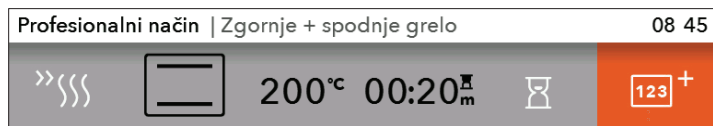
Po poteku nastavljenega časa pečica avtomatsko preneha delovati. Oglasi se kratek zvočni signal in prikaže se meni Konec.

Po nekaj minutah neaktivnosti aparat preide v stanje mirovanja-Standby. Prikaže se dnevni čas.

KORAČNI PROGRAM

Ta način omogoča, da z eno peko kombinirate tri različne zaporedne načine priprave hrane.

Z izbiro različnih nastavitev lahko dosežete, da so jedi pripravljene tako, kot želite.



V osnovnem Profesionalnem načinu in Mikrovalovi lahko izberete **Koračni program in Mikrovalovi**. Izbiro potrdite s pritiskom na GUMB.



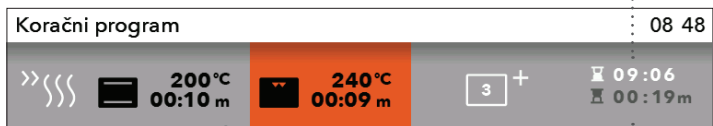
Izberite: korak 1, korak 2, korak 3. Nastavitve potrdite s pritiskom na GUMB.



Prvi korak je že izbran, če ste pred tem nastavili Časovne funkcije.



Nastavite sistem, temperaturo in čas. Izbiro potrdite s KLJUKICO in pritiskom na GUMB.

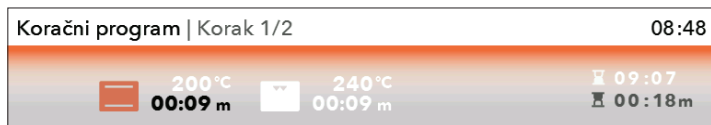



Celotni čas peke - konec

Delovanje trenutnega koraka

Temperatura in čas trajanja izbranega koraka

Po dotiku tipke START pečica najprej začne delovati po koraku 1 (na spodnjem delu prikazovalnika je na traku prikazano, po katerem koraku poteka peka). Po preteku določenega časa se vklopita korak 2 in nato korak 3, če ste ga izbrali.

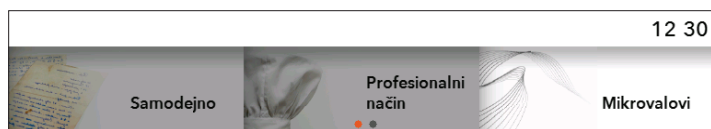


 Če želite med delovanjem kateri koli korak izbrisati, obrnite GUMB, izberite korak in ga prekličite s potrditvijo na KRIŽEC. To lahko naredite samo za korake, ki se še niso začeli izvajati.

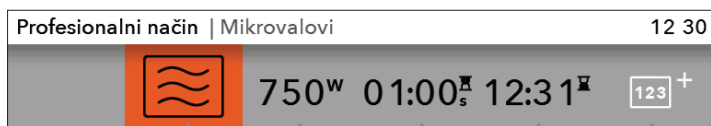
C) PEKA Z MIKROVALOVI



Vsako nastavitve potrdite s pritiskom na GUMB.



Obrnite GUMB in izberite **Mikrovalovi**. Izbiro potrdite s pritiskom na GUMB.



Izberite nastavitve z vrtenjem in potrditvijo na GUMB.

1

2

3

4

5

- 1 sistem mikrovalovi
- 2 moč delovanja/ temperatura (pri kombiniranih sistemih)
- 3 trajanje delovanja
- 4 zakasneni vklop
- 5 priprava po korakih (gl. poglavje KORAČNI PROGRAM)

Pri sistemih z mikrovalovi Časovne funkcije - zakasneni vklop ne morete nastaviti.


Dotaknite se tipke START/STOP za začetek delovanja.

Na prikazovalniku se prikaže odštevanje časa in izbrane nastavitve.



Če ste izbrali kombiniran sistem z mikrovalovi, utripa simbol °C, dokler ni dosežena nastavljena vrednost temperature.

C) SHRANJEVANJE LASTNEGA PROGRAMA (MOJI RECEPTI)

Po končanem delovanju se prikaže meni **Konec**. Izberite simbol  in izbrane nastavitve shranite v spomin pečice.



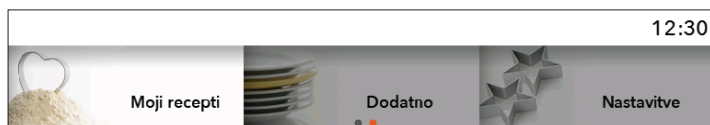
Obrnite GUMB in v osnovnem meniju izberite **Moji recepti**. Potrdite izbiro.



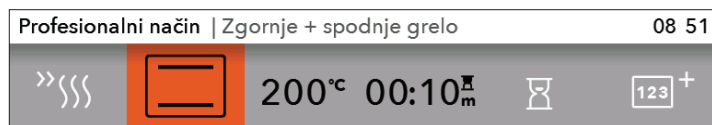
V spomin lahko shranite 12 receptov.




Z vrtenjem GUMBA in potrjevanjem črk izberite ime. Znak po potrebi izbrišite s puščico; s kljukico shranite novo ime.



Svoje priljubljene recepte lahko ponovno izberete tako, da v osnovnem meniju izberete **Moji recepti**. Izbiro potrdite na GUMB.



Prikažejo se prednastavljene vrednosti, ki jih lahko še spremenite.

Po končanem delovanju se prikaže meni **Konec**. Če ste izbrali spremembe, jih lahko shranite tako, da izberete simbol . Izberite recept z enakim imenom. Na zaslonu se prikaže napis **"Program bo prepisan."**

- Izbiro lahko potrdite, če želite recept shraniti pod isto ali novo ime.

- Izbiro lahko prekličite. Prikaže se zaslon, kjer izberete novo polje in shranite nov recept.


ZAGON PEČENJA

Pred začetkom pečenja utripa tipka START/STOP.

Pečenje zaženete s kratkim dotikom tipke START/STOP.

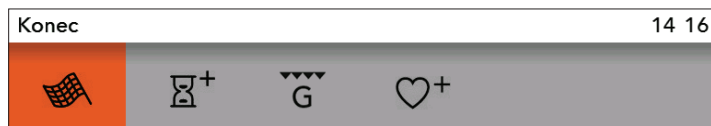
Če želite med pečenjem spremeniti trenutne nastavitve, obrnite GUMB in izberite nastavitve ali vrednost. Potrdite izbiro.



 Če med delovanjem odprete vrata, se pečenje ustavi in se nadaljuje, ko vrata ponovno zaprete. To morate narediti v času 3 minut, sicer se delovanje prekine in na prikazovalniku se prikaže Konec.

KONEC PEČENJA IN IZKLOP PEČICE

Pečenje prekinete z dolgim dotikom tipke START/STOP.



Obrnite GUMB in prikaže se meni **Konec** s prikazom simbolov.



Konec

Izberite ikono in končajte pečenje. Na prikazovalniku se prikaže osnovni meni.



Podaljšaj čas delovanja

Pečenje lahko podaljšate z izbiro ikone. Določite lahko nov čas konca pečenja (glejte poglavje ČASOVNE FUNKCIJE).




Dodaj gratiniranje

Izberite simbol, če želite po koncu delovanja dodatno zapeči zgornjo stran jedi.

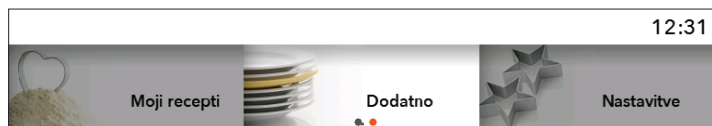


Dodaj med moje recepte


Način omogoča, da izbrane nastavitve shranite v spomin peči in jih naslednjič ponovno uporabite.

 Po končani uporabi peči se v letvi za zbiranje kondenzata (pod vrati) lahko nabere voda. Letev obrišite z gobico ali krpico.

IZBIRA DODATNIH FUNKCIJ



Obrnite GUMB in v osnovnem meniju izberite **Dodatno**. Potrdite izbiro. Prikaže se meni dodatnih funkcij.

 Nekaterih funkcij na določenih sistemih ni mogoče izbrati, na kar vas opozori zvočni signal.

Čiščenje

Program omogoča lažje odstranjevanje madežev v pečici. Glej poglavje ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE.

Odtajevanje

Pri tem načinu zrak kroži brez vključenih grel. Deluje samo ventilator. Uporablja se za počasno odtajevanje zamrznjene hrane (tort, kolačev, peciva, kruha in žemljic ter globoko zamrznjenega sadja).

Z izbiro simbola lahko določite vrsto hrane, težo, čas začetka in konca odtajevanja.

Na polovici časa odtajevanja kose hrane obrnite, premešajte in ločite, če so bili primrzni eni na drugega.

Pogrevanje

Uporablja se za ohranjanje toplote že pripravljenih jedi. Z izbiro simbola določite temperaturo ter čas začetka in konca pogrevanja.

Pogrevanje krožnikov

Uporablja se, če želite servis (krožnike, skodelice) predhodno pogreti, da hrana na njih ostane topla dlje časa. Z izbiro simbola lahko določite temperaturo ter čas začetka in konca pogrevanja.


Hitro predgretje

Uporablja se, če želite pečico čim hitreje ogreti na želeno temperaturo. Ni primerno za peko jedi.

Ko se pečica ogreje na nastavljeno temperaturo, se ogrevanje zaključi in pečica je pripravljena za peko po izbranem načinu.

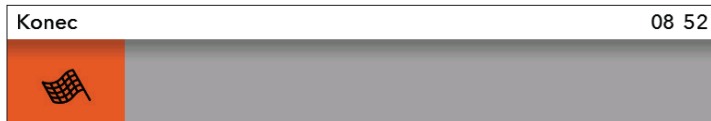
Shabbat

Pri tem načinu, nastavite temperaturo od 85-180° in čas (max 74 ur) do kdaj bo Sabbath aktiven. S pritiskom na START, se čas začne odštevati. V pečici sveti lučka. Vsi zvoki in delovanje je izklopljeno razen tipke ON/OFF. Po končanju se nastavitve lahko shranijo.

 V primeru prekinitve napajanja z električno energijo se način Shabbat izklopi in pečica se vrne v začetni položaj.

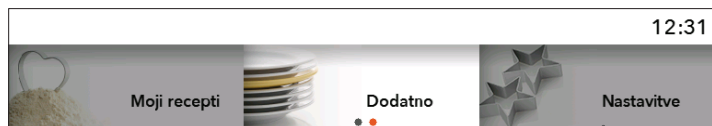


Opozorilo: proizvajalec ne odgovarja za neustrezno uporabo načina Shabbat.

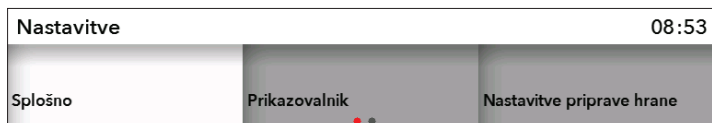


Obrnite GUMB in prikaže se meni **Konec** s prikazom simbolov.

IZBIRA SPLOŠNIH NASTAVITEV



Obrnite GUMB in v osnovnem meniju izberite **Nastavitve**. Potrdite izbiro.



Z vrtenjem GUMBA se premikate po meniju. Vsako izbiro potrdite s pritiskom na GUMB.

Splošno

Jezik - izberite jezik, v katerem naj se izpisuje besedilo na prikazovalniku.

Datum - datum nastavitve pri prvem priklopu aparata na električno omrežje ali če aparat za dlje časa (več kot teden dni) izklopite z električnega omrežja. Nastavite dan, mesec in leto.

Čas - dnevni čas je treba nastaviti pri prvem priklopu aparata na električno omrežje ali če aparat za dlje časa (več kot teden dni) izklopite z električnega omrežja. Nastavite URO - čas in nato lahko v polju ČAS nastavite še prikaz za uro: digitalni ali analogni.

Zvok - glasnost zvočnega signala lahko nastavite, ko ni aktivna nobena časovna funkcija (prikazan je samo dnevni čas).

Glasnost - nastavite lahko tri različne stopnje.

Zvok tipk - nastavite lahko vklop in izklop.

Zvok ob zagonu/izklopu - nastavite lahko vklop in izklop.

Prikazovalnik

V tem meniju lahko nastavite:

Osvetlitev - nastavite lahko tri različne stopnje

Nočni način - določite uro, do katere želite, da je prikazovalnik zatemnjen.

Preklop aparata v stanje pripravljenosti - zaslon se samodejno izklopi po 1 uri.

Nastavitve priprave hrane

Moje nastavitve mikrovalovne pečice.

Moč pri privzetem programu.

Sistem

Podatki o aparatu

Tovarniške nastavitve

Osvetlitev pečice med delovanjem – Osvetlitev je izklopljena tudi, kadar odprete vrata pečice med delovanjem.

Osvetlitev pečice – osvetlitev pečice se vključi samodejno, kadar odprete vrata, ali ob vklopu pečice. Po končani peki ali zaprtju vrat lučka sveti še približno 1 minuto. Lučko v pečici lahko vklopite ali izklopite s pritiskom na tipko LUČKA.



OTROŠKA ZAŠČITA

Vklopite jo z dotikom tipke KLJUČEK. Na prikazovalniku se izpiše **"Otroško varovalo vključeno"**. Po ponovnem dotiku te tipke se varovalo izključi.



Če zaklepanje nastavite, kadar nimate nastavljenih nobene časovne funkcije (samo prikaz dnevnega časa), pečica ne bo delovala.

Če otroško zaščito nastavite po nastavitvi katere koli časovne funkcije, bo pečica normalno delovala, ne boste pa mogli spreminjati nastavitvev.

Med vklopljeno otroško zaščito ne morete spreminjati sistemov ali dodatnih funkcij. Izklopite lahko samo pečenje.

Otroška zaščita ostane aktivna tudi po izklopu pečice. Če želite izbrati nov sistem, morate otroško zaščito izklopiti.



NASTAVITEV OPOZORILNIKA

Opozorilnik lahko uporabljate samostojno, neodvisno od delovanja pečice. Vklopite ga s pritiskom na tipko. Najdaljša mogoča nastavitev je 10 ur. Ko nastavljeni čas poteče, se oglasi zvočni signal, ki ga lahko izklopite s pritiskom na katero koli tipko oz. se po eni minuti izklopi sam.



Po izpadu električne energije ali izklopu aparata se ohranijo vse dodatne lastne nastavitve.

OPISI SISTEMOV IN TABELE PRIPRAVE HRANE

Če v tabeli pečenja ne najdete izbrane hrane, poiščite podatke za podobno hrano.

Podatki so prikazani za enonivojsko pečenje hrane v pečici.

Temperature so navedene v nižji in višji vrednosti. Najprej nastavite nižjo temperaturo; če hrana ne porjavi dovolj, naslednjič temperaturo zvišajte.

Časi pečenja so okvirni in se lahko razlikujejo v odvisnosti od določenih pogojev.

Pečico predgrejte le, če je tako navedeno v receptu ali v tabelah v teh navodilih za uporabo. Pri segrevanju prazne pečice se porabi veliko energije, zato se z zaporednim pečenjem več vrst peciva ali pic prihrani veliko energije, saj je pečica že ogreta.

Kadar uporabljate papir za peko, preverite, če je le-ta obstojen pri visokih temperaturah.

Pri pečenju večjih kosov mesa ali peciva, bo v pečici nastala večja količina pare, ki lahko na vratih pečice ustvari kondenz. To je normalen pojav, ki ne vpliva na delovanje aparata. Po končanem pečenju obrišite vrata in steklo vrat do suhega.

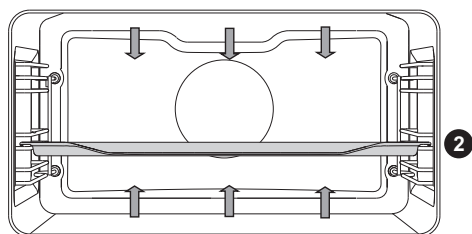
Proti koncu časa pečenja lahko pečico izključite približno 10 minut pred koncem pečenja, da izkoristite akumulirano toploto in tako prihranite energijo (ne velja pri sistemu z mikrovalovi).

Jedi ne ohlajajte v zaprti pečici, da se izognete rosenju.



Oznaka * (zvezdica) v tabeli pri hrani pomeni, da morate pečico predgreti na izbranem sistemu.

ZGORNJE + SPODNJE GRELO



Greli na zgornji in spodnji strani pečice enakomerno oddajata toploto v notranjost pečice.

Peka mesa

Uporabljajte lahko posodo iz emajla, ognjevarnega stekla, gline ali litega železa. Pekači iz nerjavnega jekla niso primerni, ker močno odbijajo toploto.

Med peko zagotovite dovolj tekočine, da se meso ne zažge. Med peko ga obrnite. Če pečenko pokrijete, bo ostala bolj sočna.

Hrana	Teža (g)	Vodilo (od spodaj)	Temperatura (°C)	Čas pečenja (min)
MESO				
Svinjska pečenka	1500	1	180-200	90-120
Svinjsko pleče	1500	1	180-200	110-140
Svinjska rulada	1500	2	180-200	90-110
Goveja pečenka	1500	1	170-190	120-150
Telečja rulada	1500	2	180-200	80-100
Jagnječji hrbet	1500	1	180-200	60-80
Zajčji hrbet	1000	2	180-200	50-70
Srnina krača	1500	1	180-200	90-120
Mesni zavitek	/	2	180-200	15-30
RIBE				
Dušene ribe, 1 kg	1000 g/kos	2	190-210	40-50

Peka peciva:

Uporabljajte samo en nivo in temne pekače. V svetlih pekačih se pecivo speče (porjavi) slabše, saj takšni pekači odbijajo toploto.

Modele vedno postavite na rešetko; če uporabljate priloženi pekač, rešetko odstranite. Če pečico predhodno segrejete, bo čas peke krajši.

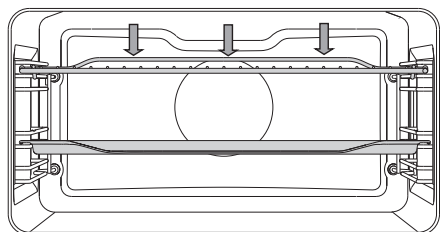
Hrana	Vodilo (od spodaj)	Temperatura (°C)	Čas pečenja (min)
PECIVO			
Beli kruh, 1 kg *	2	220	10-15
		180-190	30-40
Ajdov kruh, 1 kg *	2	180-190	50-60
Polnozrnati kruh, 1 kg *	2	180-190	50-60
Rženi kruh, 1 kg *	2	180-190	50-60
Pirin kruh, 1 kg *	2	180-190	50-60
Sladki narastek	2	170-190	40-50
Žemlje *	2	190-210	20-30
Orehova potica	1	170-180	50-60
Biskvitna torta *	1	160-170	30-40
Makroni	2	130-150	15-25
Zelenjavni zavitek	2	190-200	25-35
Sadni zavitek	2	190-200	25-35
Drobno pecivo iz listnatega testa	2	200-210	20-30
Zeljnate piroške *	2	190-200	25-35
Sadni kolač	1	130-150	80-100
Snežni vetrci	2	80-90	110-130
Buhteljni	2	170-180	30-40

Napaka pečenja	Nasvet
Ali je pecivo pečeno?	<ul style="list-style-type: none"> • Z leseno palčko prebodite pecivo na najvišjem mestu. Če na palčki ni sledi testa, je pecivo pečeno. • Pečico izklopite in uporabite preostalo toploto.
Pecivo se je sesedlo?	<ul style="list-style-type: none"> • Preverite recept. • Naslednjič uporabite manj tekočine. • Če uporabljate kuhinjske strojčke, upoštevajte čas mešanja.
Pecivo je spodaj presvetlo?	<ul style="list-style-type: none"> • Uporabite temne pekače. • Postavite pecivo vodilo nižje in proti koncu peke vključite spodnje gredo.
Pecivo z vlažnim nadevom ni dovolj pečeno?	<ul style="list-style-type: none"> • Zvišajte temperaturo in podaljšajte čas peke.



Globokega pekača med pečenjem ne smete vstaviti v 1. vodilo.

VELIKI ŽAR, MALI ŽAR



Pri **velikem žaru** delujeta zgornje grelo in infra grelo, ki sta nameščena na stropu pečice.

Pri **žaru** deluje samo infra grelo, ki je del velikega žara.

Maksimalno dovoljena temperatura pri uporabi ražnja je 240°C.

Infra grelo (žar) predhodno segrevajte 5 minut.

Ves čas nadzorujte potek pečenja. Meso se lahko zaradi visoke temperature zelo hitro zažge!

Pečenje z infra grelom je primerno za hrustljivo in nemastno pripravo pečenic, rezanih kosov mesa ter ribe (steak, zrezek, rezine lososa...) ali opečenega kruha.

Kadar pečete na rešetki, jo namažite z oljem, da se meso ne prime nanjo in jo vstavite v 4. vodilo. V 1. ali 2. vodilo vstavite pekač za prestrezanje maščobe in soka, ki se cedita iz mesa.

Kadar pečete meso v pekaču, zagotovite dovolj tekočine, da se meso ne zažge. Med peko ga obrnite.

Po vsakem pečenju pod žarom očistite pečico in pribor.

Tabela pečenja na žaru - mali žar

Hrana	Teža (g)	Vodilo (od spodaj)	Temperatura (°C)	Čas pečenja (min)
MESO				
Zrezki iz govejega fileja, rožnati	180 g/kom	3	240	20-25
Zrezki iz svinjske vratovine	150 g/kom	3	240	25-30
Zarebrnice	280 g/kom	3	240	30-35
Klobase za žar	70 g/kom	3	240	20-25
OPEČEN KRUH				
Toast	/	3	240	5-10
Obloženi kruhki	/	3	240	5-10

Tabela pečenja na žaru – velik žar

Hrana	Teža (g)	Vodilo (od spodaj)	Temperatura (°C)	Čas pečenja (min)
MESO				
Zrezki iz govejega fileja, rožnati	180 g/kom	3	240	10-15
Zrezki iz govejega fileja, prepečeni	180 g/kom	3	240	15-20
Zrezki iz svinjske vratovine	150 g/kom	3	240	15-20
Zarebrnice	280 g/kom	3	240	20-25
Telečji zrezek	140 g/kom	3	240	15-20
Klobase za žar	70 g/kom	3	240	10-20
Mesni sir	150 g/kom	3	240	15-20
RIBE				
Rezine lososa	200 g/kom	3	240	15-20
OPEČEN KRUH				
6 rezin kruha	/	3	240	1-4
Obloženi kruhki	/	3	240	2-5

Kadar pečete meso v pekaču, zagotovite dovolj tekočine, da se meso ne zažge. Med peko ga obrnite.

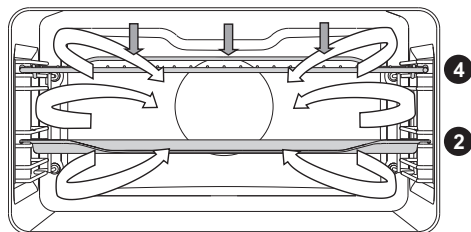
Kadar pečete postrvi, jih osušite s papirnato brisačo. V notranjost vstavite začimbe, zunanost ribe pa naoljite in položite na rešetko. Med peko pod žarom jih ne obračajte.



Kadar upotabljate žar (infra grelo), naj bodo vrata pečice vedno zaprta.

Infra grelo, rešetka ter ostali pripomočki v pečici se med peko z žarom oz. infra grelom močno segrejejo, zato uporabljajte zaščitne rokavice ter posebne klešče za prijemanje mesa.

VELIKI ŽAR + VENTILATOR

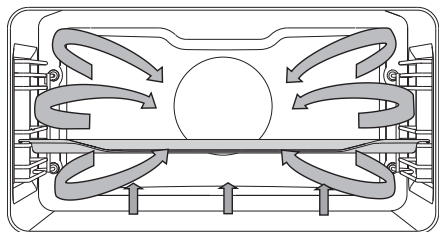


Pri tem sistemu istočasno delujeta infra grelo in ventilator. Primeren je za peko mesa, rib, zelenjave.

(glejte opis in nasvete za ŽAR).

Hrana	Teža (g)	Vodilo (od spodaj)	Temperatura (°C)	Čas pečenja (min)
MESO				
Raca	2000	1	180-200	90-110
Svinjska pečenka	1500	1	170-190	90-120
Svinjsko pleče	1500	1	160-180	100-130
Polovica piščanca	700	1	190-210	50-60
Piščanec	1500	1	200-220	60-80
Pečenka iz mletega mesa	1500	1	160-180	70-90
RIBE				
Postrvi	200 g/kom	2	200-220	20-30

VROČ ZRAK + SPODNJE GRELO

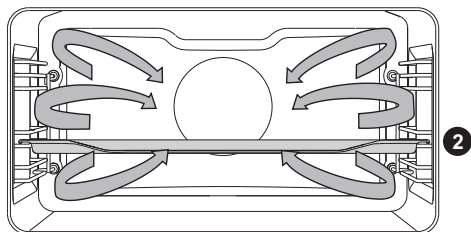


Delujeta spodnje in okroglo grelo z ventilatorjem. Sistem je primeren za peko pic, jabolčnih pit, sadnih tort.

(glejte opis in nasvete za ZGORNJE IN SPODNJE GRELO.)

Hrana	Vodilo (od spodaj)	Temperatura (°C)	Čas pečenja (min)
Sirov kolač, krhko testo	2	160-170	60-70
Pica *	2	220-230	10-15
Quiche Lorraine (lorenska pita), krhko testo	1	200-210	50-60
Jabolčni zavitek, vlečeno testo	2	180-190	50-60

VROČ ZRAK



Delujeta okroglo gredo in ventilator. Ventilator na zadnji steni pečice skrbi za stalno kroženje vročega zraka okoli mesa ali peciva.

Pečenje mesa:

Uporabljajte lahko posodo iz emajla, ognjevarnega stekla, gline ali litega železa. Pekači iz nerjavnega jekla niso primerni, ker močno odbijajo toploto.

Med peko zagotovite dovolj tekočine, da se meso ne zažge. Meso med peko obrnite. Če pečenko pokrijete, bo ostala bolj sočna.

Hrana	Teža (g)	Vodilo (od spodaj)	Temperatura (°C)	Čas pečenja (min)
MESO				
Svinjska pečenka s kožo	1500	1	170-190	90-120
Piščanec, cel	1500	2	180-200	70-90
Raca	2000	1	170-190	120-150
Piščanec, prsi	1000	2	190-210	50-60
Piščanec z nadevom	1500	1	190-210	110-130

Pečenje peciva

Priporočeno je predgretje pečice.

Drobno pecivo lahko pečete v nizkih pekačih na več nivojih (2. in 3.).

Upoštevajte, da je lahko čas peke pri enakih pekačih različen. Morda boste morali zgornji pekač izvlačiti prej kot spodnjega.

Modele vedno postavite na rešetko; če uporabljate priloženi pekač, rešetko odstranite.

Drobno pecivo pripravite v enaki debelini, da bo enakomerno porjavelo.

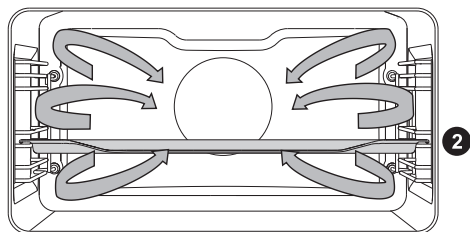
Hrana	Vodilo (od spodaj)	Temperatura (°C)	Čas pečenja (min)
PECIVO			
Kolač iz umešanega testa	1	160-170	30-40
Kolač s posipancem	2	170-180	25-35
Češpljev kolač	1	160-170	30-40
Biskvitna rulada *	2	170-180	15-25
Sadna torta, krhko testo	1	170-180	50-70
Pletenica, kvašeno testo	2	170-180	35-50
Jabolčni zavitek	2	180-190	50-60
Pica *	2	210-220	15-20
Piškot, krhko testo *	2	160-170	15-25
Piškot, brizgano testo *	2	150-160	20-30
Kolački *	2	150-160	20-30
Drobno pecivo, kvašeno	2	180-190	20-35
Pecivo, listnato testo	2	180-190	20-30
Pecivo, polnjeno s kremo	2	190-200	25-45
ZAMRZNJENA ŽVILA			
Jabolčni, skutin zavitek	2	180-190	55-70
Pica	2	190-200	20-35
Ocvrt krompir za pečico	2	210-220	25-40
Kroketi za pečico	2	210-220	20-35



Globokega pekača med pečenjem ne smete vstaviti v 1. vodilo.

VROČ ZRAK ECO

eco



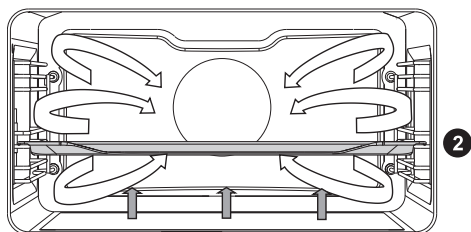
Delujeta okroglo grelo in ventilator. Ventilator na zadnji steni pečice skrbi za stalno kroženje vročega zraka okoli mesa, zelenjave ali pečiva.

Hrana	Vodilo (od spodaj)	Temperatura (°C)	Čas pečenja (min)
MESO			
Svinjska pečenka, 1 kg	1	200-210	110-130
Svinjska pečenka, 2 kg	1	200-210	130-150
Goveja pečenka, 1 kg	1	210-220	100-120
RIBE			
Cele ribe, 200/g kos	2	200-210	40-50
Ribji file, 100/g kos	2	210-220	25-35
PECIVO			
Brizgani piškoti	2	180-190	20-30
Mali kolački	2	190-200	30-35
Biskvitna rolada	2	200-210	15-25
Sadna torta, krhko testo	1	190-200	55-65
GRATINIRANE JEDI			
Gratiniran krompir	2	190-200	40-50
Lazanja	2	200-210	45-55
ZAMRZNJENA ŽIVILA			
Pomes frites, 1 kg	2	230-240	35-45
Piščančji medaljoni, 0.7 kg	2	220-230	30-40
Ribje palčke, 0.6 kg	2	220-230	30-40



Globokega pekača med pečenjem ne smete vstaviti v 1. vodilo.

SPODNJE GRELO + VENTILATOR



Uporablja se za peko nizko vzhajanege peciva ter vkuhanje sadja in zelenjave. Uporabljajte 2. vodilo od spodaj in ne preveč visoke modele, da lahko segreti zrak kroži tudi po zgornji strani jedi.

VKUHAVANJE

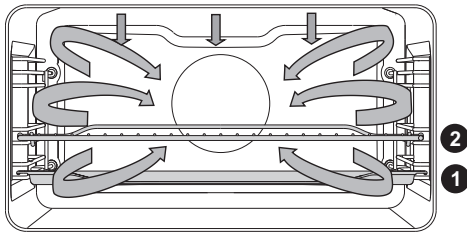
Hrano za vkuhanje in kozarce pripravite kot običajno. Uporabljajte kozarce z gumijastim obročkom in steklenim pokrovom. Ne uporabljajte kozarcev z navojnimi ali kovinskimi pokrovi ter kovinskih pločevink. Kozarci naj bodo enake velikosti, napolnjeni z enako vsebino in dobro zaprti.

V globok pekač nalijte 1 liter vroče vode (cca 70 °C) in nato vanj postavite 6 kozarcev. Postavite ga v pečico v 2. vodilo.

Med vkuhavanjem opazujte živila in kuhajte, dokler tekočina v kozarcih ne začne vreti – do pojava mehurčkov v prvem kozarcu.

Hrana	Vodilo (od spodaj)	Temperatura (°C)	Čas vkuhanja (min)	Pojav mehurčkov (temperatura/čas)	Čas mirovanja v pečici (min)
SADJE					
Jagode (6×1 l)	2	180	40–60	izklopiti	20–30
Sadje s koščico (6×1 l)	2	180	40–60	izklopiti	20–30
Čežana (6×1 l)	2	180	40–60	izklopiti	20–30
ZELENJAVA					
Kisle kumare (6×1 l)	2	180	40–60	izklopiti	20–30
Fižol/korenje (6×1 l)	2	180	40–60	120 °C, 60 min	20–30

SAMODEJNA PEKA MESA



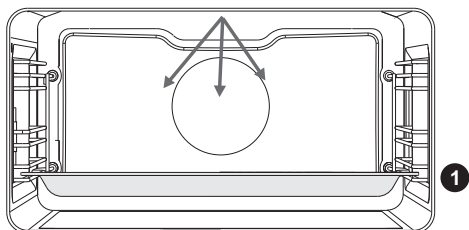
Med samodejno peko delujejo zgornje grelo v kombinaciji z infra in okroglim grelom. Uporablja se za peko vseh vrst mesa.

Kadar pečete na rešetki, jo namažite z oljem, da se meso ne prime nanjo, in jo vstavite v 3. vodilo. V 2. vodilo vstavite pekač za prestrezanje kapljajoče maščobe in mesnega soka. Kadar pečete meso v pekaču, ga vstavite v 2. vodilo.

Hrana	Teža (g)	Vodilo (od spodaj)	Temperatura (°C)	Čas pečenja (min)	Središčna temperatura (°C)
Goveji file	1000	2	170-190	60-80	55-75*
Piščanec, celi	1500	2	180-200	65-85	85-90
Puran	4000	2	170-190	150-180	85-90
Svinjska pečenka	1500	2	170-190	100-120	70-85
Mesna štruca	1000	2	170-190	50-65	80-85
Teletina	1000	2	170-190	70-90	75-85
Jagnetina	1000	2	180-200	50-70	75-85
Divjačina	1000	2	180-200	60-90	75-85
Riba	1000	2	170-190	40-50	75-85
Piščančja bedra	1000	2	190-210	45-55	85-90

*rare (krvavo) = 55-60 °C; srednje (rožnato) = 65-70 °C ; temeljito pečeno = 70-75 °C

MIKROVALOVI



Uporablja se za odtajanje, pogrevanje in kuhanje živil.

Stopnje moči: 90, 180, 360, 600, 750 in 1000 W.

1 Stekleni pekač vstavite v 1. vodilo.

Odtajanje

Hrana	Teža (g)	Moč (W)	Čas odtajanja (min)
MESO			
Mleto meso **	500	90	35-45
Meso v koščkih **	500	90	20-30
Zrezki **	500	90	20-30
Meso v kosu **	1000	90	70-80
Perutnina, porcije **	500	90	25-35
Riba **	200	90	15-20
PECIVO			
Kruh **	1000	90	20-25
Žemlje **	500	90	10-15
Potica **	500	90	15-25
Sadni kolač **	500	90	15-25
SADJE IN ZELENJAVA			
Sadje	500	90	15-25
Zelenjava	500	90	20-30

** Na polovici postopka živilo obrnite.

Posamezne kose ločite med sabo. Po koncu postopka pustite živilo na sobni temp. 10-20 min, da se temperatura v notranjosti živila stabilizira.

Pogrevanje

Hrana	Teža (g)	Moč (W)	Čas odtajanja (min)
HRANA			
Zrezki	300 g	600	3-5
Riba	200 g	600	3-5
Mešana zelenjava *	500 g	600	3-5
Priloge *	500 g	600	3-5
Omake *	500 g	600	2-4
Juhe/enolončnice *	5 dl	750	2-4
Pica	500 g	600	2-4
Piščančji medaljoni	500 g	600	2-4
Obloženi kruhki	/	600	2-4
Pokovka	90 g	1000	2-4
Taljenje čokolade	100 g	600	2-4
Mehčanje masla	250 g	180	2-4
Otroška steklenička	2 dl	360	3-4
Otroška hrana	4 dl	180	2-3
PIJAČA			
Voda	2 dl	1000	1-2
Kava	2 dl	1000	1-2
Kuhano vino	2 dl	1000	1-2
Mleko	2 dl	1000	1-2

* Med pogrevanjem hrano večkrat pomešajte.

Kuhanje

Pri kuhanju mesa in zelenjave priporočamo uporabo steklene posode s pokrovom. Stekleno posodo postavite na steklen pekač, ki je na 1. vodilu.

Hrana	Teža (g)	Moč (W)	Čas kuhanja (min)
MESO			
Piščančja bedra **	1000	600	20-30
Piščančje peruti **	1000	600	15-25
Piščanec v omaki *	500	1000	15-25
Piščanec - cel **	1500	600	45-60
Svinjska pečenka **	1000	600	45-60
Svinjski kotlet **	500	750	25-35
Zrezki **	500	1000	10-20
Mesna štruca	700	600	25-35
Mesne kroglice *	1000	1000	10-20
Riba **	200	600	15-20
SLADICE			
Čokoladni soufflé	6	360	12-17
Skutin narastek	stekleni pekač	750	15-20
Sadna kaša	stekleni pekač	750	12-17
Jajčna krema	stekleni pekač	360	23-28

Hrana	Teža (g)	Dodatek vode	Moč (W)	Čas kuhanja (min)
ZELENJAVA				
Krompir	500	1 žlica vode/100 g	1000	13-18
Jajčevci	500	1 žlica vode/100 g	600	13-18
Bučke	500	1 žlica vode/100 g	360	10-15
Korenje	500	1 žlica vode/100 g	1000	10-15
Čebula	200	1 žlica vode/100 g	1000	5-10
Stročji fižol	500	1 žlica vode/100 g	750	10-15
Brokoli	1000	1 žlica vode/100 g	750	10-15
Paprika	500	1 žlica vode/100 g	1000	8-13
Cvetača	1000	1 žlica vode/100 g	750	18-23
Por	200	1 žlica vode/100 g	1000	10-15
Brstični ohrovt	500	1 žlica vode/100 g	1000	10-15

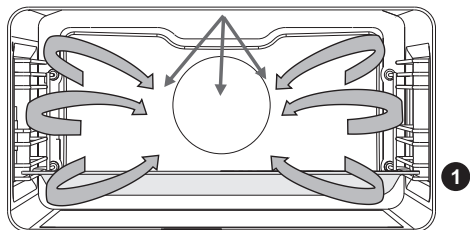
Hrana	Teža (g)	Dodatek vode	Moč (W)	Čas kuhanja (min)
Šampinjoni	500	1 žlica vode/100 g	1000	10-15
Beluši	500	1 žlica vode/100 g	750	5-10
Grah	500	1 žlica vode/100 g	750	25-30
Zelje	500	1 žlica vode/100 g	750	15-20
PRILOGE				
Riž	200	voda v razmerju 1:2	750	15-20
Testenine	200	voda v razmerju 1:2	750	10-15
Polnozrnate testenine	200	voda v razmerju 1:2	1000	10-15
Ovseni kosmiči	500	voda v razmerju 1:2	1000	5-10
Rjavi riž	200	voda v razmerju 1:2	750	25-30
Rižota	500	voda v razmerju 1:2	750	20-25
Kuskus	250	voda v razmerju 1:2	1000	3-8
Polenta	250	voda v razmerju 1:3	1000	5-10
Proso	250	voda v razmerju 1:3	1000	10-15

Hrana	Teža (g)	Moč (W)	Čas kuhanja (min)
ZAMRZNJENA ŽIVILA			
Mesna štruca	700	600	35-45
Piščanec - cel **	1500	600	55-65
Svinjska pečenka **	1000	600	50-60
Piščančji medaljoni **	500	750	10-15
Mešana zelenjava *	500	750	10-20
Riba **	200	600	10-15

* Med pogrevanjem hrano večkrat pomešajte.

** Na polovici postopka živilo obrnite.

VROČI ZRAK + MIKROVALOVI



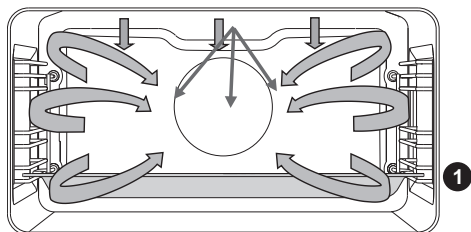
Pri tem sistemu hrano pripravite s kombinacijo mikrovalov in žara.

Stopnje moči: 90, 180, 360, 600W

Stekleni pekač vstavite v 1. vodilo

Hrana	Teža (g)	Moč (W)	Temperatura (°C)	Čas pečenja (min)
Perutnina	1000	360	200–220	35–45
Perutnina	Polovica	360	190–200	25–35
Piščancja bedra	1000	600	190–200	20–30
Raca	1500	360	190–200	45–60
Perutnina – perutničke	500	600	190–200	15–20

ŽAR + VENTILATOR + MIKROVALOVI



Ta sistem uporablja kombinacijo mikrovalov ter žara z ventilatorjem, zato je čas kuhanja krajši.

Stopnje moči: 90, 180, 360, 600W.

1 Stekleni pekač vstavite v 1. vodilo.

Hrana	Teža (g)	Moč (W)	Temperatura (°C)	Čas pečenja (min)
MESO				
Telečja pečenka	1500	360	180-190	70-90
Jagnjetina - rebra	1500	360	180-190	50-60
Pečenka iz mletega mesa	1000	360	180-190	40-50
Perutnina - prsi	500	360	180-200	25-35
Račja prsa	1000	360	200-210	25-35
Svinjska pečenka	1500	600	180-190	60-80
Pečena govedina	1500	600	180-190	60-80
Piščanec, celi	1500	360	200-210	45-60
Piščanec, polovica	1500	360	200-210	35-45
Piščanec, bedra	1000	360	200-210	35-45
PECIVO				
Zavitek - sladek	/	600	180-200	15-20
ZELENJAVA				
Kaneloni	/	600	180-200	15-20
Ukrajinske sarmice	/	750	180-200	25-35
Gratiniran krompir	800	600	180-200	25-35



Pri uporabi sistemov z mikrovalovi ne uporabljajte kovinskih pripomočkov ali posode.

Ne uporabljajte predgretja pečice.

Običajne stopnje pečenosti in priporočene končne središčne temperature za različne vrste mesa

VRSTA MESA	Temperatura jedra jedi (°C)
GOVEDINA	
Presno pečeno	40–45
Polpresno pečeno	55–60
Polpečeno	65–70
Pečeno (popolnoma)	75–80
TELETINA	
Pečeno (popolnoma)	75–85
SVINJINA	
Polpečeno	65–70
Pečeno (popolnoma)	75–85
JAGNJETINA	
Pečeno (popolnoma)	79
OVČETINA	
Presno pečeno	45
Polpresno pečeno	55–60
Polpečeno	65–70
Pečeno (popolnoma)	80
KOZJE MESO	
Polpečeno	70
Pečeno (popolnoma)	82
PERUTNINA	
Pečeno (popolnoma)	82
RIBE	
Pečeno (popolnoma)	65–70

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE



Pred čiščenjem izklopite aparat iz električnega omrežja in počakajte, da se ohladi.

Čiščenja in vzdrževanja aparata ne smejo opravljati otroci brez ustreznega nadzora!

Aluminizirane površine aparata

Aluminizirane dele aparata čistite s tekočimi čistili, ki so namenjena za čiščenje teh površin in ne puščajo raz. Čistilo nanesite na mokro krpo in očistite površino ter sperite z vodo.

Čistila ne nanašajte neposredno na površino.

Ne uporabljajte grobih čistil in gobic, ki puščajo raze.

Opomba: Površina ne sme priti v stik z razpršili za čiščenje pečice, ker se lahko vidno in trajno poškoduje.

Sprednja stran ohišja iz nerjavne pločevine

(odvisno od modela)

Površino čistite samo z blagim čistilom (milnica) in mehko gobico, ki ne pušča raz. Ne uporabljajte grobih čistil ali čistil, ki vsebujejo topila, ker lahko z njimi poškodujete površino ohišja.

Lakirane površine in deli iz umetnih mas

(odvisno od modela)

Gumbov, ročajev vrat, nalepk in napisne tablice ne čistite z grobimi čistili in čistilnimi pripomočki, ki puščajo raze, čistili na osnovi alkohola ali čistilni alkoholom.

Madeže takoj odstranite z mehko krpo in vodo, da ne pride do poškodb na površini.

Uporabite lahko tudi čistila in čistilne pripomočke, namenjene za tovrstne površine; pri tem upoštevajte napotke proizvajalcev čistil.



Aluminizirane površine ne smejo priti v stik s razpršili za čiščenje pečic, ker jih vidno in trajno poškodujejo.

Vrata aparata

Vrata so fiksno pritrjena na aparat in jih ne smete odstraniti. Prav tako ni dovoljeno razstavljanje vrat ali posegi v vrata.

KLASIČNO ČIŠČENJE PEČICE

Za čiščenje trdovratne umazanije v pečici lahko uporabite običajen postopek čiščenja (s čistili oz. razpršilom za pečico); po takšnem čiščenju temeljito izperite ostanke čistil.

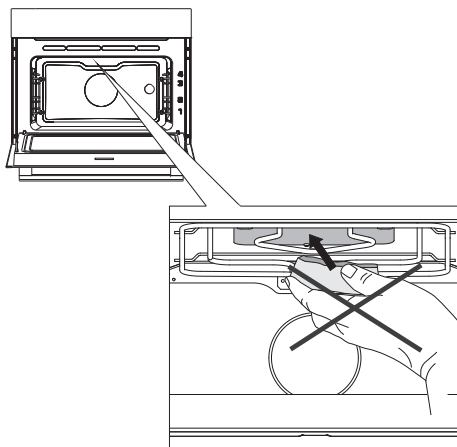
Pečico in dele pribora očistite po vsaki uporabi, da se umazanija ne zapeče. Maščobo najlaže odstranite s toplo milnico, ko je pečica še topla.

Za trdovratno ali zelo močno umazanijo uporabite običajna čistila za pečice. Pečico temeljito izperite s čisto vodo, da odstranite vse ostanke čistil.

Nikoli ne uporabljajte agresivnih čistil, grobih sredstev za čiščenje, grobih gobic, odstranjevalcev rje in madežev.

Pribor (pekače, rešetke ...) pomijte z vročo vodo in pomivalnimi sredstvi.

Pečica, notranja stran pečice in pekači so prevlečeni s posebnim emajlom, ki ima gladko in odporno površino. Ta posebna plast omogoča lažje čiščenje pri sobni temperaturi.

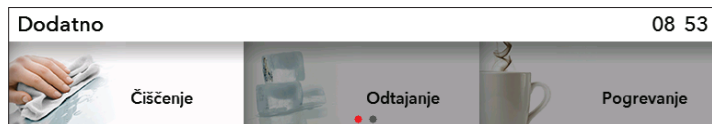


Na pokrovu stropa pečice nikoli ne uporabljajte agresivnih čistil, grobih čistil, grobih gobic, sredstev za odstranjevanje madežev in rje itd.

PROGRAM ČIŠČENJA PEČICE AQUA CLEAN

Pred vsakim zagonom programa čiščenja iz notranjosti pečice odstranite večjo vidno umazanijo in ostanke hrane.

V globok pekač nalijte 0,6 l tople vode in ga postavite v drugo vodilo. Nastavite program za čiščenje pečice.



V osnovnem meniju izberite Dodatno in **Čiščenje**. Izbiro potrdite s pritiskom na GUMB.



Pritisnite tipko START.

Po izteku programa počakajte, da se pečica ohladi do te mere, da lahko varno očistite pečico.

Po koncu 30 minutnega programa se madeži na emajlu pečice zmeščajo, kar omogoči lažje čiščenje. Madeže obrišite z vlažno krpo.

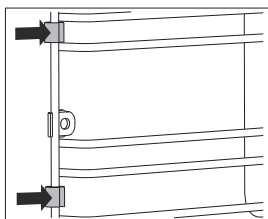
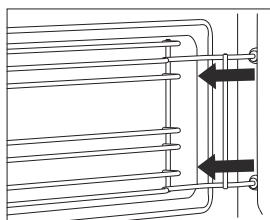
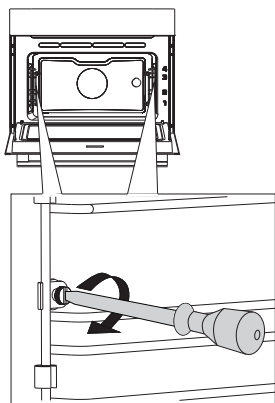
V primeru neuspešnega čiščenja (pri trdovratnejši umazaniji) ponovite postopek čiščenja.



Program čiščenja uporabljajte, ko je pečica popolnoma ohlajena.

ODSTRANJEVANJE IN ČIŠČENJE ŽIČNIH VODIL

Vodila čistite samo z običajnimi čistili.



1 Odvijte vijak. Uporabite izvijač.

2 Vodila iztaknite iz luknjic na zadnji steni.

Pazite, da se distančniki, ki so na žičnih vodilih, ne izgubijo. Po čiščenju jih morate ponovno namestiti, sicer se lahko pojavi iskenje.



Vijake na vodilih je treba po čiščenju ponovno trdno priviti z izvijačem.
Pri ponovnem nameščanju žičnih vodil, bodite pozorni, da jih namestite na isto stran, iz katere ste jih odstranili.

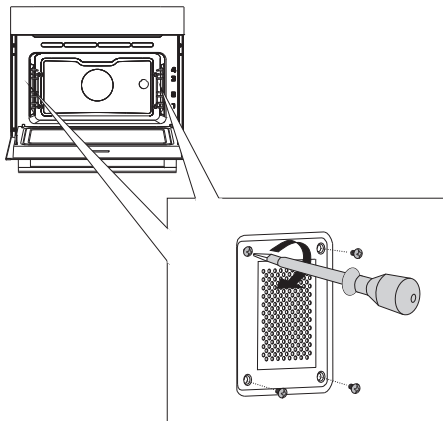
MENJAVA ŽARNICE

Žarnica je potrošni material in garancija za njo ne velja. Pred menjavo žarnice odstranite pekače, rešetko in vodila.

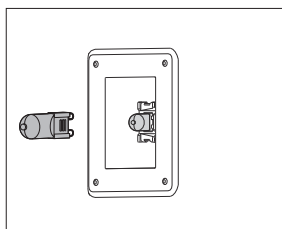
V pečico je vgrajen halogenski svetlobni vir.

Ta izdelek vsebuje svetlobni vir razreda energijske učinkovitosti (G).

Uporabite križni izvijač. (Halogenska žarnica: G9, 230 V, 25 W)

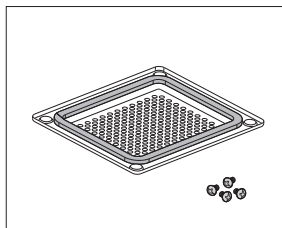



- 1** Odvijte štiri vijake na pokrovu. Odstranite pokrov in steklo.



- 2** Izvlecite halogensko žarnico in jo zamenjajte z novo.

 Uporabljajte zaščito, da se ne opečete.



 Na pokrovu je tesnilo, ki ga ne smete odstraniti in ki ne sme odstopiti od pokrova. Tesnilo se mora pravilno nalegati na steno pečniškega prostora.



Vijake na pokrovu je treba ponovno trdno priviti z izvijačem, sicer se lahko pojavi iskrenje.

TABELA MOTENJ IN NAPAK

Motnja/napaka	Rešitev
Senzorji se ne odzivajo, vsebina na zaslonu je zamrznjena ...	Izklopite aparat z električnega omrežja za nekaj minut (izklopite varovalko ali glavno stikalo), nato ga ponovno priključite na omrežje in vključite pečico.
Hišna varovalka se večkrat izklopi ...	Pokličite servisno službo.
Osvetlitev pečice ne dela ...	Zamenjava žarnice v pečici je opisana v poglavju ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE.
Pecivo je slabo pečeno ...	Ali ste pravilno nastavili temperaturo in sistem grel? Ali so vrata pečice zaprta?
Prikazovalnik prikazuje napako ERRXX ... * XX pomeni številko napake.	Prišlo je do napake delovanja elektronskega modula. Izklopite aparat z električnega omrežja za nekaj minut, nato ga ponovno priključite na omrežje in nastavite točen dnevni čas. Če je napaka še vedno prikazana, pokličite servisno službo.
Iskrenje v pečici ...	Preverite, če so vsi pokrovi lučk dobro privijačeni in če imajo vodila na sebi vse distančnike. Preverite, če so vodila v aparatu pravilno postavljena.

Če motnje kljub upoštevanju zgornjih nasvetov niste uspeli odpraviti, pokličite pooblaščen servis. Odprava okvar oz. reklamacije, ki nastanejo zaradi nepravilne priključitve ali uporabe aparata, niso predmet garancije. Stroške popravila v tem primeru krije uporabnik.



Pred začetkom popravila morate aparat izključiti z električnega omrežja (z izklopom varovalke ali izvlekom priključne vrvice iz vtičnice).

ODLAGANJE



Embalaža izdelkov je izdelana iz okolju prijaznih materialov, ki jih je mogoče brez nevarnosti za okolje ponovno predelati (reciklirati), deponirati ali uničiti. V ta namen so embalažni materiali tudi ustrezno označeni.

Simbol na izdelku ali njegovi embalaži označuje, da z izdelkom ni dovoljeno ravnati kot z običajnimi gospodinjskimi odpadki. Izdelek odpeljite na ustrezno zbirno mesto za predelavo električne in elektronske opreme.

S pravilnim načinom odstranjevanja oz. odlaganja izdelka boste pomagali preprečiti morebitne negativne posledice in vplive na okolje ter zdravje ljudi, ki bi se lahko pojavili v primeru nepravilnega odstranjevanja izdelka. Za podrobnejše informacije o odstranjevanju in predelavi izdelka se obrnite na pristojni krajevni organ za odstranjevanje odpadkov, komunalno službo ali trgovino, kjer ste kupili izdelek.

Pridružujemo si pravico do morebitnih sprememb in napak v navodilih za uporabo.

COMBI MW_DM_45



sl (12-21)