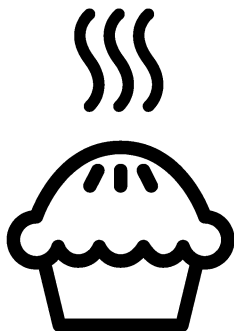




Vgrajena pečica

Navodila za uporabo



BIWM15500XDS

SL

285.4464.89/R.AC/25.12.2020/10-6

7727188309

Najprej preberite ta priročnik za uporabo.

Spoštovani kupec,

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

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

Pomen simbolov

V priročniku za uporabo se pojavijo naslednji simboli:



Pomembne informacije in napotki o uporabi.



Opozorila na nevarne situacije, ki lahko ogrozijo vaše življenje in lastnino.



Opozorilo na električni udar.



Opozorilo na nevarnost požara.



Opozorilo na vroče površine.



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

1 Pomembna navodila in opozorila za varnost in okolje 4

Splošna varnost	4
Električna varnost	4
Varnost izdelka	5
Varnostna navodila za mikrovalovno pečico	8
Namen uporabe	13
Varnost otrok	13
Ostranjevanje stare naprave	14
Odstranjevanje embalaže	14

2 Splošne informacije 15

Pregled	15
Vsebnost embalaže	16
Tehnične specifikacije	18

3 Inštalacija 19

Pred namestitvijo	19
Namestitev in priključitev	21
Odstranjevanje stare naprave	23

4 Priprave 24

Nasveti za varčevanje z električno energijo	24
Prva uporaba	24
Nastavitev ure	24

Prvo čiščenje izdelka	25
Prvo segrevanje	25

5 Delovanje kombinirane mikrovalovne pečice 26

Splošne informacije o peki, pečenju in pečenju na žaru	26
Splošne informacije o kuhanju v mikrovalovni pečici	27
Opis in uporaba nadzorne plošče	33
Načini delovanja mikrovalovne pečice	35
Meni programov kuhanja	40
Delovanje žara	44
Meni nastavitvev	46
Tabela časa kuhanja	47
Recepti za (pol)pripravljeno hrano	52

6 Vzdrževanje in čiščenje 57

Splošne informacije	57
Čiščenje mikrovalovne pečice	57
Čiščenje upravljalne plošče	58
Čiščenje pečice	58
Zamenjava luči v pečici	58

7 Odpravljanje težav 59

1 Pomembna navodila in opozorila za varnost in okolje

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

Splošna varnost

- Otroci, stari 8 let ali več in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzornimi ali duševnimi sposobnostmi, brez izkušenj ali znanja lahko napravo uporabljajo, samo če jih nadzoruje ali jih je o varni uporabi naprave in z njo povezanimi nevarnostmi poučila oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost. Otroci naj se ne igrajo z napravo. Otroci naj naprave ne čistijo in vzdržujejo brez nadzora.
- Te naprave naj ne uporabljajo osebe (vključno z otroki) z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi, brez izkušenj ali znanja, razen če so pod nadzorom ali pa so prejele navodila za uporabo.

Da preprečite igranje otrok z napravo, naj bodo ti pod nadzorom.

- Če izdelek predate drugi osebi za namene osebne uporabe ali uporabe iz druge roke, ji predajte tudi priročnik za uporabo, oznake izdelka in drugo ustrezno dokumentacijo ter dele.
- Namestitvev in popravila sme opravljati samo pooblaščen serviser. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe, ki nastanejo zaradi poseganja nepooblaščenih oseb in lahko razveljavijo garancijo. Pred namestitvijo pozorno preberite navodila.
- Naprave ne upravljajte, če je okvarjena ali ima kakršnekoli vidne poškodbe.
- Po vsaki uporabi se prepričajte, da so gumbi za funkcije izdelka izklopljeni.

Električna varnost

- Če je na izdelku napaka, ga ne smete uporabljati, razen če ga popravi pooblaščen servisna služba. Nevarnost električnega udara!

- Izdelek priključite samo na ozemljeno vtičnico/napeljavo z napetostjo in zaščito, kot je določeno v poglavju "Tehnične specifikacije". Ozemljitev naj namesti usposobljen električar, ko uporabljate napravo z ali brez transformatorja. Naše podjetje ni odgovorno za kakršne koli težave, nastale zaradi izdelka, ki ni ozemljen v skladu z lokalnimi predpisi.
- Izdelka nikoli ne perite tako, da bi po njem pršili ali polivali vodo! Nevarnost električnega udara!
- Nikoli se ne dotikajte vtiča z mokrimi rokami! Nikoli ne izvlecite kabla tako, da bi držali za kabel, vedno držite za vtič.
- Izdelek je treba med nameščanjem, vzdrževanjem, čiščenjem in popravilom odklopiti.
- Če je napajalni kabel izdelka poškodovan, ga mora proizvajalec, serviser ali podobno usposobljena oseba zamenjati, da ne pride do nevarnosti.
- Naprava mora biti nameščena tako, da jo je mogoče popolnoma odklopiti

z električnega omrežja.

Odklop je treba izvesti tako, da izvlečete vtič, ali s pomočjo stikala, vgrajenega v fiksno električno napeljavo, v skladu z gradbenimi predpisi.

- Med uporabo se zadnja stran pečice segreje. Zagotovite, da električna povezava ne pride v stik z zadnjo stranjo, saj se lahko priključki poškodujejo.
- Pazite, da se napajalni kabel ne zatakne med vrata pečice in okvir, prav tako pa ga ne speljite čez vroče površine. V nasprotnem primeru se lahko izolacija kablov stopi in se vname, kar lahko povzroči kratek stik.
- Vsa dela na električni opremi in sistemih sme opravljati samo pooblaščen strokovno osebje.
- V primeru okvar izklopite napravo in jo izključite iz napajanja. Zato izklopite varovalko doma.
- Prepričajte se, ali zmogljivost varovalke ustreza napravi.

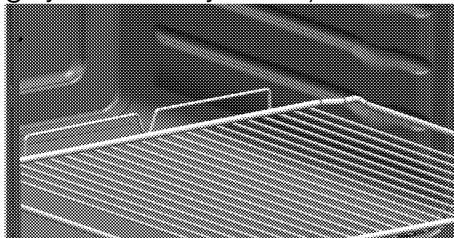
Varnost izdelka

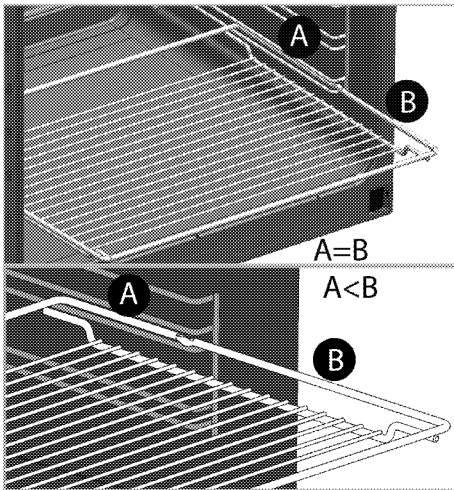
- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli se med uporabo segrejejo. Previdno,

- ne dotikajte se segrelih elementov. Preprečite dostop otrokom, mlajšim od 8 let, oziroma otroke v bližini naprave stalno nadzorujte.
- Naprave ne uporabljajte, če je vaša presoja ali koordinacija zmanjšana zaradi vpliva alkohola in/ali drog.
 - Ko v jedeh uporabljate alkoholne pijače, bodite zelo pozorni. Alkohol pri visokih temperaturah izhlapi in lahko povzroči požar, saj se lahko ob stiku z vročimi površinami vname.
 - V bližino naprave ne postavljajte vnetljivih materialov, saj se stranice med uporabo lahko segrejejo.
 - Naprava se med uporabo segreje. Previdno, ne dotikajte se segrelih elementov v notranjosti pečice.
 - Ne blokirajte zračnih odprtin.
 - V pečici ne segrevajte zaprtih pločevink in steklenih kozarcev. Tlak, ki nastane v pločevinki/kozarcu, lahko povzroči eksplozijo.
 - Neposredno na dno pečice ne odlagajte pekačev, posod ali aluminijaste folije.

Nakopičenje toplote bi lahko poškodovalo dno pečice.

- Za čiščenje stekla vrat pečice ne uporabljajte močnih abrazivnih čistil ali ostrih kovin, saj lahko opraskajo površino ali uničijo stekla.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnih čistilnikov, saj lahko povzročijo električni udar.
- (Funkcije se razlikujejo glede na model naprave.)
Mrežno rešetko in pekač pravilno namestite na mrežne police
Pomembno je, da rešetko in/ali pekač pravilno namestite na polico. Rešetko ali pekač potisnite med 2 vodili in se prepričajte, da je dobro nameščen, preden nanj naložite jedi (prosim, glejte naslednjo sliko).





- Ne uporabljajte naprave brez stekla na sprednjih vratih ali če je steklo razbito.
- Ko v vročo pečico vstavljate ali iz nje odstranjujete jedi, vedno uporabljajte rokavice odporne na toploto.
- Papir za peko položite v lonec ali na dodatek za pečico (pekač, rešetka itd.) skupaj s hrano in nato vse skupaj vstavite v predhodno segreto pečico. Odstranite odvečne dele papirja za peko, ki segajo čez pekač ali lonec, ter tako preprečite nevarnost dotikanja grelnih elementov pečice. Papirja za peko nikoli ne uporabljajte pri temperaturi, ki je višja od označene vrednosti za papir za peko. Papirja za peko ne

polagajte neposredno na dno pečice.

- **OPOZORILO:** Pred zamenjavo luči se prepričajte, da je napajalni kabel naprave izključen oziroma da je odklopnik izklopljen, da se izognete morebitnemu električnemu udaru.
 - Uporabljajte samo temperaturno sondo, ki je priporočljiva za to pečico.
 - če je žarnica pečice poškodovana, da bi se izognili nevarnosti, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov serviser ali podobno usposobljene osebe.
 - Naprave ne smete namestiti za dekorativnimi vrati, ker se lahko preveč segreje.
- Za požarno zanesljivost naprave;
- Prepričajte se, da je vtič priključen v vtičnico, da ne pride do nastanka isker.
 - Ne uporabljajte poškodovanega ali prerezanega kabla ali podaljševalnih kablov, temveč uporabljajte samo originalni kabel.
 - Prepričajte se, da na vtičnici, na katero je priključena naprava, ni tekočine ali vlage.

Varnostna navodila za mikrovalovno pečico

- Ta naprava je namenjena le za uporabo v domačem gospodinjstvu. Ta naprava ni namenjena za uporabo na komercialnem trgu, kot so:
 - Ta naprava je namenjena le za uporabo v domačem gospodinjstvu. Ta naprava ni namenjena za uporabo na komercialnem trgu, kot so:
 - Kmečkih turizmih;
 - Stranke v hotelih, motelih ali drugih stanovanjskih okoljih;
 - Okolja, kjer nudijo nočitev z zajtrkom.
- Le otrokom, starim od 8 let naprej, dovolite uporabo mikrovalovne pečice brez nadzora, če ste otroku dali ustrezna navodila, da lahko uporablja mikrovalovno pečico na varen način in razume nevarnosti nepravilne uporabe.
- Če je naprava nastavljena na kombiniran način, ne dovolite otrokom, starim 8 let in več, da uporabljajo pečico brez nadzora – visoke temperature.
- Izpostavljeni deli naprave so vroči med in po uporabi.
- Preverite pečico za okvarami; kot soneporavnana ali zvita vratca, poškodovana tesnila vratc in površina tesnil, zlomljeni ali razrahljani vratni zgibi in zapahi in udrtine znotraj pečice ali na vratcih. Če obstaja kakršna koli poškodba, pečice ne uporabljajte in se obrnite na pooblaščenega serviserja.
- **OPOZORILO:** Če so vratca ali tesnila vratc poškodovana, pečice ne smete uporabljati, dokler napake ne popravi usposobljena oseba ali pooblaščen serviser.
- Pečico je treba redno čistiti in iz nje odstraniti vso odvečno hrano. Če pečice ne ohranjate čiste, lahko to vodi do poslabšanja površine, ki lahko negativno vpliva na življenjsko dobo izdelka in morda povzroči nevarno situacijo.
- Pred uporabo pečice se prepričajte, da so vratca ustrezno zaprta. Varnostni mehanizem v zaklepu preprečuje, da naprava deluje pri odprtih vratih ter ustavi kuhanje, če odprete vratca.

Poseganje v sistem zaklepanja vrat ni dovoljeno, prav tako pa ne poskušajte preklicati sistema. Če prekličete sistem zaklepanja vratc, se nevarnost izpostavljenosti mikrovalovom poveča pri delovanju pečice pri odprtih vratih.

- Med vratca in sprednjim delom pečice ne polagajte predmetov. Pečice ne smete uporabljati, če predmeti, kot so papirnate brisače ali serviete, preprečujejo, da bi se vratca ustrezno zaprla.
- Radijske motnje
Pečico postavite vsaj 2 metra od televizorjev, radijev, brezžičnih modemov, dostopnih točk in anten. Drugače lahko pride do motenj.
- Ne kuhajte obrokov s previsoko nastavljenim časom kuhanja in močjo mikrovalovne pečice. Pretirano kuhanje lahko ožge določene dele obroka.
- Mikrovalovi ne prodirajo skozi kovino. Mikrovalovi se bodo odbili od kakršnih koli kovinskih predmetov v pečici in povzročili nevarno električno iskrenje. Večina

nekovinskih posod, ki so odporne na toploto, je primerna za uporabo v mikrovalovnih pečicah.

- **Pri kuhanju v mikrovalovni pečici nikoli ne uporabljajte aluminijastih folij ali aluminijastih pripomočkov.**

Iskre poškodujejo napravo.

- Med kuhanjem v mikrovalovni pečici ne uporabljajte kovinskih predmetov bližje kot 3 cm od vratc pečice.
- V pečico ne polagajte jedkih kemikalij ali materialov, ki vsebujejo jedke pare.

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

1. Očistite vratca in tesnilno površino pečice.
 2. Preusmerite anteno radia ali televizije.
 3. Prestavite mikrovalovno pečico glede na sprejemnik.
 4. Prestavite mikrovalovno pečico v stran od sprejemnika.
 5. Mikrovalovno pečico priklopite v drugo vtičnico, tako da sta mikrovalovna pečica in sprejemnik v drugem tokokrogu.
- Postavite pečice v stran od drugih grelnih naprav in se

izogibajte uporabi pečice v vlažnih in parnih okoljih.

- **OPOZORILO:** Izvedba servisa ali popravila, ki vključuje odstranjevanja pokrova, ki ščiti pred izpostavljenostjo mikrovalovni energiji, je nevarna za vse, razen za usposobljene osebe ali pooblaščenega serviserja.
- Ta izdelek je razvrščen v skupino 2, razred B (oprema ISM). Definicija skupine 2, ki vključuje vso opremo ISM (industrijsko, znanstveno in medicinsko), v kateri se namerno ustvarja in/ali uporablja radiofrekvenčna energija v obliki elektromagnetnega sevanja za obdelavo materialov, in opremo za elektroerozijsko obdelavo. Oprema razreda B je oprema, ki je primerna za uporabo v domačih obratih in obratih, ki so neposredno povezani na nizko napetostno omrežje, ki oskrbuje stavbe, ki se uporabljajo v gospodinjske namene.
- Mikrovalovna pečica je namenjena za segrevanje hrane in pijač. Sušenje hrane ali oblačil in grelnih blazin,

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

- Vaša pečica ni bila oblikovana za sušenje živih bitij.
- Pečice **ne uporabljajte**, ko je **prazna**. To lahko poškoduje pečico. Če želite testirati pečico, vanjo postavite kozarec z vodo. Voda bo absorbirala mikrovalovno energijo, pečica pa bo ostala nepoškodovana.
- Uporabljajte le pripomočke, ki so primerni za uporabo v mikrovalovnih pečicah. Za kuhanje v mikrovalovni pečici ne uporabljajte lončenih posod. Vlaga v lončeni posodi se lahko razširi in povzroči pokanje posode.

Za zmanjšanje nevarnosti požara v notranjosti pečice:

- Ko segrevate hrano v plastičnih ali papirnatih posodah, pazite na pečice, saj obstaja možnost vžiga. Če opazite dim, izklopite ali izključite napravo iz napajanja in pustite vratca zaprta, da zadušite plamena.

- Iz plastičnih ali papirnatih vrečk odstranite žice, preden postavite vrečko v pečico.
- Notranjosti pečice ne uporabljajte za shranjevanje. V notranjosti pečice ne puščajte papirnatih izdelkov, kuhinjskih pripomočkov ali hrane, ko le-ta ni v uporabi.
- Najmanjša višina prostega prostora, ki je potreben nad zgornjo površino pečice.
- Če za kuhanje v mikrovalovni pečici uporabljate materiale, kot je papir, les ali plastika, ne pustite pečice delovati brez nadzora. Papir, les in podobni materiali se lahko vžgejo, medtem ko se lahko plastični materiali stopijo. Ne uporabljajte posod iz teh materialov za zračenje pečice, pečenje na žaru ali kombinirano kuhanje.
- Vsebina stekleničk za hranjenje in kozarce z otroško hrano je treba premešati ali pretresti ter preveriti temperaturo, pred uporabo, da se izognete opeklinam.
- **OPOZORILO:** Tekočine in drugo hrano ne smete segrevati v zaprtih posodah, saj lahko eksplodirajo.
- Segrevanje pijač z mikrovalovi lahko vodi do zapoznelega eruptivnega vretja, zato bodite previdni pri ravnanju z embalažo.
- Jajca v svoji lupini in cela trdo kuhana jajca se ne sme segrevati v mikrovalovnih pečicah, saj lahko eksplodirajo tudi po končanem mikrovalovnem segrevanju.
- Pečice ne uporabljajte za segrevanje gaziranih pijač in hrane, shranjene v nepredušni embalaži, kot so pločevinke. To vodi do povečanja pritiska znotraj pečice, ki lahko povzroči škodo ali eksplozijo, ko odprete vrata.
- Ne uporabljajte mikrovalovne pečice za kuhanje ali pogrevanje nestopenih jajc, z ali brez lupine. Pazite, da pred kuhanjem prebodete lupino krompirja, jabolka, kostanja ali podobnega sadja in zelenjave.
- Ne uporabljajte porcelana, ki vsebuje kovine (srebro, zlato itd.). Pazite, da odstranite vse kovinske žice iz embalaž živil. Kosi kovine v notranjosti pečice lahko povzročijo

iskrenje, ki lahko povzroči resno škodo.

- Ne uporabljajte pečice za cvrtje z oljem, saj ne boste morali uravnati temperature olja.
- Ne uporabljajte mikrovalovne pečice za segrevanje jedilnega olja ali pijače z visoko vsebnostjo alkohola.
- Ne postavljajte pečice, kjer nastaja toplota, vlaga ali visoka vlažnost ali v bližino vnetljivih materialov.
- Notranjosti pečice ne uporabljajte za shranjevanje.
- Ne naslanjajte se na vrata pečice ali pustite, da se otroci obešajo na njih, ko so odprta. S tem boste zvilili vratca pečice in preprečili ustrezno zapiranje.
- Ko se odprejo, se ne naslanjajte na vrata pečice in ne puščajte otrok, da se zamahnejo po njej. Tako boste vrata pečice prekrili in preprečili, da bi se pravilno zaprl.
- Ko segrevate tekočine, dajte v posodo kovinsko žlico ali stekleno palčko. S tem boste preprečili zapoznelo vrenje tekočine, s čimer boste preprečili nenadno razlitje ob premiku posode.
- Pečice ne uporabljajte, če:
 - vrata niso popolnoma zaprt,
 - so tečaji vratc poškodovani,
 - je kontaktna površina med vratci in sprednjo stranjo pečice poškodovana,
 - če je okno vratc poškodovano,
 - pride do električnega iskrenja v notranjosti pečice, čeprav na kuhlalnem mestu ni kovinskih predmetov.
- Zelo pomembno je, da ne izberete dolgega časa ali izjemno visoke stopnje moči kuhanja pri kuhanju majhne količine hrane, da se izognete pregrevanju ali žganju obroka. Na primer, kos kruha se lahko zažge po 3 minutah, če izberete visoko stopnjo moči kuhanja.
- Ne uporabljajte pečice za cvrtje, saj ni mogoče nadzorovati temperaturo olja, ki se segreva v mikrovalovni pečici.
- Kontaktna površina vrat (sprednja stran notranjega dela in notranja stran vratc) mora ostati čista, da zagotovite pravilno delovanje pečice.

Namen uporabe

- Naprava je namenjena uporabi v gospodinjstvu. Uporaba v komercialne namene ni dovoljena.
- Ta aparat je namenjen za uporabo do največ 4000 metrov nadmorske višine.
- **POZOR:** Naprava je namenjena le kuhanju. Ne uporabljajte je v druge namene kot na primer gretje.
- Naprave ne uporabljajte v mobilnih domovih, rekreacijskih vozilih in podobnih prostorih.
- Pečico uporabljajte znotraj. Ne uporabljajte je na vrtu, na balkonu in drugje na prostem.
- Naprave ne uporabljajte za gretje krožnikov pod žarom, na ročaje ne obešajte brisač ali krp za posodo itd., prav tako je ne uporabljajte v grelne namene.
- Vse odprtine na steni za napravo in na tleh pod napravo je treba zatesniti.
- Ne ovirajte prezračevanja.
- Proizvajalec ne odgovarja za škodo nastalo zaradi neustreznega namena uporabe ali nepravilne uporabe.

- Enoto lahko uporabljate za odtajanje, pečenje, pečenje mesa in pečenje mesa na žaru.

Varnost otrok

- **OPOZORILO:** Dostopni deli se lahko med uporabo segrejejo. Otroci naj se ji zato ne približujejo.
- Embalažni material je lahko nevaren za otroke. Otroci naj se embalažnemu materialu ne približujejo. Vse dele embalažnega materiala odstranite v skladu z okoljskimi standardi.
- Električne naprave so nevarne za otroke. Otroci naj se ne približujejo napravi med njenim delovanjem in ne dovolite, da bi se igrali z njo.
- Če je naprava nastavljena na kombiniran način, ne dovolite otrokom, da uporabljajo pečico brez nadzora – visoke temperature.
- Izpostavljeni deli naprave so vroči med in po uporabi.
- Nad napravo ni dovoljeno hraniti predmetov, po katerih lahko sežejo otroci.
- Ko so vratca odprta, na njih ne polagajte težkih predmetov in ne dovolite, da

bi na njih sedeli otroci. To bi lahko povzročilo, da se pečica prevrne ali da se vratni zgibi poškodujejo.

Ostranjevanje stare naprave

Skladnost z direktivo OEEQ in odstranjevanjem odpadnih izdelkov:



Izdelek je v skladu z direktivo EU OEEQ (2012/19/EU). Izdelek vsebuje simbol za razvrstitev odpadne električne in elektronske opreme (OEEQ).

Izdelek je bil izdelan z visokokakovostnimi sestavnimi deli in materiali, ki jih je mogoče ponovno uporabiti in so primerni za recikliranje. Odsluženega odpadnega izdelka ne odlagajte z običajnimi gospodinjskimi in

drugimi odpadki. Odnosite ga na center za zbiranje in recikliranje električne in elektronske opreme. Za informacije o teh centrih za zbiranje se obrnite na lokalne oblasti.

Skladnost z direktivo RoHS:

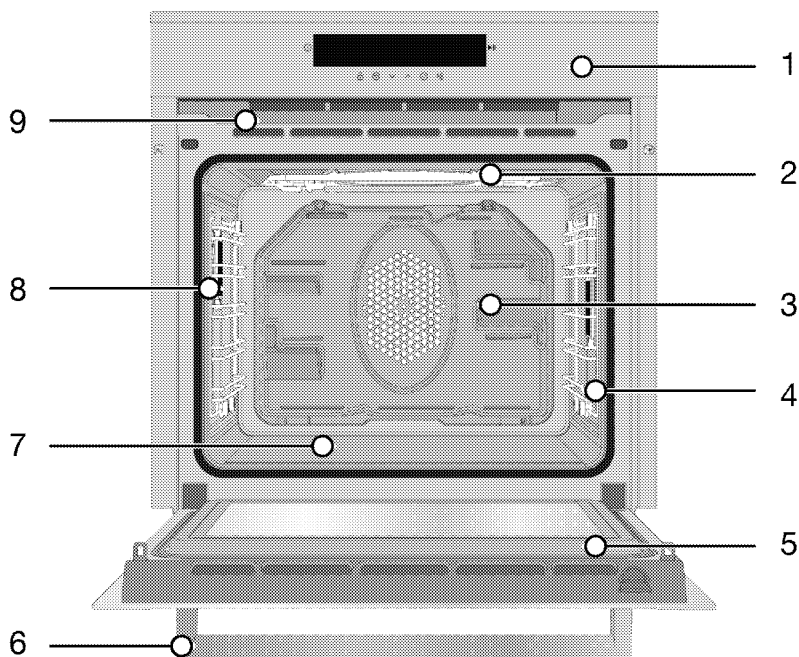
Izdelek, ki ste ga kupili, je v skladu z direktivo EU RoHS (2011/65/EU). Ne vsebuje škodljivih in prepovedanih materialov, ki so navedeni v direktivi.

Odstranjevanje embalaže

- Embalaža je nevarna za otroke. Embalažo hranite na varnem, stran od otrok. Embalažni material izdelka sestoji iz reciklažnih materialov. Odstranite jih v skladu s pravili za odstranjevanje reciklažnih odpadkov. Ne odstranjujte jih z običajnimi gospodinjskimi odpadki.

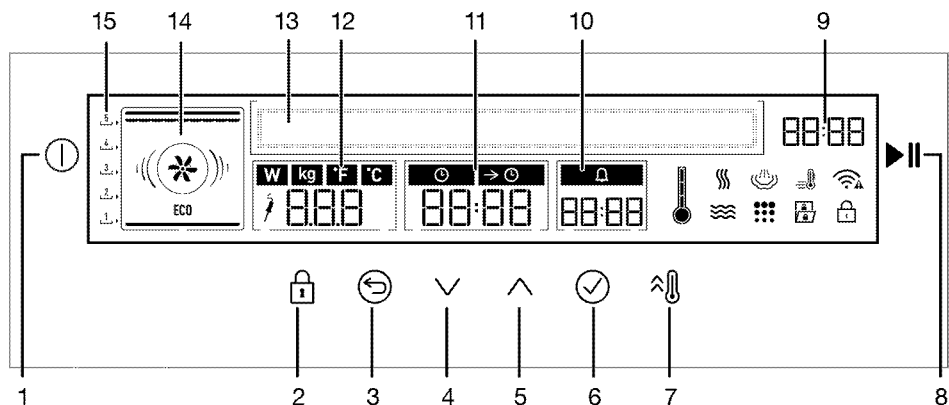
2 Splošne informacije

Pregled



- 1 Nadzorna plošča
- 2 Grelni element žara
- 3 Motor ventilatorja (za jekleno ploščo)
- 4 Položaji polic
- 5 Sprednja vratca

- 6 Ročaj
- 7 Spodnji grelnik
- 8 Lučka
- 9 Vgrajene zračne rešetke



- 1 Gumb VKLOP/IZKLOP
- 2 Tipka za zaklep tipkovnice
- 3 Tipka za nazaj
- 4 Tipka za dol (Izbira menija)
- 5 Tipka za gor (Izbira menija)
- 6 Gub V REDU
- 7 Tipka za hitro segrevanje
- 8 Gumb začetek/konec pečenja
- 9 Indikator tekočega časa
- 10 Polje časa alarma
- 11 Polje časa kuhanja/končnega časa kuhanja
- 12 Polje indikatorja temperature / teže / moči
- 13 Zaslona besedila
- 14 Zaslona funkcij
- 15 Položaji polic

Vsebnost embalaže

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

1. Navodila za uporabo

2. Stekleni pekač

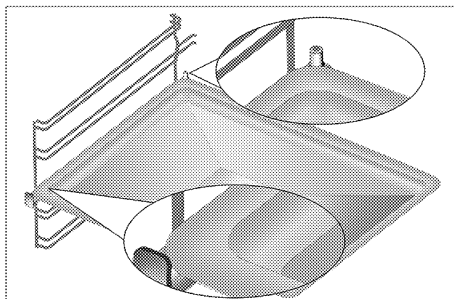
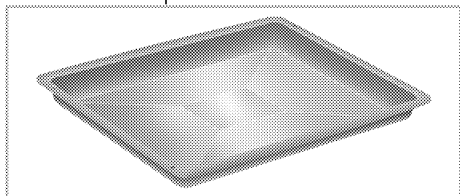
Uporablja se za zelo sočne jedi in za zbiranje maščobe med pečenjem.



- i** Nenadno hlajenje povzroči razpoke!
Vročega steklenega pekača ne odlagajte na površinah katerih temperatura je nižja od sobne temperature.
- i** Noži lahko popraskajo površino!
V steklenem pekaču ne režite živil z nožem.
- i** Če je naprava opremljena s teleskopsko polico, na njej ne uporabljajte steklenega pladnja. V nasprotnem primeru lahko nastanejo razpoke.

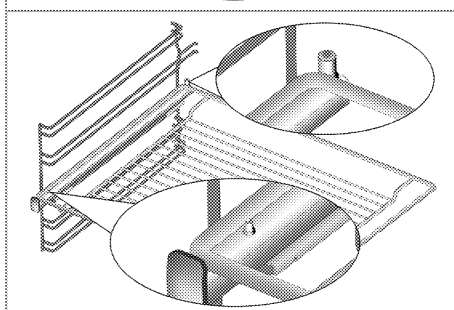
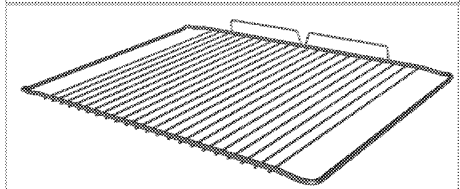
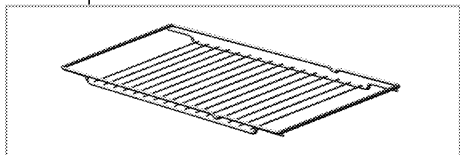
3. Standarden pekač

Uporablja se za pecivo, zamrznjena živila in velike pečenke.



4. Mrežni žar

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



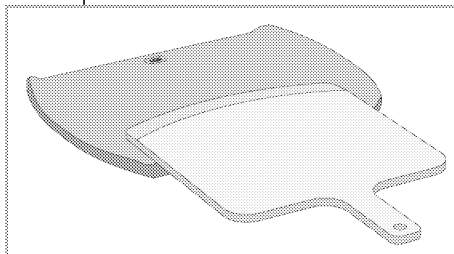
5. Mrežno rešetko in pekač pravilno namestite na iztegljive police (Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)

S pomočjo iztegljivih polic lahko brez težav namestite in odstranite pekače in mrežno rešetko.

Ko uporabljate pekač in mrežno rešetko skupaj z iztegljivimi policami, se prepričajte, da so zatiči na zadnji strani iztegljive police nameščeni proti robovom mrežne rešetke in pekača.

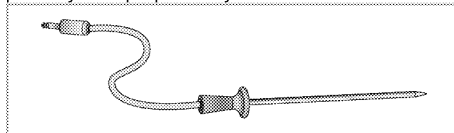
6. Kamen za peko pice - greblja

Uporablja se za peko peciva kot so pica, kruh in lahmajoun, ki se pečejo v krušni peči.



7. Sonda za meso

Pri kuhanju mesnih jedi se uporablja tako, da njen tanek in dolgi konec zabodete v meso, drugi konec pa pritrđite v ustrezno režo na stranski steni podstavka, da zagotovite prefinjeno pripravo jedi.



Tehnične specifikacije

Napetost/frekvenca	220-240 V ~ 50 Hz
Skupna električna poraba	3.4 kW
Tip kabla / prerez	min.H05VV-F 3 x 1,5 mm ²
Zunanje mere (višina/širina/globina)	595 mm/594 mm/567 mm
Mere namestitve (višina/širina/globina)	**590 ali tipko 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Glavna pečica	Kombinirana mikrovalovna pečica
Notranja luč	15/25 W
Električna poraba žara	2.0 kW
MIKROVALOVNA PEČICA	
Neto prostornina	68 l
Frekvenca	2.45 Ghz
Nominalna poraba moči mikrovalovne	maks 800 W

Osnove: Podatki na energijski oznaki električne pečice so v skladu s standardom EN 60350-1 / IEC 60350-1. Vrednosti so določene pri običajni obremenitvi s spodnjim-zgornjim grelnikom ali funkcijami ventilacijskega segrevanja (če so na voljo).
Razred energijske učinkovitosti je določen v skladu z naslednjo prednostjo, glede na to, če ima naprava ustrezne funkcije ali ne. 1-Kuhanje z eko-ventilatorjem, 2-Turbo počasno kuhanje, 3-Turbo kuhanje, 4-Zgornje/spodnje ventilacijsko segrevanje, 5-Zgornje in spodnje segrevanje.

** Glejte. *Inštalacija, stran 19.*


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


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


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

3 Inštalacija

Napravo lahko namesti le usposobljen strokovnjak v skladu z veljavnimi predpisi. V nasprotnem primeru garancija ni veljavna. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe, ki nastanejo zaradi poseganja nepooblaščenih oseb in lahko razveljavi garancijo.



 Za pripravo namestitve in električnih instalacij naprave je odgovoren kupec.

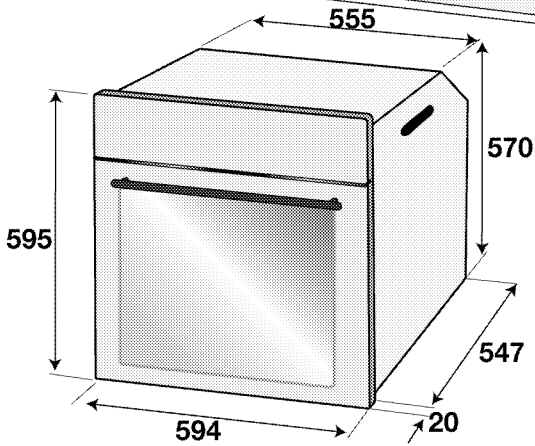
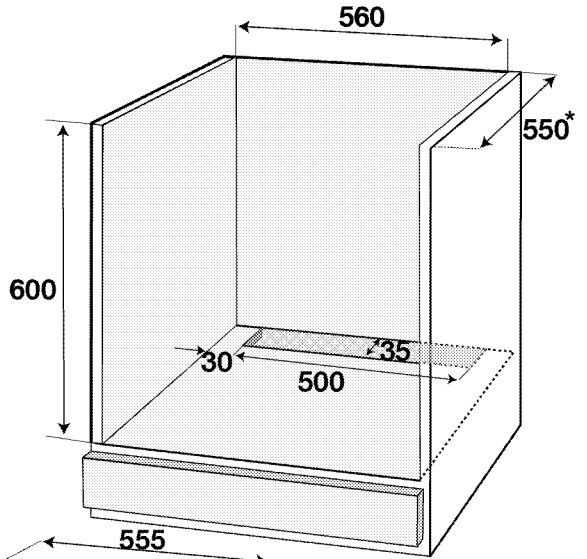
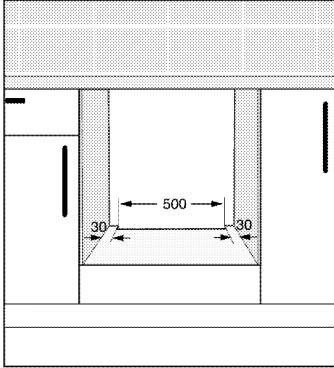
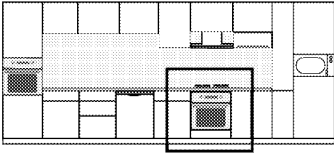
 Naprava naj bo priključena v skladu z vsemi lokalnimi plinskimi in/ali električnimi predpisi.

 Pred namestitvijo preglejte, če so na napravi vidne kakšne poškodbe. V tem primeru je ne nameščajte. Poškodovana naprava lahko ogroža vašo varnost.

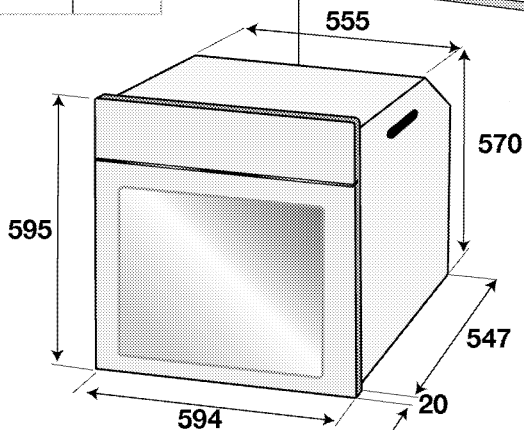
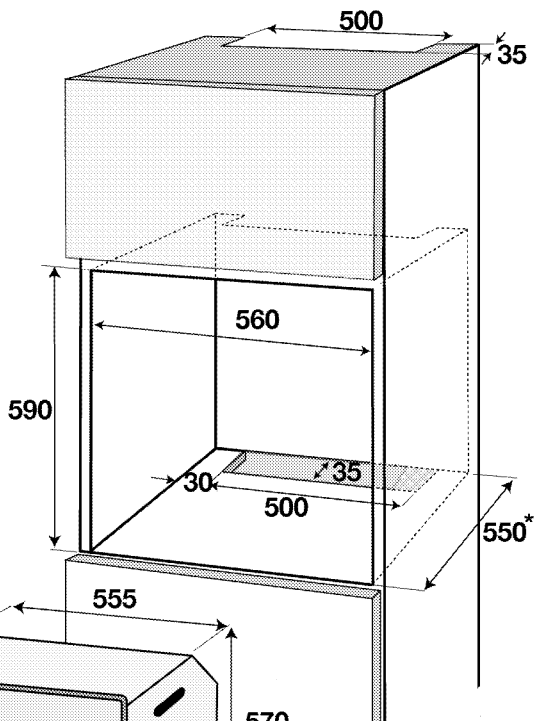
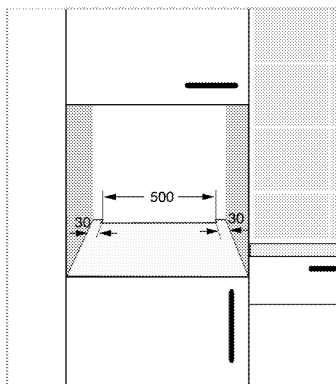
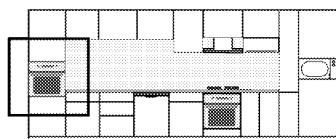
Pred namestitvijo

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

- Površine, sintetični laminati in lepila morajo biti odporni na toploto (najmanj 100 °C).
 - Kuhinjske omarice morajo biti v vodoravnem položaju in trdno nameščene.
 - Če se pod pečico nahaja predal, mora biti med predalom in pečico nameščena polica.
 - Napravo naj prenašata vsaj dve osebi.
 - Pri premikanju držite pečico v reži za ravnanje z izdelkom na obeh straneh.
 - Pred namestitvijo izdelka iz notranjosti odstranite vse materiale in dokumente.
 - Kuhinjsko pohištvo mora biti skladno z merami, navedenimi na sliki v nadaljevanju. Za zagotavljanje zadostnega prezračevanja morate na zadnji strani kuhinjskega pohištva izrezati odprtino z merami, navedenimi na sliki v nadaljevanju.
-  Naprave ne namestite ob hladilnike ali zamrzovalne skrinje. Toplota, ki jo oddaja naprava bo povečala električno porabo hladilnih naprav.
-  Vratc in/ali ročaja ne uporabljajte za prenašanje ali premikanje naprave.



* min.



* min.

Namestitev in priključitev

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

Električna povezava

Napravo priključite na ozemljen izhod/linijo, ki je zaščiten z ustreznim miniaturnim prekinjevalcem električnega tokokroga, kot je določeno v tabeli »Tehnične specifikacije«. Ozemljitev naj

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

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

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

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

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

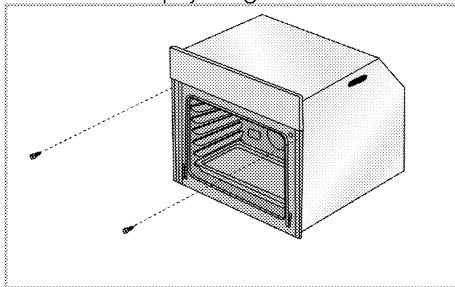
i Napajalni kabel naj po namestitvi ostane v bližini (ne speljite ga preko plošče).

i Pri izvajanju ožičenja morate upoštevati državne/lokalne električne predpise in uporabiti ustrezno vtičnico/linijo ter vtič za pečico. Če so močnostne omejitve izdelka izven trenutne nosilne zmogljivosti vtiča in vtičnice/linije, morate izdelek priključiti neposredno prek fiksne električne napeljave brez uporabe vtiča in vtičnice/linije.

Napajalni kabel priključite v vtičnico.

Namestitev naprave

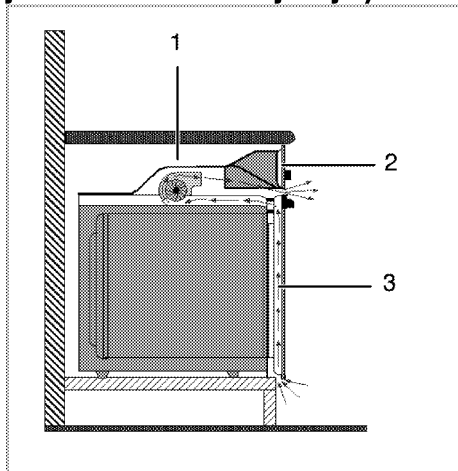
1. Pečico potisnite v odprtino, jo poravnajte in zavarujte, pri tem pa bodite pazljivi, da ne boste prepognili ali stisnili napajalnega kabla.



Pečico pritrdite s 2 vijaki, kot je prikazano.

Po namestitvi se prepričajte, da so vijaki dovolj priti in da se pečica ne premika. Če ni nameščena skladno z navodili in če vijaki niso dovolj priti, se lahko pečica med uporabo prevrne.

Za naprave z ventilatorjem (Morda je vaš izdelek ne vključuje.)



- 1 Ventilator
- 2 Nadzorna plošča
- 3 Vratca

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

- i** Ventilator deluje tudi 20-30 minut po izklopu pečice.
Če ste pekli s programiranjem časovnika pečice, se bo ob koncu časa pečenja skupaj z vsemi funkcijami izklopil tudi ventilator.

Zadnji preizkus

1. Uporaba izdelka.
2. Preverite funkcije.

Odstranjevanje stare naprave

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

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

V predelih mikrovalovne:

- Stekljeni pekač zapakirajte in polepите njegove stranske stene, da se ne zlomi.
- Polepите sprednja vrata do glavnega trupa.
- Z najlonskim zaščitnim papirjem zavijte sprednje steklo, vrata in ploščo, da preprečite udarce.
- i** Preverite splošni izgled naprave, da bi opazili morebitne poškodbe, ki so nastale med transportom.

4 Priprave

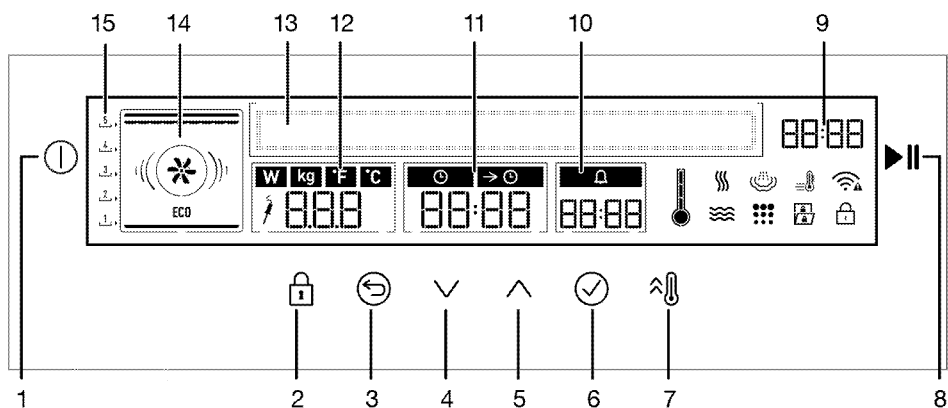
Nasveti za varčevanje z električno energijo

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

- V pečici uporabljajte temne ali emajlirane posode, saj bo prehod toplote boljši.
- Med kuhanjem opravite predhodno segrevanje, če je to priporočeno v navodilih za uporabo ali receptu kuhanja.
- Med kuhanjem se izognite pogostemu odpiranju vrat pečice.


- Ko je mogoče, v pečici skušajte peči več kot eno jed. Na mrežni žar lahko postavite dve posodi za kuhanje.
- Več jedi pečite eno za drugo. Pečica bo že segreta.
- Energijo prav tako prihranite, če izklopite pečico nekaj minut pred koncem pečenja. Ne odprite vrat pečice.
- Zamrznjena živila odtajajte pred pečenjem.



Prva uporaba Nastavitev ure



- 1 Gumb VKLOP/IZKLOP
- 2 Tipka za zaklep tipkovnice
- 3 Tipka za nazaj
- 4 Tipka za dol (Izbira menija)
- 5 Tipka za gor (Izbira menija)
- 6 Gub V REDU
- 7 Tipka za hitro segrevanje
- 8 Gumb začetek/konec pečenja
- 9 Indikator tekočega časa
- 10 Polje časa alarma
- 11 Polje časa kuhanja/končnega časa kuhanja
- 12 Polje indikatorja temperature / teže / moči
- 13 Zaslona besedila
- 14 Zaslona funkcij
- 15 Položaji polic




Nastavitev jezika

1. Približno 2 sekundi pritisčajte tipko ①, da odprete pečico.
2. Ko vklopite pečico, se na besedilnem zaslonu prikaže sporočilo »Programi za pečenje«.
3. Dotikajte se , dokler se na besedilnem zaslonu ne prikaže »Nastavitve«.

4. Dotaknite se ☑.
5. Dotikajte se , dokler se na besedilnem zaslonu ne prikaže »Jezik«.
6. Dotaknite se ☑. Prikaže se prvotno nastavljeni jezik pečice.
7. Dotaknite se , da izberete želen jezik.
8. Dotaknite se ☑, da potrdite nastavitev.

Nastavitev časa

Ko prvič vklopite pečico, se samodejno prikaže »00:00«. Če želite spremeniti nastavitev ure:

1. Približno 2 sekundi pritiskajte tipko Ⓛ, da odprete pečico.
2. Ko vklopite pečico, se na besedilnem zaslonu prikaže sporočilo »Programi za pečenje«.
3. Dotikajte se , dokler se na besedilnem zaslonu ne prikaže »Nastavitve«.
4. Dotaknite se ☑.
5. Dotikajte se , dokler se na besedilnem zaslonu ne prikaže »Ura«.
6. Dotaknite se ☑.
7. Dotaknite se , da nastavite trenutni čas.
8. Dotaknite se ☑, da potrdite nastavitev.

Prvo čiščenje izdelka

i Določena čistila ali čistilna sredstva lahko poškodujejo površino.

Za čiščenje ne uporabljajte agresivnih čistil, čistilnih praškov/krem ali ostrih predmetov.

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

Prvo segrevanje

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



Vročne površine povzročijo opekline!

Izdelek se med uporabo morda segreje. Vročih gorilnikov, notranjosti pečice, grelnikov itd. se ne dotikajte. Otroci naj se ne približujejo napravi.

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

Električna pečica

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

Žar

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



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

5 Delovanje kombinirane mikrovalovne pečice

Splošne informacije o peki, pečenju in pečenju na žaru



Vroče površine povzročijo opekline!

Izdelek se med uporabo morda segreje. Vročih gorilnikov, notranjosti pečice, grelnikov itd. se ne dotikajte. Otroci naj se ne približujejo napravi.

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



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

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

Nasveti za pečenje

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

Nasveti za pečenje pečenk

- Za boljši okus lahko celotnega piščanca, purana ali velike kose mesa pred pečenjem začinite na primer z limoninim sokom in črnim poprom.
- Meso s kostmi pecite približno 15 do 30 minut dlje, kot meso enake velikosti, vendar brez kosti.
- Vsak centimeter debeline mesa potrebuje 4 do 5 minut pečenja.
- Meso naj po pečenju v pečici počiva približno 10 minut. Sok se bo tako

bolje porazdelil po celotni pečenki in med rezanjem mesa ne bo iztekel.

- Ribje meso v posodi odporni na toploto položite na srednjo ali spodnjo polico.

Nasveti za pečenje na žaru

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

- Živila, ki jih želite peči na žaru, porazdelite na mrežni žar ali v pekaču z mrežnim žarom, tako da ne bodo presegle površine grelnika.
- Potisnite mrežni žar ali pekač z mrežnim žarom na želeno višino v pečici. Če pečete na mrežnem žaru, potisnite pekač na spodnjo polico, da se bodo tam zbirale maščobe. Pekač mora biti take velikosti, da pokriva celotno območje pečenja na žaru. Ta pekač morda ni priložen izdelku. Čiščenje posode bo lažje, če boste v pekač nalili nekaj vode.



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

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

Nasveti za sondo za meso

- Pecite tako, da zabodete sondo za meso v najdebelejše mesto mesa. Sonda se ne sme dotakniti žile, kosti ali maščobnega tkiva jedi.

- Ob pripravi celega piščanca sondo za meso zabodite med abdomen in stegno, zaradi votline prsnega predela.
- Ko pečete meso v majhnih kosih, izberite kose podobnih velikosti. Sondo za meso zabodite v najdebelejši kos.
- Če ob koncu pečenja menite, da meso ni dovolj pečeno, ponovite postopek pečenja in sondo za meso zabodite v drugo mesto.

Nasveti za pečenje na kamnu za peko pice

1. Preden pečico postavite, postavite kamen za piko na žični žar na 2. stojalo.
2. Izberite funkcijo Mikrovalovna pečica + Pizza.
3. Nastavite temperaturo in raven mikrovalovne pečice na 280 ° C + 440 W. Počakajte približno 25-30 minut, da se kamen segreje.
4. Po končanem času predgrevanja hrano, ki jo je treba kuhati, položite na piko s pomočjo lopate za piko (ne postavljajte zamrznjene hrane). Kuhajte ga priporočeni čas na kuhinjski mizi.
5. Živila vzemite iz pečice z grebljo za pice nemudoma, ko je pečenje končano. Kamen za peko pice pustite v pečici, da se ohladi.

i Kamna za peko pice ne postavljajte v predhodno segreto pečico.

Na kamen za peko pice, ki se je segrel v pečici, ne postavljajte zamrznjenih pic.

Ko je pečenje končano, kamna za peko pice ne vzemite ven in ga ne postavljajte na mokro ali hladno površino, ko je vroč. **Saj lahko poč!**

i Kamna za peko pice ne izpostavljajte vlagi!

i Zaradi varnostnih razlogov je največji čas, ki ga lahko nastavite za "čas kuhanja", v mikrovalovni funkciji omejen na 12 minut pri 800 W. Ta čas lahko traja do 90 minut v drugih ravneh mikrovalovne moči in kombiniranih načinih.

Splošne informacije o kuhanju v mikrovalovni pečici

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

1. Ne uporabljajte zaprtih posod ali posod z ozkimi odprtinami.
 2. Ne pregrevajte.
 3. Preden postavite posodo v mikrovalovno pečico, premešajte vsebino z žlico in nato odprite vrata ter ponovno premešajte, ko je na polovici. Žlice ne puščajte v notranjosti med delovanjem pečice.
 4. Med segrevanjem tekočin, kot so juhe in omake, se lahko nepričakovano pojavijo mehurčki, pride do razlivanja ali celo do vrenja. Ko segrevajte takšne tekočine, nikoli ne puščajte pečice nenadzorovane.
- Po segrevanju otroške hrane in pijače v steklenički za hranjenje, pretresite in preverite temperaturo, preden jo ponudite otroku. Pred segrevanjem s stekleničke odstranite pokrov in ustnik.
 - Pred kuhanjem ali odtajanjem, odstranite hrano iz vse plastične embalaže. V določenih izjemnih okoliščinah boste morda morali pokriti hrano s posebno lepljivo folijo oz najlona.

- Samo uporabite pripravljeno pop-koruzo.
- Čokoladne sladkarije z nizko vsebnostjo tekočine in živila na osnovi moke je treba segreti s previdnostjo.
- Jajca v svoji lupini in cela trdo kuhana jajca se ne sme segreti v mikrovalovnih pečicah, saj lahko eksplodirajo tudi po končanem mikrovalovnem segrevanju.

Prednosti mikrovalovnega segrevanja

- Pri običajnih pečicah toplota, ki jo oddajajo električni grelniki ali plinski gorilniki prodirajo v hrano od zunaj. Zato je potrebna velika količina energije, da se segreje zrak v notranjosti, deli pečice in kuhinjski pripomočki. Pri mikrovalovni pečici pa toploto ustvarja živilo samo, pretok zraka pa gre od znotraj navzven. Ne pride do izgube toplote v mediju, na notranjih stenah pečice ali posodah (če so primerne za uporabo v mikrovalovni pečici). Z drugimi besedami, samo hrana je tista, ki se segreva.
- Mikrovalovne pečice znatno zmanjšajo čas kuhanja. Čas, ki je potreben za kuhanje v mikrovalovni pečici, je skoraj za pol ali tretjino krajši kot pri običajni pečicah. Veliko je odvisno od gostote, toplote in količine sestavin, ki jih boste kuhali.
- Lahko ohranite naravni okus hrane, tako da jo kuhate v lastnem soku, brez dodajanja veliko začimb ali čisto brez začimb.
- Mikrovalovne pečice prihranijo energijo. Energija se porablja le med kuhanjem. Z mikrovalovno pečico ni izgube energije.
- Ne rabite skrbeti, če ste pozabili odtajati meso. Mikrovalovne pečice odtajajo zamrznjeno hrano v kratkem

- času, tako da lahko nemudoma začnete s kuhanjem. S tem zmanjšamo nastajanje bakterij.
- Hrana ohrani svojo energijsko vrednost zahvaljujoč krajšemu času kuhanja.
- Tudi čiščenje je bolj enostavno v primerjavi s konvencionalnimi pečicami. Mikrovalovne pečice v teoriji
- Mikrovalovi so oblika energije, ki je podobna radijskim in televizijskim valovom. Magnetronska cev znotraj mikrovalovne pečice proizvaja mikrovalovno energijo. Mikrovalovna energija se razprši v vse smeri znotraj pečice, se odbija od stranskih sten in tako enakomerno prodira v hrano. Mikrovalovi povzročijo hitre vibracije v molekulah hrane. Te vibracije ustvarijo toploto, ki skuha hrano.
- Mikrovalovi ne prehajajo skozi kovinske stene vaše pečice. Mikrovalovi lahko preidejo skozi material, kot je keramika, steklo ali papir.

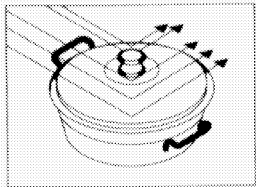
Zakaj se hrana segreje

- Večina živil vsebuje vodo in vodne molekule vibrirajo, ko so izpostavljene mikrovalovom. Trenje med molekulami proizvede toploto, ki poveča temperaturo hrane, jo odtali, če je zamrznjena, jo skuha ali jo ohranja toplo. Kot rezultat znotraj hrane nastane toplota
- Hrana se lahko tako kuha z zelo malo ali brez olja;
 - Odtajanje ali kuhanje v mikrovalovni pečici je veliko hitrejše kot v običajnih pečicah;
 - Vitamini, minerali in hranilni elementi v hrani se ohranijo;
 - Naravna barva in aroma hrane se ne spremeni.

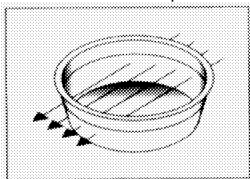
Posode, primerne za segrevanje v mikrovalovni pečici

Mikrovalovi prehajajo skoti porcelan, steklo, karton ali plastiki, vendar ne skozi kovino. Zato se kovinska posoda ali posoda s kovinskimi deli ne sme uporabljati v mikrovalovni pečici.

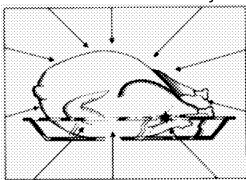
Mikrovalovi se odbijejo od kovine...



... vendar pa prehajajo skozi steklo ali porcelan



... in hrana jih absorbira.



Nevarnost požara!

Kovinskih posod ali posod, ki so prekrte s kovino, nikoli ne polagajte v mikrovalovno pečico.



Pečice ne uporabljajte, ko je prazna in brez pladnja. To lahko poškoduje pečico.

- Mikrovalovi ne prodirajo skozi kovino. Mikrovalovi se bodo odbili od kakršnih koli kovinskih predmetov v pečici in povzročili nevarno električno iskenje.

Večina nekovinskih posod, ki so odporne na toploto, je primerna za uporabo v mikrovalovnih pečicah. Vendar pa lahko nekatere posode vsebujejo kovine, ki niso primerne za segrevanje v mikrovalovni pečici. Izvedene lahko naslednji test, da določite ali je posoda primerna za uporabo v mikrovalovni pečici ali ne:

- Položite posodo, ki jo želite testirati, prazno v pečico skupaj z drugo posodo, ki je napolnjena z vodo.
- Naj pečica eno minuto deluje z visoko močjo. Če se je voda segrela, posoda, ki jo testirate, pa je ostala hladna, potem je ta posoda primerna za uporabo v mikrovalovni pečici.
- Po drugi strani, če voda ostane hladna, sosednja posoda pa se segreje, to pomeni, da je posoda absorbirala mikrovalove in zato ta posoda ni primerna za segrevanje v mikrovalovni pečici.

Steklene posode

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

Plastične posode

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

Vrečke za kuhanje

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

Papir

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

Lesene in pletarske posode

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

Porcelanaste posode

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

Kovinske posode

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



Določa posoda, ki vsebuje visoke stopnje železa ali svina, ni primerna za uporabo pri kuhanju. Pazite, da preizkusite posodo, če je primerna za mikrovalovno segrevanje.

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

* Aluminijasta folija in posoda iz folije

Razporejanje hrane

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

Višina živil

- Pri precej debeli hrani (običajno pečenke) se bo spodnji del skuhal

hitreje. To pomeni, da je včasih potrebno te vrste hrane večkrat obrniti v pečici.

- Debele ali goste kose lahko položite v višji položaj, da mikrovalovi delujejo na spodnji in srednji del živila.

Predlogi za kuhanje

Dejavniki, ki vplivajo na čas kuhanja v mikrovalovni pečici:

- Čas segrevanja v mikrovalovni pečici je odvisen od več dejavnikov. Temperatura sestavin, uporabljenih v receptu, lahko bistveno vpliva na količino časa, ki je potreben za kuhanje. Torej, kolač narejen iz ledeno mrzlega masla, mleka in jajc precej podaljša kuhanje, kot če bi uporabili sestavine pri sobni temperaturi.
- Še posebej, ko gre za kruh, pecivo in kremne omake vam priporočamo, da pri določenih receptih vzamete hrano iz pečice, preden je v celoti kuhana. Če takšno hrano pustite pokrito zunaj pečice, se bo še naprej kuhala, saj toplota potuje od zunanjih proti notranjim plastem hrane. Če pustite živila v pečici dokler niso popolnoma skuhana, obstaja nevarnost, da zažgete zunanjo plast. S časom boste bolje presodili, kako dolgo določena živila potrebujejo za kuhanje in počivanje.
- Hrane ne puščajte, da se kuha brez nadzora. V vaši mikrovalovni pečici med delovanjem sveti lučka, kar vam tako omogoča, da pazite na stanje hrane, ki se kuha.

Odtajanje

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

potrebovala približno dvakrat dlje. Če en krompir kuhate štiri minute, boste za dva krompirja potrebovali približno sedem minut.

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

Vsebnost tekočine

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

Para

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

Sladkor

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

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

Gostota živil

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

Kosti in vsebnost maščobe

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

Barva živil

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

Zmanjšanje notranjega tlaka v hrani

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

Obračanje in mešanje živil med kuhanjem

- Pomembno je, da mešate živila, medtem ko jih kuhate v mikrovalovni pečici. Pri običajnem kuhanju živila mešamo, da jih premešamo. Pri kuhanju v mikrovalovni pečici pa živila mešamo, da dosežemo enakomerno razporeditev toplote. Vedno mešajte od zunanosti proti sredini, saj se zunanji del segreje pred sredino.

- Debele in podolgovate kose, kot so pečenke in cela perutnina, obračajte, da se zgornji in spodnji del enakomerno skuha. Pravzaprav boste morali obrniti narezano meso in piščanca.
- Obračanje živil in mešanje med kuhanjem je pomembno, da se vse strani enakomerno skuhamo.

Različni časi kuhanja

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

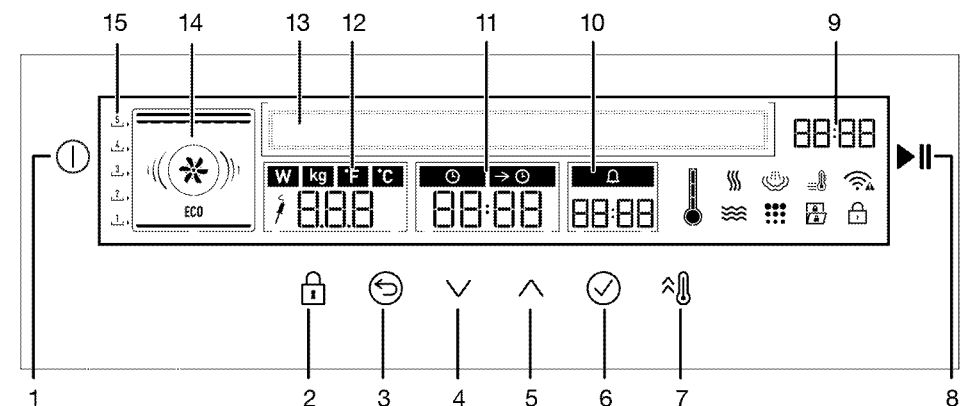
Čas počivanja

- Pustite hrano, da nekaj časa počiva, ko jo vzamete iz pečice. Ko odmrzujete, kuhate in pogrevate živila, pustite, da nekaj časa počivajo, saj boste s tem vedno dobili boljše rezultate. To je zato, ker se bo toplota enakomerno razširila po hrani.

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

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



Opis in uporaba nadzorne plošče



- | | |
|--------------------------------|--------------------------------|
| 1 Gumb VKLOP/IZKLOP | 5 Tipka za gor (Izbira menija) |
| 2 Tipka za zaklep tipkovnice | 6 Gub V REDU |
| 3 Tipka za nazaj | 7 Tipka za hitro segrevanje |
| 4 Tipka za dol (Izbira menija) | 8 Gumb začetek/konec pečenja |

- 9 Indikator tekočega časa
- 10 Polje časa alarma
- 11 Polje časa kuhanja/končnega časa kuhanja
- 12 Polje indikatorja temperature / teže / moči
- 13 Zaslona besedila
- 14 Zaslona funkcij
- 15 Položaji polic

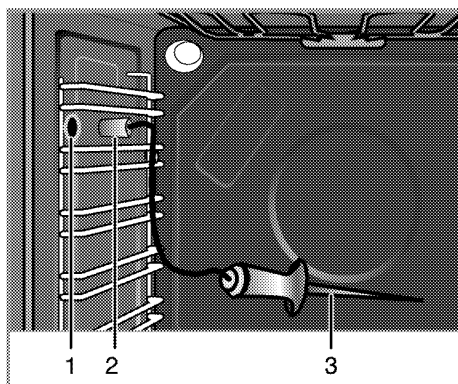
Simboli zaslona::

-  : Simbol mikrovalovne pečice
-  : Simbol pospeševalnika
-  : Simbol časa pečenja
-  : Simbol časa konca pečenja
-  : Simbol alarma
-  : Simbol notranje temperature
-  : Simbol za ohranjanje toplote
-  : Simbol zaklepa
-  : Simbol za odprta vratca
-  : Simbol sonde za meso*
-  : Simbol za samodejno čiščenje (piroliza)*
-  : Simbol za parno pečenje*
-  : Simbol za WiFi

* (Funkcije se razlikujejo glede na model naprave.)

Uporaba sonde za meso

1. Ko ste nastavili določeno funkcijo in temperaturo pečice, namestite priključno vtičnico sonde za meso (2) v ustrezno režo (1) na stranski steni podstavka.



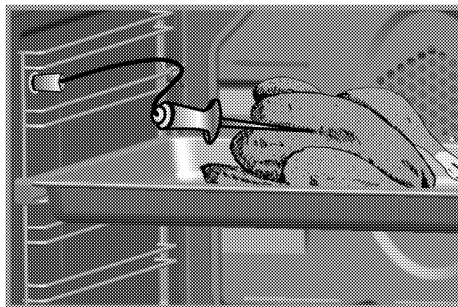
- 1 Reža sonde za meso
- 2 Priključna vtičnica sonde za meso
- 3 Senzorni konec sonde za meso

i Sonda za meso je aktivna med delovanjem funkcij, kjer simbol za sondo za meso neprekinjeno gori.

i Če ste pred uporabo sonde za meso nastavili določen čas pečenja na časovniku pečice, bo ta časovna nastavitev ob pritrditvi sonde za meso samodejno preklicana.

i Ko pečete s sondo za meso, polc na vtičnici sonde za meso ni mogoče uporabljati.

2. Senzorni konec sonde za meso zabodite v meso.



» Pečica samodejno zazna sondo za meso, ko jo pritrdite, in na indikatorju temperature se prikaže »P75/075«.

Senzor sonde za meso samodejno zazna, da je notranja temperatura mesa dosegla nastavljeno vrednost in konča pečenje.

i Če se na indikatorju temperature ne prikaže **P75/075**, se prepričajte, da je priključna vtičnica varno nameščena v ustrezni reži.

- Priporočena temperatura sonde za meso je 75 °C. Nastavite želeno temperaturo med 40 in 99 °C.
- Sondo za meso po vsaki uporabi očistite z vlažno krpo in jo posušite s suho krpo.

i Če uporabljate sondo za meso, ne da bi senzorna konico zabodli v meso, senzorna konica zazna temperaturo v pečici in konča postopek pečenja ob doseženi nastavljeni temperaturi. V kolikor pa je sonda za meso izpostavljena temperaturam 250 °C ali več, bo njen senzor nepopravljivo poškodovan.

i Če pred koncem postopka pečenja odstranite sondo za meso, se pečenje ustavi.

- i** * Zaradi varnosti hrane je priporočljivo, da sredica (najhladnejša točka) rdečega mesa doseže najmanj 63 °C.
- * Zaradi varnosti hrane je priporočljivo, da sredica (najhladnejša točka) perutninskega mesa doseže najmanj 74 °C.

Načini delovanja mikrovalovne pečice

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

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

Stopnja pečenja	Temperatura sredice mesa (°C)
Zelo surovo	55-59
Krvavo	60-62
Rožnato	63-70
Srednje zapečeno	71-76
Prepečeno	77-81
Zelo prepečeno	≥82

i Kuhanje z več policami v načinu mikrovalovne pečice in kombiniranem načinu ni mogoče. Primerna sta za kuhanje le z eno polico.

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

i Zaradi varnostnih razlogov je največji čas, ki ga lahko nastavite za čas kuhanja, omejen na 6 ur za vse položaje, razen "Keep Warm" in "Low Temp. Funkcije kuhanja".

i Ko nastavljate funkcijo, lučka okvirja ustrezne nastavitve zasveti.

i Program bo ob morebitnem izpadu električnega toka preklican. Program morate ponovno nastaviti.

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

i Tudi če je pečica izklopljena, lučka pečice zasveti, ko se vratca pečice odprejo.

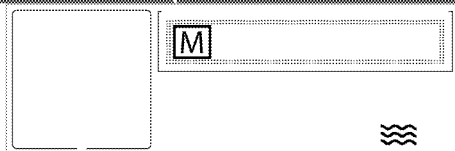
Tukaj prikazano zaporedje načinov delovanja se morda razlikuje od prikaza na vaši napravi.

Mikrovalovni način

Mikrovalovna pečica

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

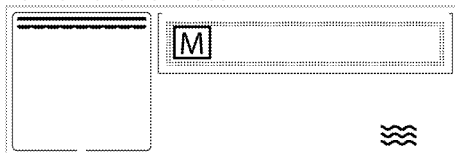
Mikrovalovna pečica



Kombinirani način

Mikrovalovna pečica + Močan žar

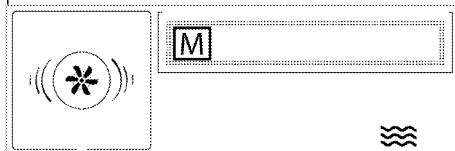
Delujeta mikrovalovna pečica in žar na stropu pečice. Primeren je za pečenje velike količine mesa.



- Velike ali srednje velike dele postavite v pravi položaj stojala pod grelnikom za pečenje.
- Živila na polovici časa kuhanja obrnite.

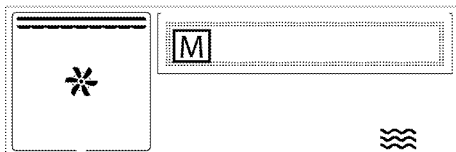
Mikrovalovna pečica + Ventilacijsko segrevanje

Zadnji grelnik pečice prav tako deluje skupaj z mikrovalovno pečico. Vroč zrak iz zadnjega grelnika se s pomočjo ventilatorja enakomerno in hitro porazdeli v pečici. Obroke lahko skuhate v kratkem času in jih hkrati tudi pečete.



Mikrovalovna pečica + Močan žar + Ventilator

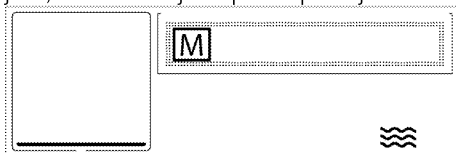
Mikrovalovna pečica in vroč zrak iz močnega žara se s pomočjo ventilatorja hitro porazdeli v pečici. Primeren je za pečenje velike količine mesa.



- Velike ali srednje velike dele postavite v pravilen položaj stojala pod grelnikom za pečenje.
- Živila na polovici časa kuhanja obrnite.

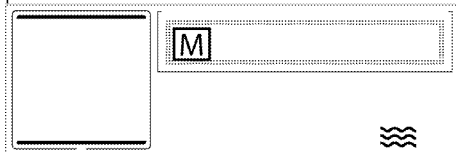
Mikrovalovna pečica + spodnji grelnik

Zgornje in spodnje segrevanje delujeta. Funkcija je primerna za pripravo pice in jedi, ki se morajo zapeči spodaj.



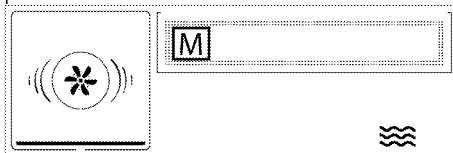
Mikrovalovna pečica + Statični

Obroke se segrevajo od zgoraj in od spodaj hkrati z mikrovalovno pečico. Primeren je za torte, peciva ali torte in ponve v pekačih. Pecite z enim pekačem.



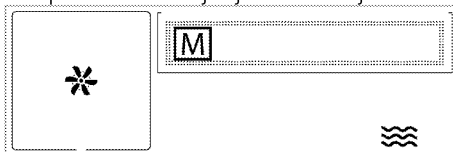
Mikrovalovna pečica + Pizza

Poleg mikrovalovne pečice delujeta še dno in ogrevanje s pomočjo ventilatorja (v zadnji steni). Primerno za pečenje pice.



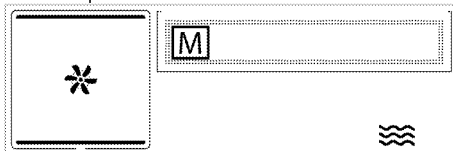
Mikrovalovna + Odtajanje

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



Mikrovalovna pečica + Statični + Ventilator

Poleg mikrovalovne pečice se vroči zrak, ki ga segrejejo spodnji in zgornji grelniki, s pomočjo ventilatorja enakomerno porazdeli po pečici. Pecite z enim pekačem.



Funkcija pečice

Statični

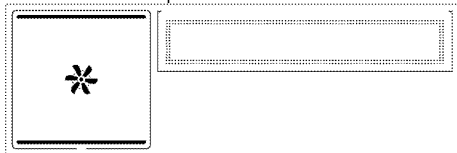
Živila se enakomerno segrevajo tako zgoraj kot spodaj. Primeren je za torte, peciva ali torte in ponve v pekačih. Pecite z enim pekačem.

Statični



Statični + Ventilator

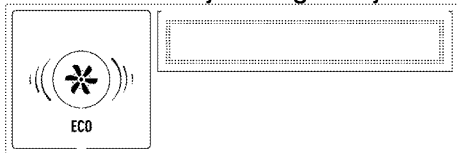
Vroč zrak iz spodnjega in zgornjega grelnika se s pomočjo ventilatorja enakomerno in hitro porazdeli v pečici. Pecite z enim pekačem.



Varčno vent. segr.

Če želite prihraniti energijo, lahko to funkcijo uporabite namesto funkcije kuhanja, ki bi jo izvedli z uporabo ventilacijskega segrevanja pri temperaturnem razponu 160–220 °C. Vendar se bo čas kuhanja malo podaljšal.

Časi kuhanja za to funkcijo so v tabeli »**Varčno ventilacijsko segrevanje**«.



Ventilacijska peka

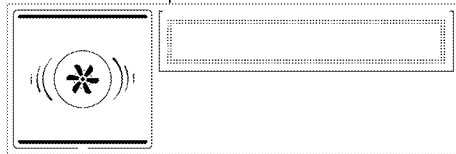
Vroč zrak iz zadnjega grelnika se s pomočjo ventilatorja enakomerno in hitro porazdeli v pečici. Primeren je za kuhanje jedi na različnih položajih polic in v večini primerov predsegrevanje ni potrebno. Primerno za kuhanje z več pekači.

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



Večdelno (3D) kuhanje

Vklopljeni so zgornje in spodnje segrevanje ter ventilacijsko segrevanje. Jedi so pečene enakomerno in hitro. Pecite z enim pekačem.



Žar

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



- Velike ali srednje velike dele postavite v pravi položaj stojala pod grelnikom za pečenje.
- Živila na polovici časa kuhanja obrnite.

Spodnji žar

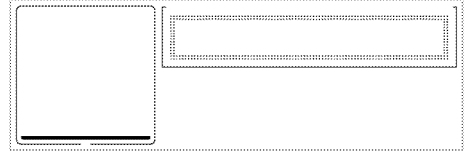
Vklopljen je majhen žar na stropu pečice. Primerno za pečenje in gratiniranje jedi.



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

Greteje od spodaj

Deluje samo spodnji grelec. Funkcija je primerna za pripravo pice in jedi, ki se morajo zapeči spodaj.



Pec. ob nizki temp.

Živila se enakomerno segrevajo tako zgoraj kot spodaj. Primerna je za počasno kuhanje praženih / zapečenih kosov mesa (teletina, jagnjetina, perutnina itd.) v odprti posodi pri nizki temperaturi. Ta funkcija zagotavlja, da je meso sočno in mehko na notranji strani. Uporabite higiensko ustrezne vrste mesa. Na plošči, žaru itd. preobrnemo vse površine mesa v vročo posodo. Predhodno praženo/zapečeno meso s kuhanjem z nizko temperaturo lahko kuhate dolgo časa. Pecite le z enim pekačem.



Ventilacijski žar

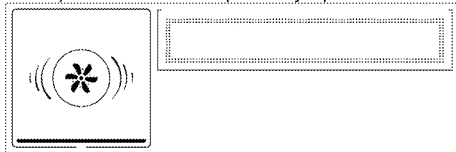
Vroč zrak iz močnega žara se s pomočjo ventilatorja hitro porazdeli v pečici. Primeren je za peko več mesa.



- Velike ali srednje velike dele postavite v pravi položaj stojala pod grelnikom za pečenje.
- Živila na polovici časa kuhanja obrnite.

Pica

Vklopljena sta spodnje segrevanje in ventilacijsko segrevanje (na zadnji steni). Primerno za pečenje pice.



Ohranjanje toplote

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

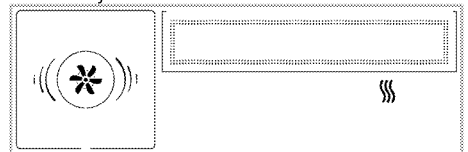







Tabela funkcij




Funkcijska tabela prikazuje razpon moči, najvišjo temperaturo in najnižjo temperaturo, ki jih je mogoče nastaviti za vse načine delovanja. Pri izbiri funkcije se prikaže priporočena temperatura in moč. Vrednosti vatov, ki jih lahko nastavite v mikrovalovnih načinih delovanja, so 100, 200, 300, 440, 600 in 800.





Način delovanja	Razpon moči (W)(W)	Temperaturni razpon (°C)
Mikrovalovna pečica	100-800	-
Mikrovalovna pečica + Močan žar	100-440	40-280
Mikrovalovna pečica + Ventilacijsko segrevanje	100-440	40-280
Mikrovalovna pečica + Močan žar + Ventilator	100-440	40-280
Mikrovalovna pečica + spodnji grelnik	100-440	50-220
Mikrovalovna pečica + Statični	100-440	40-280
Mikrovalovna pečica + Pizza	100-440	40-280
Mikrovalovna+Odtajanje	100-440	-
Mikrovalovna pečica + Statični + Ventilator	100-440	40-280
Statični	-	40-280
Statični + Ventilator	-	40-280
Varčno vent. segr.	-	160-220
Ventilacijska peka	-	40-280
Večdelno (3D) kuhanje	-	40-280
Žar	-	40-280
Spodnji žar	-	40-280
Ventilacijski žar	-	40-280
Pica	-	40-280
Gretje od spodaj	-	40-220
Peč. ob nizki temp.	-	50-150
Ohranjanje toplote	-	40-100

i Zaradi varnostnih razlogov je največji čas, ki ga lahko nastavite za "čas kuhanja", v mikrovalovni funkciji omejen na 12 minut pri 800 W. Ta čas lahko traja do 90 minut v drugih ravnih mikrovalovne moči in kombiniranih načinih.

Meni programov kuhanja Uporaba funkcije mikrovalovne pečice




1. Dotaknite se  da vklopite pečico.
2. Ko vklopite pečico, se pojavi glavni meni.
3. Dotaknite se  za dostop do menija programov kuhanja.
4. Dotaknite se , da izberete funkcijo "Mikrovalovna pečica". Za vklop funkcije se dotaknite .
5. Če želite spremeniti temperaturo, se v okvirju temperature/teže/moči dotaknite se  in nastavite zeleno moč. Vrednost teže je potrjena, takoj ko jo spremenite.

i Aktivno polje temperature/teže-moči, čas kuhanja in čas alarma je obkroženo z okvirjem. Dotaknite se , da premaknete okvir na označeno polje na desni strani ali pa se dotaknite , da ga premaknete na polja na levi strani. Če se ponovno dotaknete , ko je okvir na polju zaslona za temperaturo/težo/moč na levi strani, se zaslon vrne na prejšnji meni.


6. Če želite nastaviti čas kuhanja, dotaknite se  in premaknite okvir na polje časa kuhanja/časa konca kuhanja. Prikaže se . Dotaknite  /  za spremembo predhodno nastavljenega časa.

i Za mikrovalovno pečico in kombinirane funkcije je čas kuhanja prikazan v obliki minut in sekund. Vsaka funkcija ima standardni čas kuhanja 1 minuto. Med kuhanjem lahko spremenite stopnjo moči in čas kuhanja.


i Konec časa kuhanja ni mogoče nastaviti v mikrovalovni funkciji.

7. Če želite nastaviti čas alarma, brez da bi vplivali na opomnik, dotaknite ☑ da premaknete okvir v časovno polje alarma. Prikaže se . Dotaknite  / , da nastavite zelen čas alarma. Čas alarma je namenjen opominjanju in ne vpliva na čas kuhanja ali delovanje pečice. Uporaben je na primer, če želite hrano v pečici ob določenem času obrniti.

i Najdaljše obdobje alarma je lahko 24 ur




8. Če so funkcija kuhanja, temperatura, čas kuhanja, čas konca kuhanja in čas alarma primerni, se dotaknite  da začnete s kuhanjem. Kuhanje se začne in na zaslonu se istočasno prikažeta nastavljena funkcija in sporočilo »Kuhanje«.

i Nastavitev časa kuhanja in časa alarma nista potrebna za delovanje pečice. Nastavite jih lahko po želji.



i Če med kuhanjem odprete vrata pečice, se na zaslonu prikaže simbol .

» Pečica se ustavi na koncu časa kuhanja, ki ste ga določili. Na zaslonu se istočasno prikažeta funkcija pečice in sporočilo »Kuhanje je končano«. Pečica bo začela oddajati zvočno opozorilo. Zvočno opozorilo ugasnete z dotikom katere koli tipke.




Uporaba funkcij kombiniranega načina

1. Dotaknite se  da vklopite pečico.
2. Ko vklopite pečico, se pojavi glavni meni.
3. Dotaknite se ☑ za dostop do menija programov kuhanja.
4. Dotaknite se  /  da izberete eno od kombiniranih operacijskih funkcij. Za vklop funkcije se dotaknite ☑.

5. Če želite spremeniti temperaturo, se v okvirju temperature/teže/moči dotaknite se  in nastavite zeleno moč. Vrednost teže je potrjena, takoj ko jo spremenite.

Če želite spremeniti temperaturo pečice v kombiniranem načinu, se dotaknite ☑ enkrat v okvirju Temperatura / teža / moč. Prikazana bo priporočena temperatura pečice za kombinirani način. Dotaknite se  / , da nastavite zeleno temperaturo. Vrednost temperature je potrjena, takoj ko jo spremenite.




i Aktivno polje temperature/teže-moči, čas kuhanja in čas alarma je obkroženo z okvirjem. Dotaknite se ☑, da premaknete okvir na označeno polje na desni strani ali pa se dotaknite ☹, da ga premaknete na polja na levi strani. Če se ponovno dotaknete ☹, ko je okvir na polju zaslona za temperaturo/težo/moč na levi strani, se zaslon vrne na prejšnji meni.

6. Če želite nastaviti čas kuhanja, dotaknite se ☑ in premaknite okvir na polje časa kuhanja/časa konca kuhanja. Prikaže se . Dotaknite  /  za spremembo predhodno nastavljenega časa.


i Za mikrovalovno pečico in kombinirane funkcije je čas kuhanja prikazan v obliki minut in sekund. Za vsako funkcijo je začetni čas nastavljen na 1 minuto. Med kuhanjem lahko spremenite stopnjo moči in čas kuhanja.

i Konec časa kuhanja ni mogoče nastaviti v mikrovalovni funkciji.


7. Če želite nastaviti čas alarma, brez da bi vplivali na opomnik, dotaknite ☑

da premaknete okvir v časovno polje alarma. Prikaže se . Dotaknite  / , da nastavite zelen čas alarma. Čas alarma je namenjen opominjanju in ne vpliva na čas kuhanja ali delovanje pečice. Uporaben je na primer, če želite hrano v pečici ob določenem času obrniti.



i Najdaljše obdobje alarma je lahko 24 ur

8. Če so funkcija kuhanja, temperatura, čas kuhanja, čas konca kuhanja in čas alarma primerni, se dotaknite  da začnete s kuhanjem. Kuhanje se začne in na zaslonu se istočasno prikažeta nastavljena funkcija in sporočilo »Kuhanje«.

i Nastavitev časa kuhanja in časa alarma nista potrebna za delovanje pečice. Nastavite jih lahko po želji.







i Če med kuhanjem odprete vrata pečice, se na zaslonu prikaže simbol .




» Pečica se ustavi na koncu časa kuhanja, ki ste ga določili. Na zaslonu se istočasno prikažeta funkcija pečice in sporočilo »Kuhanje je končano«. Pečica bo začela oddajati zvočno opozorilo. Zvočno opozorilo ugasnete z dotikom katere koli tipke.





i Kuhanje lahko zaustavite v mikrovalovni pečici in kombiniranem načinu s pritiskom  za 1 sekundo. Če želite nadaljevati s kuhanjem, ponovno pritisnite  za 1 sekundo.

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




Kuhanje s funkcijami pečice





1. Dotaknite se  da vklopite pečico.
2. Ko vklopite pečico, se pojavi glavni meni.
3. Dotaknite se  za dostop do menija programov kuhanja.
4. Dotaknite se , da izberete zeleno funkcijo pečice. Za vklop funkcije se dotaknite .
5. Če želite spremeniti temperaturo, se v okvirju temperature/teže/moč dotaknite  /  in nastavite zeleno temperaturo. Vrednost temperature je potrjena, takoj ko jo spremenite.


i Aktivno polje temperature/teže-moči, čas kuhanja in čas alarma je obkroženo z okvirjem. Dotaknite se , da premaknete okvir na označeno polje na desni strani ali pa se dotaknite , da ga premaknete na polja na levi strani. Če se ponovno dotaknete , ko je okvir na polju zaslona za temperaturo/težo na levi strani, se zaslon vrne na prejšnji meni.


6. Če želite nastaviti čas kuhanja, se dotaknite  in premaknite okvir na polje časa kuhanja/časa konca kuhanja. Prikaže se . Dotaknite se  / , da nastavite zelen čas kuhanja.


7. Če želite nastaviti čas konca kuhanja na kasnejši čas, nastavite čas kuhanja in se nato dotaknite .



Prikaže se . Dotaknite se  / , da nastavite zelen čas konca kuhanja.


8. Če želite nastaviti čas alarma, brez da bi vplivali na opomnik, dotaknite  da premaknete okvir v časovno polje alarma. Prikaže se . Dotaknite  / , da nastavite zelen čas alarma. Čas alarma je namenjen opominjanju in ne vpliva na čas kuhanja ali delovanje pečice. To je na primer koristno, ko želite v določenem času hrano obrniti v pečici.

 Najdaljši čas alarma je 24 ur.

9. Če so funkcija kuhanja, temperatura, čas kuhanja, čas konca kuhanja in čas alarma primerni, se dotaknite  in začnete s kuhanjem. Kuhanje se začne in na zaslону se istočasno prikažeta nastavljena funkcija in sporočilo »Kuhanje«.

 Časa kuhanja, časa konca kuhanja in časa alarma ni potrebna nastaviti za delovanje pečice. Nastavite jih lahko po želji.

 Če med kuhanjem odprete vrata pečice, se na zaslону prikaže simbol .




- » Če čas kuhanja ni bil nastavljen; pečica deluje v ročnem načinu. Če je vaša hrana kuhana, se dotaknite  in zaustavite pečico. V nasprotnem primeru bo pečica nadaljevala z delovanjem.


» » Če nastavite le čas kuhanja, se bo pečica ob koncu časa kuhanja zaustavila. Na zaslону se istočasno prikažeta funkcija pečice in sporočilo »Kuhanje je končano«. Pečica bo začela oddajati zvočno opozorilo. Zvočno opozorilo ugasnete z dotikom katere koli tipke.



» » Če nastavite čas kuhanja in čas konca kuhanja, ura pečice odšteje čas kuhanja od končnega časa kuhanja, ki ste ga določili za izračun začetnega časa kuhanja. Ko napoči čas začetka kuhanja, se bo izbrana funkcija pečice vključila in pečica segreje na nastavljeno temperaturo. To temperaturo vzdržuje do konca časa kuhanja. Pečica se bo ob koncu časa kuhanja zaustavila. Na zaslону se istočasno prikažeta funkcija pečice in sporočilo »Kuhanje je končano«. Pečica bo začela oddajati zvočno opozorilo. Zvočno opozorilo ugasnete z dotikom katere koli tipke.

Nastavitev ojačevalnika (hitro segrevanje)

Če želite, da pečica hitreje doseže željeno temperaturo, uporabite funkcijo ojačevalnika (hitro predsegrevanje). Izberite zeleno funkcijo kuhanja in nato:



1. Enkrat se dotaknite . Na zaslону se prikaže simbol .
2. Ko nastavite čas kuhanja in temperaturo, se dotaknite  za začetek kuhanja.

» Simbol  ugasne, ko pečica doseže zeleno temperaturo in nadaljuje delovanje v funkciji, ki ste jo nastavili pred funkcijo ojačevalnika.




3. Za preklic funkcije ojačevalnika se enkrat dotaknite . Ojačevalnik se izklopi in simbol  ugasne.


Aktivacija zaklepa tipk

Če želite preprečiti uporabo pečice, vklopite funkcijo zaklepa.

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

1. Dotaknite se , dokler se na zaslonu ne prikaže »«.

» Ko vklopite zaklep, se bosta na zaslonu ob pritisku katere koli tipke (razen tipk  / ) prikazala opozorilo »**Zaklep vklopljen**« in simbol .


 Ko vklopite funkcijo zaklepa, gumbi na pečici ne delujejo. Zaklep se ob morebitnem izpadu električnega toka ne bo preklical.

Deaktivacija zaklepa tipk


1. Dotaknite se , dokler simbol »« ne ugasne.

» Zaklep tipk bo deaktiviran.








Izklop električne pečice





Dotaknite se  t, da izklopite pečico.















Delovanje žara

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


Uporaba žara kot funkcije pečice


1. Dotaknite se  da vklopite pečico.
2. Ko vklopite pečico, se pojavi glavni meni.
3. Dotaknite se  za dostop do menija programov kuhanja.
4. Dotaknite se  , za izbiro zelene funkcije žara (od funkcij pečice). Za vklop funkcije se dotaknite .
5. Če želite spremeniti temperaturo, se v okvirju temperature/teže/moč dotaknite  /  in nastavite zeleno temperaturo. Vrednost temperature je potrjena, takoj ko jo spremenite.

 Aktivno polje temperature/teže-moči, čas kuhanja in čas alarma je obkroženo z okvirjem. Dotaknite se , da premaknete okvir na označeno polje na desni strani ali pa se dotaknite , da ga premaknete na polja na levi strani. Če se ponovno dotaknete , ko je okvir na polju zaslona za temperaturo/težo/moč na levi strani, se zaslon vrne na prejšnji meni.

6. Če želite nastaviti čas kuhanja, se dotaknite  in premaknite okvir na polje časa kuhanja/časa konca kuhanja. Prikaže se . Dotaknite se  / , da nastavite zelen čas kuhanja.
7. Če želite nastaviti čas konca kuhanja na kasnejši čas, nastavite čas kuhanja in se nato dotaknite . Prikaže se . Dotaknite se  / , da nastavite zelen čas konca kuhanja.
8. Če želite nastaviti čas alarma, brez da bi vplivali na opomnik, dotaknite  da premaknete okvir v časovno polje alarma. Prikaže se . Dotaknite se  / , da nastavite zelen čas alarma. Čas alarma je namenjen opominjanju in ne vpliva na čas kuhanja ali delovanje pečice. To je na primer koristno, ko želite v določenem času hrano obrniti v pečici.
-  Najdaljši čas alarma je 24 ur.
9. Če so funkcija kuhanja, temperatura, čas kuhanja, čas konca kuhanja in čas alarma primerni, se dotaknite  in začnite s kuhanjem. Kuhanje se začne in na zaslonu se istočasno prikažeta nastavljena funkcija in sporočilo »**Kuhanje**«.

i Časa kuhanja, časa konca kuhanja in časa alarma ni potrebna nastaviti za delovanje pečice. Nastavite jih lahko po želji.



i Če med kuhanjem odprete vrata pečice, se na zaslonu prikaže simbol .





» **Če čas kuhanja ni bil nastavljen;** pečica deluje v ročnem načinu. Če je vaša hrana kuhana, se dotaknite  in zaustavite pečico. V nasprotnem primeru bo pečica nadaljevala z delovanjem.

» **Če nastavite le čas kuhanja,** se bo pečica ob koncu časa kuhanja zaustavila. Na zaslonu se istočasno prikažeta funkcija pečice in sporočilo »Kuhanje je končano«. Pečica bo začela oddajati zvočno opozorilo. Zvočno opozorilo ugasnete z dotikom katere koli tipke.




» **Če nastavite čas kuhanja in čas konca kuhanja,** ura pečice odšteje čas kuhanja od končnega časa kuhanja, ki ste ga določili za izračun začetnega časa kuhanja. Ko napoči čas začetka kuhanja, se bo izbrana funkcija pečice vključila in pečica segreje na nastavljeno temperaturo. To temperaturo vzdržuje do konca časa kuhanja. Pečica se bo ob koncu časa kuhanja zaustavila. Na zaslonu se istočasno prikažeta funkcija pečice in sporočilo »Kuhanje je končano«. Pečica bo začela oddajati zvočno opozorilo. Zvočno opozorilo ugasnete z dotikom katere koli tipke.




Uporaba žara kot kombiniranega načina





1. Dotaknite se  da vklopite pečico.
2. Ko vklopite pečico, se pojavi glavni meni.
3. Dotaknite se  za dostop do menija programov kuhanja.

4. Dotaknite se  /  da izberete zeleni način delovanja kombiniranega žara.  se prikaže simbol za izbrano funkcijo žara. Za vklop funkcije se dotaknite .

5. Če želite spremeniti temperaturo, se v okvirju temperature/teže/moči dotaknite se  /  in nastavite zeleno moč. Vrednost teže je potrjena, takoj ko jo spremenite.





Če želite spremeniti temperaturo pečice v kombiniranem načinu, se dotaknite  enkrat v okvirju Temperatura / teža / moč. Prikazana bo priporočena temperatura pečice za kombinirani način. Dotaknite se  / , da nastavite zeleno temperaturo. Vrednost temperature je potrjena, takoj ko jo spremenite.

i Aktivno polje temperature/teže-moči, čas kuhanja in čas alarma je obkroženo z okvirjem. Dotaknite se , da premaknete okvir na označeno polje na desni strani ali pa se dotaknite , da ga premaknete na polja na levi strani. Če se ponovno dotaknete , ko je okvir na polju zaslona za temperaturo/težo/moč na levi strani, se zaslon vrne na prejšnji meni.


6. **Če želite nastaviti čas kuhanja,** dotaknite se  in premaknite okvir na polje časa kuhanja/časa konca kuhanja. Prikaže se . Dotaknite  /  za spremembo predhodno nastavljenega časa.

i Za mikrovalovno pečico in kombinirane funkcije je čas kuhanja prikazan v obliki minut in sekund. Za vsako funkcijo je začetni čas nastavljen na 1 minuto. Med kuhanjem lahko spremenite stopnjo moči in čas kuhanja.


i Konec časa kuhanja ni mogoče nastaviti v mikrovalovni funkciji.

7. Če želite nastaviti čas alarma, brez da bi vplivali na opomnik, dotaknite  da premaknete okvir v časovno polje alarma. Prikaže se . Dotaknite  / , da nastavite zelen čas alarma. Čas alarma je namenjen opominjanju in ne vpliva na čas kuhanja ali delovanje pečice. To je na primer koristno, ko želite v določenem času hrano obrniti v pečici.

i Najdaljši čas alarma je 24 ur.

8. Če so funkcija kuhanja, temperatura, čas kuhanja, čas konca kuhanja in čas alarma primerni, se dotaknite  in začnete s kuhanjem. Kuhanje se začne in na zaslonu se istočasno prikažeta nastavljena funkcija in sporočilo »Kuhanje«.

i Časa kuhanja, časa konca kuhanja in časa alarma ni potrebna nastaviti za delovanje pečice. Nastavite jih lahko po želji.

i Če med kuhanjem odprete vrata pečice, se na zaslonu prikaže simbol .

» Pečica se ustavi na koncu časa kuhanja, ki ste ga določili. Na zaslonu se istočasno prikažeta funkcija pečice in sporočilo »Kuhanje je končano«. Pečica bo začela oddajati zvočno opozorilo. Zvočno opozorilo ugasnete z dotikom katere koli tipke.












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

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










Meni nastavitvev

Nastavitev jezika








1. Ko prvič vklopite pečico, se na besedilnem zaslonu prikaže sporočilo »Programi za kuhanje«.
2. Dotikajte se  / , dokler se na besedilnem zaslonu ne prikaže »Nastavitve«.
3. Dotaknite se .
4. Dotikajte se  / , dokler se na besedilnem zaslonu ne prikaže »Jezik«.
5. Dotaknite se . Prikaže se prvotno nastavljeni jezik pečice.
6. Dotaknite se  / , da izberete zelen jezik.
7. Dotaknite se , da potrdite nastavitev.

Nastavitev časa





Ko prvič vklopite pečico, se samodejno prikaže "00:00". Če želite spremeniti nastavitev ure:

1. Ko vklopite pečico, se na besedilnem zaslonu prikaže sporočilo »Programi za kuhanje«.
2. Dotikajte se  / , dokler se na besedilnem zaslonu ne prikaže »Nastavitve«.
3. Dotaknite se .
4. Dotikajte se  / , dokler se na besedilnem zaslonu ne prikaže »Čas«.
5. Dotaknite se .
6. Dotaknite se  / , da nastavite trenutni čas.
7. Dotaknite se , da potrdite nastavitev.




Nastavitev svetlosti

1. Ko prvič vklopite pečico, se na besedilnem zaslonu prikaže sporočilo »Programi za kuhanje«.
2. Dotikajte se  / , dokler se na besedilnem zaslonu ne prikaže »Nastavitve«.
3. Dotaknite se .
4. Dotikajte se , dokler se na besedilnem zaslonu ne prikaže »Svetlost«.
5. Dotaknite se . Prikaže se predhodno nastavljena stopnja svetlosti.
6. Dotaknite se , da izberete želeno raven.
7. Dotaknite se , da potrdite nastavitev.

Nastavitev glasnosti

1. Ko prvič vklopite pečico, se na besedilnem zaslonu prikaže sporočilo »Programi za kuhanje«.
2. Dotikajte se  / , dokler se na besedilnem zaslonu ne prikaže »Nastavitve«.
3. Dotaknite se .
4. Dotikajte se , dokler se na besedilnem zaslonu ne prikaže »Glasnost«.

Odmrzovanje

5. Dotaknite se . Prikaže se predhodno nastavljena glasnost.
6. Dotaknite se , da izberete želeno raven.
7. Dotaknite se , da potrdite nastavitev.

Nastavitev temperaturne enote










1. Ko prvič vklopite pečico, se na besedilnem zaslonu prikaže sporočilo »Programi za kuhanje«.
2. Dotikajte se  / , dokler se na besedilnem zaslonu ne prikaže »Nastavitve«.
3. Dotaknite se .
4. Dotikajte se , dokler se na besedilnem zaslonu ne prikaže »Temperaturna enota«.
5. Dotaknite se . Prikaže se predhodno nastavljena temperaturna enota »C«.
6. Dotaknite se  /  da izberete "F".
7. Dotaknite se , da potrdite nastavitev.

Tabela časa kuhanja

 Navedeni časi v tej tabeli so le vodilo. Časi se lahko razlikujejo glede na temperaturo živil, debelino, vrsto in želje pri pečenju.

Posoda	Način delovanja	Teža (g)	Moč mikrovalovne pečice (W)	Položaj police	Odtajanje (min.) (približno)	Čas mirovanja (min.)	Dodatek za uporabo	Priporočila
Celotno meso	Mikrovalovna pečica	1000	100	2	13-17	10	Toplotno odporna steklena posoda na žičnem žaru**	Enkrat obrnite, ko je dosežena polovica časa kuhanja. Prenesite čakalni čas pri sobni temperaturi.
Mleta govedina	Mikrovalovna pečica	200	100	2	8-12	10		
	Mikrovalovna pečica	500	100	2	18-22	10		
	Mikrovalovna pečica	1000	100	2	13-17	10		
Celi piščanec	Mikrovalovna pečica	1500	200	2	10-14	10		
	Mikrovalovna pečica	2000	200	2	18-22	10		
Piščančji palčki	Mikrovalovna pečica	300	200	2	4-8	10		
	Mikrovalovna pečica	1000	200	2	10-14	10		
Kruh	Mikrovalovna pečica	500	200	2	2-6	10		

Ukrivljen del žične žare mora biti obrnjen navzdol
** Ti dodatki niso priloženi izdelku. Gre za dodatke, ki jih je mogoče kupiti posebej.

Kuhanje z mikrovalovno pečico

Posoda	Način delovanja	Teža (g)	Moč mikrovalovne pečice (W)	Položaj police	Čas kuhanja (pribl. v min.)	Dodatek za uporabo
Pripravljena pakirana koruza	Mikrovalovna pečica	100	600	3	5:20 ... 5:30	Toplotno odporna steklena posoda na žičnem žaru**
Cel krompir s kožo	Mikrovalovna pečica	250–300	600	2	15 ... 20	Toplotno odporna steklena posoda s pokrovom na žičnem žaru**

Ukrivljen del žične žare mora biti obrnjen navzdol

* Ti dodatki morda niso priloženi izdelku.

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

Kuhanje s kombiniranimi načini

Posoda	Način delovanja	Teža (g)	Temperatura (°C)	Položaj police	Moč mikrovalovne pečice (W)	Čas kuhanja (pribl. v min.)	Dodatek za uporabo
Rebro	Mikrovalovna pečica + Statični	1000	240	3	200	70 ... 80	Standarden pekač*
Sveža pica***	Mikrovalovna pečica + Pizza	500	280	2	440	5 ... 7	Kamen za peko pice*
Zamrznjena pica	Mikrovalovna pečica + Statični	450	200	2	100	10 ... 15	Standarden pekač*
Souffle	Mikrovalovna pečica + Statični	-	180	2	440	5 ... 10	3 skodelice za sufle na žičnem žaru**
Hlebčasta torta	Mikrovalovna pečica + Ventilacijsko segrevanje	-	180	2	100	30 ... 35	Hlebčasta torta na žičnem žaru**
Pečen krompir	Mikrovalovna pečica + Močan žar + Ventilator	1000	200	3	440	15 ... 20	Standarden pekač*
Pečen piščanec	Mikrovalovna pečica + Statični + Ventilator	1500-2000	230	2	440	40 ... 60	Standarden pekač*

Ukrivljen del žične žare mora biti obrnjen navzdol

* Ti dodatki morda niso priloženi izdelku.

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

***Na položaju 2. stojala v funkciji Mikrovalovna pečica + Pizza in pri nastavitvi 280 ° C + 440W segrevajte 25-30 minut.

Kuhanje s funkcijami pečice

Posoda	Število pladnjev	Dodatek za uporabo	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas kuhanja (pribl. v min.)
Torte v pekaču	En pladenj	Standarden pekač*	Statični	3	180	25 ... 30
Torte v posodi	En pladenj	Model za torto na mrežnem žaru**	Ventilacijska peka	2	180	40 ... 50
Hlebčasta torta	En pladenj	Hlebčasta torta na žičnem žaru **	Ventilacijska peka	2	180	45 ... 55
Majhne torte	En pladenj	Standarden pekač*	Statični	3	160	25 ... 35
	En pladenj	Standarden pekač*	Ventilacijska peka	3	150	30 ... 40
	2 pladnja	1–Standarden pekač* 3–Pekač za pecivo*	Ventilacijska peka	1–3	150	35 ... 50
	3 pladnji	1–Standarden pekač* 3–Pekač za pecivo* 5–Globok pekač*	Ventilacijska peka	1 – 3 – 5	150	45 ... 60
Biskvit	En pladenj	Okrogel pekač s snemljivim obodom in premerom 26 cm na mrežnem žaru**	Statični	3	160	25 ... 35
	En pladenj	Okrogel pekač s snemljivim obodom in premerom 26 cm na mrežnem žaru**	Ventilacijska peka	2	150	30 ... 40
	2 pladnja	1–Okrogel pekač s snemljivim obodom in premerom 26 cm na mrežnem žaru** 4–Okrogel pekač s snemljivim obodom in premerom 26 cm na pekaču za pecivo**	Ventilacijska peka	1 – 4	150	35 ... 45
Keksi	En pladenj	Pekač za pecivo*	Statični	3	180	25 ... 30
	2 pladnja	1–Pekač za pecivo* 3–Standarden pekač*	Ventilacijska peka	1–3	180	30 ... 40
	3 pladnji	1–Pekač za pecivo* 3–Standarden pekač* 5–Globok pekač*	Ventilacijska peka	1 – 3 – 5	180	35 ... 45
Listnato pecivo	En pladenj	Standarden pekač*	Statični	2	200	30 ... 40
	2 pladnja	1–Pekač za pecivo* 5–Standarden pekač*	Ventilacijska peka	1–5	200	45 ... 55
	3 pladnji	1–Pekač za pecivo* 3–Standarden pekač* 5–Globok pekač*	Ventilacijska peka	1 – 3 – 5	200	55 ... 65
Polnjeno pecivo	En pladenj	Standarden pekač*	Statični	2	200	25 ... 35
	2 pladnja	1–Pekač za pecivo* 3–Standarden pekač*	Ventilacijska peka	1–3	200	35 ... 45
	3 pladnji	1–Pekač za pecivo* 3–Standarden pekač* 5–Globok pekač*	Ventilacijska peka	1 – 3 – 5	190	45 ... 55
Kvas	En pladenj	Standarden pekač*	Statični	2	200	35 ... 45
Lazanja	En pladenj	Steklen/kovinski pravokoten pekač na mrežnem žaru**	Statični	2–3	200	30 ... 40
Sveža pica	En pladenj	Standarden pekač*	Statični	3	200	10 ... 15
Zamrznjena pica	En pladenj	Standarden pekač*	Statični	2	200	10 ... 15

Posoda	Število pladnjev	Dodatek za uporabo	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas kuhanja (pribl. v min.)
Souffle	En pladenj	3 skodelice za sufle na žičnem žaru **	Statični	2	180	15 ... 20
Goveji zrezek (celi) / pečenka	En pladenj	Standarden pekač*	Statični + Ventilator	3	25 min. 250/maks. nato 180 ... 190	100 ... 120
Ovčje stegno (rulada)	En pladenj	Standarden pekač*	Statični + Ventilator	3	25 min. 250/maks. nato 190	70 ... 90
	En pladenj	Standarden pekač*	Večdelno (3D) kuhanje	3	25 min. 250/maks. nato 190	60 ... 80
Pečen piščanec (1.5-2 kg)	En pladenj	Standarden pekač*	Statični + Ventilator	2	15 min. 250/maks. nato 180 ... 190	60 ... 80
	En pladenj	Standarden pekač*	Večdelno (3D) kuhanje	2	15 min. 250/maks. nato 180 ... 190	60 ... 80
Puranje meso (5,5 kg)	En pladenj	Standarden pekač*	Statični + Ventilator	1	25 min. 250/maks. nato 180 ... 190	150 ... 210
	En pladenj	Standarden pekač*	Večdelno (3D) kuhanje	1	25 min. 250/maks. nato 180 ... 190	150 ... 210
Ribe	En pladenj	Standarden pekač*	Statični + Ventilator	3	200	20 ... 30
	En pladenj	Standarden pekač*	Večdelno (3D) kuhanje	3	200	20 ... 30

Predsegrevanje priporočamo za vsa živila.

* Ti dodatki morda niso priloženi izdelku.

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

Tabela kuhanja za testne obroke

Obroki v tej kuhalni mizi so pripravljene v skladu z EN 60350-1, da lahko nadzorni inštituti lažje preizkusijo izdelek.

Posoda	Število pladnjev	Dodatek za uporabo	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas kuhanja (pribl. v min.)
Krhki kruh	En pladenj	Standarden pekač*	Statični	3	140	20 ... 30
	En pladenj	Standarden pekač*	Ventilacijska peka	3	140	20 ... 30
	2 pladnja	1–Standarden pekač* 3–Pekač za pecivo*	Ventilacijska peka	1–3	140	20 ... 30
	3 pladnji	1–Standarden pekač* 3–Pekač za pecivo* 5–Globok pekač*	Ventilacijska peka	1 – 3 – 5	140	25 ... 35
Majhne torte	En pladenj	Standarden pekač*	Statični	3	160	25 ... 35
	En pladenj	Standarden pekač*	Ventilacijska peka	3	150	30 ... 40
	2 pladnja	1–Standarden pekač* 3–Pekač za pecivo*	Ventilacijska peka	1–3	150	35 ... 50

Posoda	Število pladnjev	Dodatek za uporabo	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas kuhanja (pribl. v min.)
	3 pladnji	1–Standarden pekač* 3–Pekač za pecivo* 5–Globok pekač*	Ventilacijska peka	1 – 3 – 5	150	45 ... 60
Biskvit	En pladenj	Okrogel pekač s snemljivim obodom in premerom 26 cm na mrežnem žaru**	Statični	3	160	25 ... 35
	En pladenj	Okrogel pekač s snemljivim obodom in premerom 26 cm na mrežnem žaru**	Ventilacijska peka	2	150	30 ... 40
	2 pladnja	1–Okrogel pekač s snemljivim obodom in premerom 26 cm na mrežnem žaru** 4–Okrogel pekač s snemljivim obodom in premerom 26 cm na pekaču za pecivo**	Ventilacijska peka	1 – 4	150	35 ... 45
Jabolčna pita	En pladenj	Okrogla črna kovinska posoda in premerom 20 cm na mrežnem žaru**	Statični	2	180	55 ... 60
	En pladenj	Okrogla črna kovinska posoda in premerom 20 cm na mrežnem žaru**	Ventilacijska peka	2	170	50 ... 60
	2 pladnja	1–Okrogla črna kovinska posoda in premerom 20 cm na mrežnem žaru** 4–Okrogla črna kovinska posoda in premerom 20 cm na pekaču za pecivo**	Ventilacijska peka	1 – 4	170	50 ... 60

Predsegrevanje priporočamo za vsa živila.

* Ti dodatki morda niso priloženi izdelku.

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

Varčno ventilacijsko segrevanje



Ko se kuhanje prične v načinu Varčno ventilacijsko segrevanje, ne spreminjajte temperature kuhanja.



Ne odpirajte vrat med kuhanjem v načinu Varčno ventilacijsko segrevanje. Če vratca niso odprta, je notranja temperatura optimizirana, da varčuje z energijo in se lahko razlikuje od tiste na zaslonu.

Posoda	Število pladnjev	Dodatek za uporabo	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas kuhanja (pribl. v min.)
Majhne torte	En pladenj	Standarden pekač*	3	160	25 ... 35
Keksi	En pladenj	Standarden pekač*	3	180	25 ... 35
Listnato pecivo	En pladenj	Standarden pekač*	3	200	45 ... 55
Polnjeno pecivo	En pladenj	Standarden pekač*	3	200	35 ... 45

* Ti dodatki morda niso priloženi izdelku.

Pečenje z električnim žarom

Živila	Dodatek za uporabo	Način delovanja	Položaj police	Priporočena temperatura (°C)	Čas pečenja (približno.)
Ribe	Mrežni žar	Žar	4...5	250	20...25 min. #
Sesekljan piščanec	Mrežni žar	Žar	4...5	250	25...35 min.
Jagnječji kotleti	Mrežni žar	Žar	4...5	250	20...25 min.
Zrezek	Mrežni žar	Žar	4...5	250	25...30 min. #
Telečji kotleti	Mrežni žar	Žar	4...5	250	25...30 min. #
Toast	Mrežni žar	Žar	4	250	1...4 min.
Pečen krompir	Mrežni žar	Ventilacijski žar	3	200	35 .. 45

glede na debelino

Predsegrevanje priporočamo za vsa živila.

Hrano obrnite po 2/3 časa pečenja.

Tabela kuhanja za testne obroke

Obroki v tej kuhalni mizi so pripravljene v skladu z EN 60350-1, da lahko nadzorni inštituti lažje preizkusijo izdelek.

Živila	Dodatek za uporabo	Način delovanja	Položaj police	Priporočena temperatura (°C)	Čas pečenja (približno.)
Toast	Mrežni žar	Žar	4	250	1...4 min.
Mesne kroglice (govedina) - 12 kosov	Mrežni žar	Žar	4	250	25...35 min.

Predsegrevanje priporočamo za vsa živila.

Hrano obrnite po 2/3 časa pečenja.

Recepti za (pol)pripravljeno hrano

Enolončnica z jagnjetino

SESTAVINE

- 150 g jagnjetine kocke
- 100 g čebulo
- 20 g rdeče paprike
- 20 g zelene paprike
- 40 g svežega krompirja
- 20 g jajčevce
- 100 g paradižnik
- 2 stroka česna
- 1/2 žlica paradižnikove paste
- 1 žlica olivnega olja
- 10 g masla
- Sol/črni poper

NAVODILA

- Čebulo, rdečo papriko, zeleno papriko, krompir, jajčevce in paradižnik narežite na velike kocke.

- Na grobo nasekljajte česen.
- V posodo zmešajte narezano zelenjavo, jagnjetine in druge sestavine.
- To mešanico prenesite v stekleno posodo s pokrovom in ji dodajte koščke masla.
- Zaprite pokrov posode.
- Na pladenj postavite stekleno posodo s pokrovom in postavite pladenj na prikazano stojalo, da boste kuhali obrok.
- Naj jed počiva 10 minut po končanem kuhanju, preden jo servirate.

PEČENKA WELLINGTON

SESTAVINE

- 40 g čebule, nasekljane na drobne kocke
- 2 gobe, nasekljane na drobne kocke
- 1 strok drobno nasekljanega česna
- 70 ml smetane

- 150 g telečjega bifteka
- 1 mille-feuille
- 1 jajce, pretepeno
- 1 žlica olivnega olja
- Sol/črni poper

NAVODILA

- Segrejte ponev. Ko je ponev dovolj vroča, dodajte 1 žlico olivnega olja.
- Biftek začinite s soljo in poprom ter poiščite vse površine v ponvi in se prepričajte, da ni popolnoma kuhana. Pustite, da se meso popolnoma ohladi.
- V drugi ponvi prepražite čebulo, gobe in česen.
- Ko so gobe kuhane, dodajte smetano in kuhajte, dokler se ne zgostijo. Pustite, da se mešanica popolnoma ohladi.
- Pomokajte mille-feuille, ki na sobni temperaturi čaka eno uro. Uporabite valjar, da bo nekoliko tanjši.
- Z žlico razporedite polovico hladne mešanice na sredino mille-feuille-ja, nanjo položite biftek, preostanek mešanice razporedite po mesu. Nato združite konce mille-feuille, da pokrijete meso. Priporočljivo je, da vanj zdrobite nekaj jajc, da se prepričate, da se konci mille-feuille držijo drug drugega.
- Postavite ga na pladenj in se prepričajte, da se tesneča stran dotika pladnja.
- Z umešanim jajcem premažite celotno zgornjo površino mille-feuille.
- Pladenj postavite na prikazano stojalo, da skuhate svoj obrok.

OSTRIŽ

SESTAVINE

Za testo:

- 2 cela ostriza, po 300 gramov (skupaj 600 gramov)
- 90 g prepražene čebule (debelina 3-4 mm)

- 1 srednji krompir (narezan na obroče debeline 4-5 mm)
- 1 svež šopek timijanovih listov
- 1 svež šopek kopra
- 1 strok drobno nasekljanega česna
- 1 limonova lupina
- 1 lovorjev list
- 10 ml sok limone
- maslo
- 10 g olivnega olja
- Sol/črni poper

NAVODILA

- Natrite ribo s soljo, črnim poprom in maslom.
- V skledi zmešajte krompir, čebulo, sveže timijanove liste, svež koper, česen, limonino lupinico, lovorjev list, limonin sok in olivno olje.
- Namastite pekač.
- Položite polovico čebule v sredino naoljenega pekača in naložite krompir okoli čebule.
- Nadevajte ribo z drugo polovico čebul in jo položite na krompir in čebulo.
- Pladenj postavite na prikazano stojalo, da skuhate svoj obrok.

MESNA ŠTRUCA Z ZELENJAVO

SESTAVINE

- 500 g mleta govedina
- 1 čebula, srednje
- 1 rdeča paprika, majhna
- 1 zelena paprika, majhna
- 1 rumena paprika, majhna
- 1 jajčevac, majhen
- 1 bučka, majhna
- 2 paradižnika, srednje velika
- 25 g masla
- 175 g kruhovih drobtin
- 1 žlica paradižnikove paste
- 1 jajce
- 30 ml smetane
- 1 desertna žlička čilija
- Sol/črni poper

NAVODILA

- V ponvici stopite maslo. Na maslu dodajte drobno narezano čebulo in jajčevce ter kuhajte skupaj.
- Dodamo drobno narezano rdečo, zeleno in rumeno papriko ter kuhamo še malo.
- Nazadnje dodajte narezane bučke in paradižnik ter kuhajte (pazite, da zelenjava ne bo preveč mehka) in nato pustite, da se ta mešanica popolnoma ohladi.
- V drugi skledi zmešajte mleto govedino, jajce in smetano.
- V mesno mešanico dodajte hladno zelenjavno mešanico, sol, poper, rdečo, čili poper in krušne drobtine, nato pa gnetite skupaj, dokler ne dobite primerne goste zmesi mesne kroglice.
- Na pladenj položite list papirja za peko, mesno zmes zvijete v valj in položite na pladenj.
- Pladenj postavite na prikazano stojalo, da skuhate svoj obrok.
- Naj jed počiva 5 minut po končanem kuhanju, preden jo servirate. Postrezite v rezinah.

SOLATA Z RDEČO PESO IN KOZJIM SIROM

SESTAVINE

- 10 pesnih korenin, vsaka po 50 gramov
- 2 pomaranči
- 2 limoni
- 90 ml balzamičnega kisa
- 100 g olivnega olja
- 1 vanilijev strok
- 3 šopke svežega timijana
- 20 g masla
- 2 stroka česna
- 2 šopka rukole
- 10 češnjevih paradižnikov
- 100 g kozjega sira
- Sol/črni poper

NAVODILA

- Zmešajte balzamični kis, pomarančno lupinico, limonino lupinico, notranjost vanilijeve palice, olivno olje, drobno sesekljan česen in svež timijan. To je tekočina za mariniranje.
- 2 uri v tej tekočini marinirajte celotne kore pese, ne da bi jih olupili.
- Marinirane cele korenine pese postavite v stekleno posodo s pokrovom, skupaj s tekočino za mariniranje, in zaprite pokrov.
- Na pladenj postavite stekleno posodo s pokrovom in postavite pladenj na prikazano stojalo za kuhanje pese.
- Vzemite iz pečice in pustite, da se ohladi.
- Z nožem olupite in narežite hladno peso.
- Zmešajte grobo sesekljano rukolo, razpolovljene češnjeve paradižnike, olupljene rezine pomaranče in narezano peso.
- Dodamo hladno tekočino za mariniranje, sol, poper, narezan kozji sir in vse skupaj zmešamo, preden postrežemo.

KROMPIR V PLASTEH

SESTAVINE

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

NAVODILA

- Krompir narežite na zelo tanke (1-2 mm) rezine in jih pustite počivati v vodi 30 minut.
- Zavrite smetano, muškatni orešček v prahu, sol, črni poper, nasekljan česen, lovorjev list in timijan.

- Stekleno posodo naoljite in vanjo razporedite krompir v 2 slojih. Medtem ko je mešanica še vroča, jo polovico prelijemo na krompir.
- Položite še 2 sloja krompirja in spet prelijte preostalo zmes, dokler je še vroča.
- Na pladenj postavite stekleno posodo in postavite pladenj na prikazano stojalo, da boste kuhali obrok.
- Obrok vzemite iz pečice, na obrok postavite obrnjen stekleni pokrov (pritisnil bo, da bo obrok sploščen) in ga pustite počivati.
- Ko je popolnoma hladno, narežite plast krompirja.
- Segrejte ponev in v dovolj segreto ponev vlijte 1 žličko olivnega olja ter segrejte/specite vsako površino narezanega gratiniranega krompirja.
- Postrezite še vroče.

VROČA TORTA S ČOKOLADNO OMAKO

SESTAVINE

- 8 žlic moka
- 8 žlic sladkorja
- 8 žlic mleka
- 4 žlice olja
- 4 žlice kakava v prahu
- 4 jajca

Za čokoladno omako:

- 200 g smetane
- 200 g grenke čokolade

NAVODILA

- V posodi dobro zmešajte moko, kakav in sladkor.
- Dodamo mleko, olje in jajce ter dobro premešamo.
- Mešanico nalijemo do polovice skodelice za sufle.
- Skodelico za sufle postavite na pladenj in pladenj postavite na prikazano stojalo.
- V drugi ponvi zavremo smetano in odstranimo s toplote.

- V smetano dodajte majhne koščke grenke čokolade in mešajte, dokler se čokolada ne stopi (za čokoladno omako).
- Prelijte čokoladno omako prek vroče torte.

MILLE-FEUILLE ZAVITKI S CIMETOM IN ROZINAMI

SESTAVINE

- 6 mille-feuille testo
- 1 rumenjak

Za nadev:

- 100 ml vode
- 100 g sladkorja
- 1 čajna skodelica rozin
- 1 vodna skodelica lešnikov prah
- 1/2 vodni kozarec sesekljanega kokosa
- 1 žlička cimeta

NAVODILA

- V ponvi zavremo vodo in sladkor. Zmes odstranite s toplote.
- Dodamo lešnikov prah, nasekljane kokosove oreščke in cimet ter dobro premešamo. Nato pustite, da se mešanica popolnoma ohladi (nadev).
- Pomokajte mille-feuille, ki na sobni temperaturi čaka eno uro. Uporabite valjar, da bo nekoliko tanjši.
- Testo razvaljamo in z žlico razporedimo nadev, nanj pa potresemo rozine.
- Testo razvaljamo in narežemo na 3 cm kose.
- Na pladenj položite list papirja za peko, nanj položite zvitke in pustite razmike med njimi. Stepni jajčni rumenjaki premažemo na rezano površino.
- Pladenj postavite na prikazano stojalo, da skuhate svoj obrok.
- Postrezite toplo.

POLNJENI GROZDNI LISTI Z OLIVNIM OLJEM

SESTAVINE

- 500 g brinovi listi vinske trte
- 1/2 čajna skodelica olivnega olja
- Vroča voda
- Sok pol limone

Za nadev:

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

NAVODILA

- Čebulo prelijte z olivnim oljem, dodajte riž in posolite še malo V to mešanico dodajte vse ostale sestavine za polnjenje in pustite počivati.
- Liste vinske trte napolnite in jih razvaljajte.
- V stekleno posodo s pokrovom razporedite zvite liste.
- Dodajte olivno olje, limonin sok in vročo vodo, da mešanica ne preseže zgornje površine listov. Zaprite pokrov posode.
- Na pladenj postavite stekleno posodo s pokrovom in postavite pladenj na prikazano stojalo, da boste kuhali obrok.
- Odstranite liste iz pečice, pustite jih pri sobni temperaturi počivati eno uro. Nato jih pred serviranjem počivajte v hladilniku.

PIŠČANČJE NOGE

SESTAVINE

- 3 piščančje palčke
- 3 srednje velika krompirja (narezana na obroče debeline 1 mm)
- 2 prepražene čebule (debeline 3-4 mm)
- 2 kockice paradižnika

Za mariniranje:

- 1 strok česna
- 1/2 žlička črnega popra
- 1 žlička soli
- 50 ml rdečega vinskega kisa
- 1 žlica zrnatega sladkorja
- 1 žlica grozdne melase
- 1 žlica medu
- 1 sok limone
- 2 vejici svežega timijana (listi)
- 3 ml pekoče omake
- 1 žlička kosmičev rdečega popra
- 200 g olivnega olja

NAVODILA

- Zdrobite česen in zmešajte vse sestavine za marinado.
- Polovico tekočine za mariniranje uporabite za mariniranje piščanca, drugo polovico pa za mariniranje paradižnika, krompirja in čebule. Pustite jih počivati 2 uri.
- Na sredino pladnja postavite piščančje noge eden poleg drugega. Razporedite krompir okoli piščančjih nog, ter čebulo in paradižnik med nogami.
- Pladenj postavite na prikazano stojalo, da skuhate svoj obrok.
- Priporočljivo je, da pred kuhanjem posodo 5 minut na pladnju počivate v pladnju.

6 Vzdrževanje in čiščenje

Splošne informacije

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

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

! Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi. Vroče površine lahko povzročijo opekline!

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

i Določena čistila ali čistilna sredstva lahko poškodujejo površino. Za čiščenje ne uporabljajte agresivnih čistil, čistilnih praškov/krem ali ostrih predmetov.

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

Čiščenje mikrovalovne pečice

- Če se znotraj ali okoli zunanosti vratc pečice nabira para, jo obrišite z mehko krpo. Do tega lahko pride, ko mikrovalovna pečice deluje v pogojih z visoko vlažnostjo. Je povsem običajno.
- Za čiščenje je občasno potrebno odstraniti stekleni pladenj. Pladenj operemo v topli vodi ali v pomivalnem stroju.
- Odstranite neprijetne vonjave iz pečice, tako da v globoko posodo, ki je primerna za mikrovalovno pečico, daste vodo in sok ter lupino ene limone ter segrevajte v mikrovalovni pečici 5 minut. Temeljito obrišite in osušite z mehko krpo.
- Ko je treba zamenjati luč v pečici, se obrnite na pooblaščenega serviserja, da jo zamenja.
- Pečico je treba redno čistiti in iz nje odstraniti vso odvečno hrano. Če pečice ne ohranjate čiste, lahko to vodi do poslabšanja površine, ki lahko negativno vpliva na življenjsko dobo izdelka in morda povzroči nevarno situacijo.
- Tega izdelka ne odlagajte skupaj z gospodinjskimi odpadki. Zavreči ga je treba na poseben center za odlaganje, ki ga določijo občine.
- Zaradi visoke temperature, dosežene v pečici, se lahko na površini inoksa skozi čas pojavi rumenost. To ni napaka.
- **i** Bodite pozorni, da ne poškodujete tesnil vratc, ko čistite vratca pečic. Ne uporabljajte pečice s poškodovanim tesnilom vratc.

Čiščenje upravljalne plošče

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

- i** Če je vaš izdelek opremljen z upravljalnimi gumbi/tipkami, jih za čiščenje nadzorne plošče ne odstranjajte. saj lahko poškodujete nadzorno ploščo!

Čiščenje pečice

Za čiščenje vrat pečice

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

Steklo očistite s kisom in nato sperite, da s stekla pečice odstranite možne ostanke vodnega kamna.

- i** Vrat pečice in stekla ne čistite z materiali, ki lahko poškodujejo površino, kot so trdna abrazivna čistila, kovinske lopatice, steklena volna ali belila.

Zamenjava luči v pečici

Zaradi varnosti izdelka uporabnik ne sme odstraniti žarnice pečice. V primeru okvare svetilke obvestite pooblaščen servis in ga zamenjajte.

7 Odpravljanje težav

Pečica med delovanjem oddaja paro.

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

Naprava med hlajenjem in segrevanjem oddaja kovinske zvoke.

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

Naprava ne deluje.

- Varovalka je okvarjena ali izklopljena. >>> *Preverite varovalke. Po potrebi jih zamenjajte ali znova nastavite.*
- Naprava ni priključena na (ozemljeno) vtičnico. >>> *Preverite vtič.*

Lučka pečice ne deluje.

- Lučka pečice je okvarjena. >>> *Zamenjajte lučko pečice.*
- Električna je izklopljena. >>> *Preverite delovanje elektrike. Preverite varovalke. Po potrebi jih zamenjajte ali znova nastavite.*
- Luč pečice je morda okvarjena. >>> *Luč pečice mora zamenjati proizvajalec, druga oseba, ki ima podobne kvalifikacije ali pooblaščen serviser.*

Pečica se ne segreva.

- Morda ni nastavljena na določeno funkcijo in/ali temperaturo pečenja. >>> *Nastavite pečico na določeno funkcijo in/ali temperaturo pečenja.*
- Električna je izklopljena. >>> *Preverite delovanje elektrike. Preverite varovalke. Po potrebi jih zamenjajte ali znova nastavite.*

Ni odziva, ko dlje časa pritiskam tipke/gumbe

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

Mikrovalovna pečica ne deluje.

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

Med delovanjem mikrovalovne pečice se slišijo nenavadni zvoki.

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

Hrana se ne segreva ali pa se segreva prepočasi.

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

Hrana je preveč vroča, suha ali zažgana.

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

Po končanem času kuhanja se sliši hrup.

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

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