

Navodila za uporabo Mikrovalovna pečica



Pred postavitvijo – inštalacijo – zagonom **obvezno** preberite navodila za uporabo. Le tako se boste zaščitili pred poškodbami in preprečili škodo.

Vsebina

Varnostna navodila in opozorila	4
Pred prvo uporabo	12
Postavitev in prikllop	13
Električni priključek	13
Vaš prispevek k varovanju okolja	15
Opis aparata	16
Priložena oprema	17
Upravljalno območje	18
Opis delovanja	19
Opis učinka	20
Načini delovanja	20
Delovanje samo z mikrovalovi	20
Pečenje na žaru	20
Kombinacija mikrovalov in pečenja na žaru	20
Avtomatski programi	20
Posoda, primerna za mikrovalove	21
Material in oblika	21
Testiranje posode	23
Pokrov	24
Prvi zagon	25
Nastavitev ure	25
Popravek nastavitve točnega časa	25
Izklop prikaza ure	25
Uporaba nočnega izklopa	25
Upravljanje	26
Odpiranje vrat	26
Postavljanje posode v pečico	26
Vrtljivi krožnik	26
Zapiranje vrat	26
Zagon postopka priprave	26
Opozorilo „door“	27
Prekinitev/nadaljevanje postopka	27
Sprememba vnosov	27
Brisanje postopka	27
Po končanem postopku	27
Avtomatsko ohranjanje toplote	28
Funkcija Quick-Start (nastavljiva)	28
Zapora vklopa	29
Uporaba časovno nastavljivega zvočnega signala	29
Popravek nastavljenega časa za zvočni signal	29
Nastavljiv zvočni signal in postopek kuhanja	29
Upravljanje – pečenje na žaru	30

Plošča Gourmet	32
Napotki za uporabo	32
Pečenje/porjavenje.....	32
Primeri uporabe	33
Recepti	33
Upravljanje – avtomatski programi	36
Avtomatsko odtajevanje	36
Avtomatska priprava živil.....	36
Recepti za avtomatske programe	38
Shranjevanje lastnega programa (pomnilnik)	44
Spreminjanje nastavitev aparata	46
Pogrevanje	48
Kuhanje	50
Odtajevanje	51
Vkuhavanje	52
Primeri uporabe	53
Podatki za inštitute za preizkušanje	54
Čiščenje in vzdrževanje	55
Priložena oprema	57
Kaj storiti, če	58
Servisna služba	60
Kontakt v primeru motenj.....	60
Garancija.....	60
Tehnični podatki	61
Garancijski list	62

Varnostna navodila in opozorila

Ta mikrovalovna pečica ustreza veljavnim varnostnim predpisom. Kljub temu pa lahko nepravilna uporaba privede do poškodb oseb in materialne škode.

Pred prvo uporabo mikrovalovne pečice pozorno in v celoti preberite navodila za uporabo. V njih boste našli pomembne napotke za postavitve, varnost, uporabo in vzdrževanje aparata. Tako se boste zaščitili pred poškodbami in preprečili škodo na mikrovalovni pečici.

Skladno s standardom IEC/EN 60335-1 Miele izrecno opozarja, da je treba obvezno prebrati in upoštevati poglavje o inštalaciji mikrovalovne pečice ter varnostna navodila in opozorila.

Miele ne prevzema odgovornosti za škodo, ki je posledica neupoštevanja teh navodil.

Navodila za uporabo shranite in jih predajte morebitnemu naslednjemu lastniku!

Uporaba v skladu s predpisi

► Mikrovalovna pečica je namenjena za uporabo v zasebnem gospodinjstvu.

Ta aparat ni primeren za uporabo na prostem.

► Mikrovalovno pečico lahko uporabljate samo na nadmorski višini do 2000 m.

► Mikrovalovno pečico uporabljajte izključno v okvirih, običajnih za gospodinjstvo, za odtajevanje, pogrevanje, kuhanje, pečenje na žaru in vkuhanje živil. Dovoljen ni noben drug namen uporabe.

► Če z mikrovalovi sušite vnetljive materiale, tekočina, ki jo vsebujejo, izhlapi, zato se lahko izsušijo in pride do samovžiga. Pečice nikoli ne uporabljajte za shranjevanje in sušenje vnetljivih materialov.

► Osebe, ki zaradi svojih fizičnih, zaznavnih ali duševnih zmožnosti oziroma svoje neizkušenosti ali neznanja niso sposobne varno upravljati mikrovalovne pečice, je ne smejo uporabljati brez nadzora odgovorne osebe. Navedene osebe smejo upravljati aparat brez nadzora samo, če so z njim seznanjene do te mere, da ga lahko varno uporabljajo. Poznati in razumeti morajo možne nevarnosti, ki jim pretijo zaradi napačnega upravljanja.

- ▶ Zaradi posebnih zahtev (npr. glede temperature, vlažnosti, kemijske obstojnosti, odpornosti proti obrabi in vibracij) je notranjost pečice opremljena s specialno žarnico. Ta specialna žarnica se lahko uporablja samo za predvideni namen. Žarnica ni primerna za osvetlitev prostora. Zamenja jo lahko samo strokovnjak, ki ga je pooblastilo podjetje Miele, ali osebje servisne službe Miele.
- ▶ Ta mikrovalovna pečica vsebuje 1 svetlobni vir razreda energijske učinkovitosti E.

Če so pri hiši otroci

- ▶ Uporabljajte zaporo vklopa, da otroci ne bodo mogli nenadzorovano vklopiti mikrovalovne pečice.
- ▶ Poskrbite, da se otroci, mlajši od osem let, ne zadržujejo v neposredni bližini mikrovalovne pečice, razen če so pod stalnim nadzorom.
- ▶ Otroci, starejši od osem let, lahko uporabljajo mikrovalovno pečico brez nadzora samo, če so z aparatom seznanjeni do te mere, da ga lahko varno uporabljajo. Poznati in razumeti morajo morebitne nevarnosti, ki jim pretijo zaradi napačnega upravljanja.
- ▶ Otroci ne smejo čistiti ali vzdrževati mikrovalovne pečice brez nadzora.
- ▶ Otroci, ki se zadržujejo v bližini mikrovalovne pečice, naj bodo vedno pod nadzorom. Nikoli ne pustite, da bi se otroci igrali z aparatom.
- ▶ Nevarnost zadušitve! Otroci se lahko med igro zavijejo v ovojni material (npr. folije) ali si ga povlečejo čez glavo. Embalažne materiale zato shranite zunaj dosega otrok.
- ▶ Nevarnost opeklin! Otroška koža je bolj občutljiva za visoke temperature kot koža odraslih. Med pečenjem na žaru z ali brez mikrovalov se notranjost pečice, grelnik žara in vrata pečice močno segrejejo! Preprečite, da bi se otroci dotaknili mikrovalovne pečice, ko le-ta deluje.

Tehnična varnost

- ▶ Če je mikrovalovna pečica poškodovana, lahko ogroža vašo varnost. Preverite, da na njej ni vidnih poškodb. Poškodovanega aparata v nobenem primeru ne smete uporabljati.

Varnostna navodila in opozorila

► Če je poškodovan priključni kabel, ga lahko zamenja samo strokovnjak, ki ga je pooblastilo podjetje Miele. V nasprotnem primeru je lahko ogrožena varnost uporabnika.

► Možno je začasno ali trajno delovanje s priklopom na samostojno napravo za oskrbo z energijo ali tovrstno napravo, ki ni sinhronizirana z omrežjem (npr. avtonomno omrežje, sistemi za varnostno kopiranje). Pogoj za delovanje je, da naprava za oskrbo z energijo izpolnjuje pogoje EN 50160 ali primerljive.

Varnostni ukrepi, predvideni za hišno inštalacijo in ta izdelek Miele, morajo biti tako po funkciji kot načinu delovanja zagotovljeni tudi pri avtonomnem delovanju ali delovanju, ki ni sinhronizirano z omrežjem, ali morajo biti nadomeščeni z ustreznimi enakovrednimi ukrepi v inštalaciji. Kot je na primer opisano v aktualni objavi VDE-AR-E 2510-2.

► Če vklopite poškodovano pečico, lahko iz nje izhajajo mikrovalovi, ki ogrožajo varnost uporabnika. Pečice ne uporabljajte, če

– so vrata pečice skrivljena.

– so tečaji vrat razrahljani.

– so na ohišju, vratih ali stenah notranjosti pečice vidne luknje ali raze.

► Morebiten stik s priključki pod napetostjo ter spreminjanje električnih in mehanskih sestavnih delov ogroža vašo varnost in lahko vodi do motenj delovanja mikrovalovne pečice. V nobenem primeru ne smete odpreti ohišja aparata.

► Priključni podatki (napetost in frekvenca), navedeni na napisni ploščici mikrovalovne pečice, se morajo obvezno ujemati s podatki vašega električnega omrežja, sicer bo prišlo do poškodbe aparata. Podatke obvezno preverite že pred priklopom aparata. Če ste v dvomih, se posvetujte z električarjem.

► Razdelilne doze ali električni podaljški ne zagotavljajo potrebne varnosti (nevarnost požara). Zato mikrovalovne pečice ne priključite na električno omrežje preko tovrstnih naprav.

► Električna varnost mikrovalovne pečice je zagotovljena samo v primeru, da je priklopljena na pravilno ozemljeno električno napeljavo. Zelo pomembno je, da je ta osnovni varnostni pogoj izpolnjen, da se izključi morebitna škoda ali poškodbe, ki bi nastale zaradi pomanjkljive ali poškodovane ozemljitvene napeljave (npr. električni udar). Če ste v dvomih, naj hišno inštalacijo preveri usposobljen električar.

- ▶ Mikrovalovne pečice ne smete postaviti pretesno ob sosednji pohišten element. Za neovirano pre- in odzračevanje mora biti okrog mikrovalovne pečice 5 cm prostora za zračenje, nad aparatom pa celo 19,5 cm.
- ▶ Zaradi nestrokovnih popravil je lahko ogrožena varnost uporabnika. Popravila lahko izvaja samo strokovnjak, ki ga je pooblastilo podjetje Miele, ali osebje servisne službe Miele.
- ▶ Če mikrovalovne pečice ne popravi servisna služba, ki jo je pooblastilo podjetje Miele, prenehajo veljati pravice, ki izhajajo iz garancije.
- ▶ Pred vsakim popravilom ali čiščenjem in vzdrževalnim posegom morate mikrovalovno pečico izklopiti iz električnega omrežja. Pečica je izklopljena iz omrežja, če je izpolnjen eden izmed naslednjih pogojev:
 - Omrežni vtič je izvlečen iz vtičnice.Pri tem ne vlecite za kabel, temveč primite vtič in ga izvlecite.
- Varovalka hišne napeljave je izklopljena.
- Taljiva varovalka hišne napeljave je povsem odvita.
- ▶ Miele samo pri originalnih nadomestnih delih jamči, da v celoti izpolnjujejo varnostne zahteve. Pokvarjene sestavne dele aparata lahko zamenjate samo z originalnimi nadomestnimi deli Miele.
- ▶ Mikrovalovne pečice, ki so vgrajene za pohištenimi vrati, lahko uporabljate samo, če so ta vrata odprta. Ko aparat deluje, pohištenih vrat ne smete zapreti. Za zaprtimi pohištenimi vrati zastajata toplota in vlaga. Zato lahko pride do poškodb aparata in omare. Vrata zaprite šele, ko se aparat popolnoma ohladi.
- ▶ Samo za mikrovalovne pečice, ki so vgrajene za dvížnimi vrati: kadar pečica deluje, ne smete zapreti dvížnih vrat.
- ▶ Mikrovalovna pečica ni primerna za uporabo na nestacionarnih mestih postavitve (npr. na plovilih).

Pravilna uporaba

 Nevarnost opeklin zaradi žara.

Mikrovalovna pečica se med delovanjem žara z ali brez mikrovalov močno segreje. Zato se lahko na stenah notranjosti pečice, grelniku žara, živilu, priboru ali vratih pečice opečete.

Pri vstavljanju ali jemanju vročih živil iz pečice ter pri delu v vroči notranjosti pečice vedno nosite zaščitne rokavice.

Varnostna navodila in opozorila

► Poskrbite, da bodo živila vedno zadostno toplotno obdelana. Za to potreben čas je odvisen od številnih dejavnikov, kot so začetna temperatura, količina, vrsta in lastnosti živila ter spremembe recepta. Morebitne klice v jedeh uničite samo z dovolj visoko temperaturo ($> 70\text{ }^{\circ}\text{C}$) in zadostnim trajanjem obdelave (> 10 minut). Če dvomite, da je živilo dovolj segreto, nekoliko podaljšajte čas.

► Pomembno je tudi, da je temperatura v živilu enakomerno porazdeljena in dovolj visoka.

Živila mešajte ali obračajte, da se bodo enakomerno segrevala, ter upoštevajte navedene čase mirovanja pri pogrevanju, odtajevanju in kuhanju. Obdobje mirovanja je čas, ko se temperatura enakomerno porazdeli po vsej jedi.

► Upoštevajte, da so časi kuhanja, pogrevanja in odtajevanja z mikrovalovi pogosto občutno krajši kot na kuhalni plošči ali v pečici. Zaradi predolgh časov toplotne obdelave se lahko živilo izsuši ali celo vname. Obstaja nevarnost požara. Nevarnost požara obstaja tudi pri sušenju kruha, žemljic, cvetlic in zelišč. Navedenih stvari ne sušite v mikrovalovni pečici!

► Blazinice, napolnjene z zrnjem, gelom ali koščicami češenj, in podobni predmeti se lahko vnamejo, tudi če jih vzamete iz mikrovalovne pečice takoj po segrevanju. Tovrstnih predmetov ne segrevajte v aparatu. Nevarnost požara!

► Mikrovalovna pečica ni primerna za čiščenje in dezinfekcijo potrebščin. Poleg tega se razvijejo visoke temperature, in ko predmet vzamete iz pečice, se lahko opečete. Nevarnost požara!

► Mikrovalovna pečica se lahko poškoduje, če v njej ni živila ali če vloženo živilo ni primerno. Zato pečice ne uporabljajte za segrevanje posode ali za sušenje zelišč ali podobnih stvari.

► Mikrovalovno pečico vklopite šele, ko je v njej živilo ali posoda za porjavitve jedi, in jo uporabljajte samo z nameščenim vrtljivim krožnikom.

► V zaprtih posodah ali stekleničkah se med segrevanjem ustvari tlak, ki lahko povzroči eksplozijo. Nikoli ne segrevajte jedi ali tekočin v zaprtih posodah ali steklenicah.

Pri otroških stekleničkah najprej odstranite pokrovček **in** dudo.

► Pri pogrevanju jedi se toplota proizvaja neposredno v jedi. Posoda se segreje le zaradi prenosa toplote iz jedi in zato ostane hladnejša. Ko jed vzamete iz pečice, preverite, ali ima želeno temperaturo. Pri tem se ne ravajte po temperaturi posode! **Zlasti pri pogrevanju otroške hrane pazite na ustrezno temperaturo!** Ko otroško hrano segrejete, jo najprej dobro premešajte ali pretresite in nato poskusite, da se otrok ne bo opeknel.

► Pri kuhanju, še posebej pri pogrevanju tekočin z mikrovalovi, se lahko zgodi, da je temperatura vrelišča sicer dosežena, značilni mehurčki pare pa še ne izhajajo. Tekočina ne vre enakomerno. Ta tako imenovana zakasnitev vretja lahko povzroči, da se v posodi, ko jo vzamete iz pečice ali jo potresete, nenadoma začnejo ustvarjati mehurčki pare, kar vodi v nenadno, eksploziji podobno prekipenjanje tekočine. Nevarnost opeklin! Nastajanje mehurčkov pare je lahko tako močno, da se vrata samodejno odprejo. Nevarnost poškodbe in škode na aparatu! Tekočino pred segrevanjem/kuhanjem vedno premešajte. Po segrevanju počakajte vsaj 20 sekund, preden posodo vzamete iz pečice. Poleg tega lahko med segrevanjem v posodo vložite stekleno palčko ali podoben predmet.

► Če se iz živila v notranjosti pečice začne kaditi, pustite vrata pečice zaprta, da zadušite morebitne plamene.

Prekinite postopek, ki se izvaja, tako da izklopite pečico in izvlečete omrežni vtič.

Vrata pečice odprite šele, ko se dim razkadi.

► Olja in maščobe se lahko zaradi pregrevanja vnamejo. Kadar delate z olji in maščobami, mikrovalovne pečice nikoli ne pustite brez nadzora. Aparata ne uporabljajte za cvrenje. Če olje ali maščoba zagori, ognja nikoli ne gasite z vodo. Izklopite aparat in plamene zadušite tako, da pustite vrata pečice zaprta.

► Vnetljivi predmeti v bližini vklopljene mikrovalovne pečice lahko zaradi visokih temperatur začnejo goreti. Aparata nikoli ne uporabite za segrevanje prostora.

► Če pri pripravi jedi uporabite alkoholne pijače, upoštevajte, da alkohol pri visokih temperaturah izhlapi in se ob vročih površinah lahko vname. Nikoli ne segrevajte nerazredčenega alkohola. Nevarnost požara!

► Jedi, ki jih hranite ali ohranjate tople v notranjosti pečice, se lahko izsušijo, vlaga, ki izhaja iz njih, pa lahko povzroči korozijo v mikrovalovni pečici. Poškodujejo se lahko tudi upravljalno polje, delovni pult ali omara, v katero je vgrajena pečica. Zato jedi vedno pokrijte.

Varnostna navodila in opozorila

► Če na stene pečice iz plemenitega jekla zaidejo jedi ali tekočine, ki vsebujejo sol, jih takoj temeljito odstranite, da preprečite korozijo.

► Notranjost pečice je po uporabi vroča. Obstaja nevarnost opeklin! Notranjost pečice in njeno opremo očistite takoj, ko se ohladita. Če boste predolgo čakali, bo čiščenje po nepotrebnem bolj težavno, lahko pa se celo zgodi, da ne bo več popolnoma mogoče. Močna umazanija lahko v določenih pogojih vodi do poškodb mikrovalovne pečice in celo povzroči nevarne situacije. Nevarnost požara!

Prosimo, upoštevajte napotke v poglavju „Čiščenje in vzdrževanje“.

► Nevarnost požara! Plastična posoda, ki ni primerna za mikrovalovne pečice, se lahko uniči in poškoduje mikrovalovno pečico. Ne uporabljajte nobenih kovinskih posod, aluminijaste folije, jedilnega pribora, posod s kovinsko prevleko, svinčevega kristalnega stekla, skodelic z rebrastim robom, temperaturno občutljive plastične posode, lesene posode, kovinskih sponk, plastičnih ali papirnatih sponk z vdolano žico, plastičnih kozarčkov z ne popolnoma odstranjenim aluminijastim pokrovčkom (glejte poglavje „Posoda, primerna za mikrovalove“).

Če uporabite tovrstne predmete, se lahko posoda poškoduje ali pa obstaja nevarnost požara.

► Plastična posoda za enkratno uporabo mora imeti lastnosti, navedene v odstavku „Posoda, primerna za mikrovalove/Plastika“. Kadar v pečici pogrevate ali kuhate živila v posodah za enkratno uporabo, izdelanih iz plastike, papirja ali drugih gorljivih materialov, postopek ves čas nadzorujte.

► Embalaža, ki zadržuje toploto, je izdelana med drugim iz tanke aluminijaste folije. Ta folija odbija mikrovalove. Mikrovalovi lahko tako močno segrejejo papirnat sloj embalaže, da začne goreti. V mikrovalovni pečici ne smete pogrevati jedi v embalaži, ki zadržuje toploto, npr. v vrečkah za pečene piščance.

► Če z mikrovalovi segrevate jajca brez lupine, lahko rumenjaki po kuhanju brizgne ven pod visokim tlakom. Zato kožico rumenjaka pred kuhanjem večkrat prebodite.

► Če z mikrovalovi segrevate jajca v lupini, lahko počijo, tudi ko jih že vzamete iz pečice. Zato jajca v lupini kuhajte samo v posebni posodi. V mikrovalovni pečici tudi ne smete pogrevati trdo kuhanih jajc.

► Če segrevate živila s trdo lupino, npr. paradižnik, klobase, krompir, jajčevce, lahko počijo. Zato jih predhodno večkrat prebodite ali zarežite, da bo lahko iz njih izhajala para.

► Posoda z votlimi ročaji in držali pokrovov ni primerna za uporabo v mikrovalovni pečici. V votle prostore lahko zaide tekočina in ustvari se močan tlak, ki votlo telo poškoduje podobno kot eksplozija (izjema: posoda, katere votli deli se zadostno zračijo). Za kuhanje z mikrovalovi ne uporabljajte tovrstne posode.

► Živosrebrni ali tekočinski termometri niso primerni za visoke temperature in se hitro razbijejo.

Za kontrolo temperature jedi prekinite postopek. Za merjenje temperature živil uporabite poseben termometer.

► Para iz parne čistilne naprave lahko zaide do delov pod napetostjo in povzroči kratki stik. Za čiščenje aparata nikoli ne uporabljajte parne čistilne naprave.

Za površine iz plemenitega jekla velja:

► Površina je občutljiva za razenje. Celo magneti lahko povzročijo raze.

Oprema

► Uporabljajte izključno originalno opremo Miele. V primeru namestitve ali vgradnje drugačne opreme prenehajo vse pravice, ki izhajajo iz garancije.

► Miele vam nudi jamstvo za dobavo nadomestnih delov, potrebnih za delovanje, še do 15 let, najmanj pa 10 let po koncu serijske proizvodnje vaše mikrovalovne pečice.

► Priložena rešetka in plošča Gourmet sta posebej prilagojeni valovni dolžini mikrovalov, zato ju lahko uporabljate v vseh načinih delovanja žara z in brez mikrovalov.

Vendar pa ju ne smete vstaviti v pečico istočasno, sicer se plošča Gourmet poškoduje. Ploščo Gourmet vedno namestite neposredno na vrtljivi krožnik.

► Plošča Gourmet se med uporabo zelo segreje. Zato jo lahko primete samo s kuhinjskimi rokavicami. Odložite jo na temperaturno odporen podstavek.

Odložite jo na temperaturno odporen podstavek. Rešetka se med delovanjem žara (z ali brez mikrovalov) segreje. Nevarnost opeklin! Nevarnost opeklin!

► Plošče Gourmet ne smete uporabiti skupaj s pokrovom, primernim za mikrovalove, ki ga lahko kupite v trgovini, ker se pokrov preveč segreje.

Pred prvo uporabo

Ko z mikrovalovne pečice po transportu odstranite vso embalažo, jo pustite približno dve uri mirovati pri sobni temperaturi, šele nato jo lahko prvič vklopite.

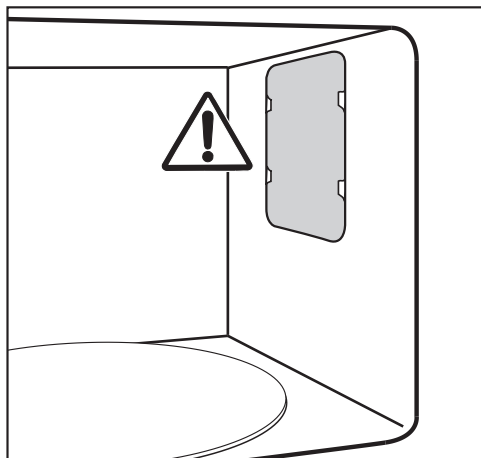
V tem času se izravna temperatura med mikrovalovno pečico in okolico. To je za kasnejše delovanje elektronike aparata zelo pomembno.

⚠ Nevarnost zadušitve z embalažnim materialom.

Otroci se lahko med igro zavijejo v ovojni material (npr. folije) ali si ga povlečejo čez glavo, kar lahko vodi do zadušitve.

Embalažne materiale zato shranite zunaj dosega otrok.

- Ko mikrovalovno pečico razpakirate, odstranite vso embalažo, tudi zaščitno folijo z ohišja.



Ne odstranite pokrova pred izhodno odprtino za mikrovalove v notranjosti pečice in folije na notranji strani vrat.

- Preverite, da na mikrovalovni pečici ni poškodb.

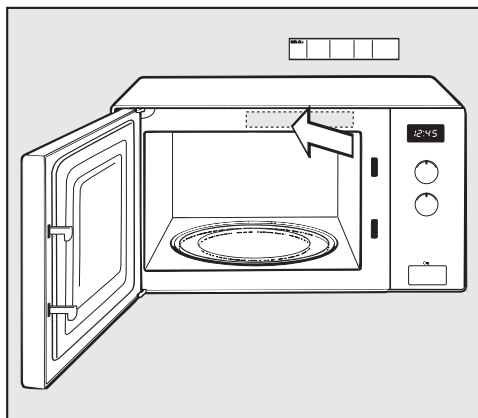
⚠ Ogrožanje zdravja zaradi okvare mikrovalovne pečice.

Če je mikrovalovna pečica vklopljena, lahko v teh primerih mikrovalovi izhajajo iz pečice in predstavljajo nevarnost za uporabnika.

Mikrovalovne pečice ne smete uporabiti, če

- so vrata zvita.
- so tečaji vrat razrahljani.
- so na ohišju, vratih ali stenah notranjosti pečice vidne luknje ali raze.

- Notranjost pečice in opremo očistite z gobasto krpo in toplo vodo.



- Priložena kratka navodila prilepite tako, da ne prekrijejo nobene prezračevalne odprtine.

Pri postavitvi mikrovalovne pečice morate paziti, da na hrbtni strani in na dnu aparata zrak neovirano doteka in odteka.

Zato na prezračevalne reže ne polagajte nobenih predmetov in pazite, da prostor med dnom aparata in površino, na kateri stoji, ni zastavljen s predmeti.

Višina postavitve mora znašati najmanj 85 cm.

Mikrovalovno pečico lahko postavite na delovni pult.

Za neovirano pre- in odzračevanje mora biti okrog aparata 5 cm prostora za zračenje, nad aparatom pa celo 19,5 cm.

Aparata ne smete postaviti pretesno ob sosednji pohištveni element.

Če je mikrovalovna pečica vgrajena za zaprtimi pohištvenimi vrati, lahko pride do zastoja toplote in vlage. Zato lahko pride do poškodb aparata in omare.

Mikrovalovno pečico lahko uporabljate samo pri odprtih pohištvenih vratih.

Ko aparat deluje, pohištvenih vrat ne smete zapreti.

Vrata zaprite šele, ko se aparat popolnoma ohladi.

Za mikrovalovne pečice, ki so vgrajene za dvžnimi vrati: kadar pečica deluje, ne smete zapreti dvžnih vrat.

Električni priključek



Nevarnost poškodbe zaradi okvare aparata.

Pred priklopom aparata se prepričajte, da ni poškodovan.

Pokvarjenega aparata nikoli ne smete vklopiti.

Aparat je opremljen s kablom in vtičem in je pripravljen za priklop.

Zagotoviti morate, da je zaščitni kontakt vtičnice ves čas prosto dostopen. Če to ni mogoče, poskrbite, da je na mestu inštalacije na voljo inštalacijski odklopnik za vsak pol.



Nevarnost požara zaradi pregretja.

Delovanje aparata, priključenega na električni razdelilnik ali podaljšek, lahko vodi do pregrevanja kabla.

Aparat prav tako ne sme delovati v povezavi s tako imenovanimi varčnimi vtiči, saj se tako zmanjša dovod energije, kar ima za posledico previsoko temperaturo v aparatu.

Iz varnostnih razlogov ne uporabljajte nobenih razdelilnikov in podaljškov.

Aparat priključite z originalnim kablom neposredno in brez vmesnih elementov.

Postavitev in priklop

Električna napeljava mora biti izvedena po VDE 0100 in izpolnjevati zahteve lokalnih predpisov.

Poškodovan priključni kabel lahko zamenjate samo s posebnim priključnim kablom istega tipa (kupite ga lahko na servisu Miele). Zaradi varnosti lahko kabel zamenja samo usposobljen strokovnjak ali osebje servisne službe Miele.

Potrebni priključni podatki so navedeni na napisni ploščici, ki je na notranji strani sprednje stranice ali na hrbtni strani aparata.

Omenjene podatke primerjajte s podatki vašega električnega omrežja. Podatki se morajo obvezno ujemati.

Če ste v dvomih, se posvetujte z električarjem.

Možno je začasno ali trajno delovanje s priklopom na samostojno napravo za oskrbo z energijo ali tovrstno napravo, ki ni sinhronizirana z omrežjem (npr. avtonomno omrežje, rezervni sistemi).

Pogoj za delovanje je, da naprava za oskrbo z energijo izpolnjuje pogoje EN 50160 ali primerljive.

Varnostni ukrepi, predvideni za hišno inštalacijo in ta izdelek Miele, morajo biti tako po funkciji kot načinu delovanja zagotovljeni tudi pri avtonomnem delovanju ali delovanju, ki ni sinhronizirano z omrežjem, ali morajo biti nadomeščeni z ustreznimi enakovrednimi ukrepi v inštalaciji. Kot je na primer opisano v aktualni objavi VDE-AR-E 2510-2.

Odstranjevanje embalaže

Embalaža je namenjena lažjemu rokovanju in ščiti aparat pred poškodbami med transportom. Embalažni materiali so skrbno izbrani glede na ekološko sprejemljivost in tehnike odstranjevanja in jih je na splošno mogoče reciklirati.

Z vračanjem embalaže v obtok materialov poskrbite za prihranek surovin. Uporabite ustrezna zbirališča in možnosti oddaje za specifične materiale. Transportno embalažo lahko vrnete prodajalcu, pri katerem ste kupili aparat.

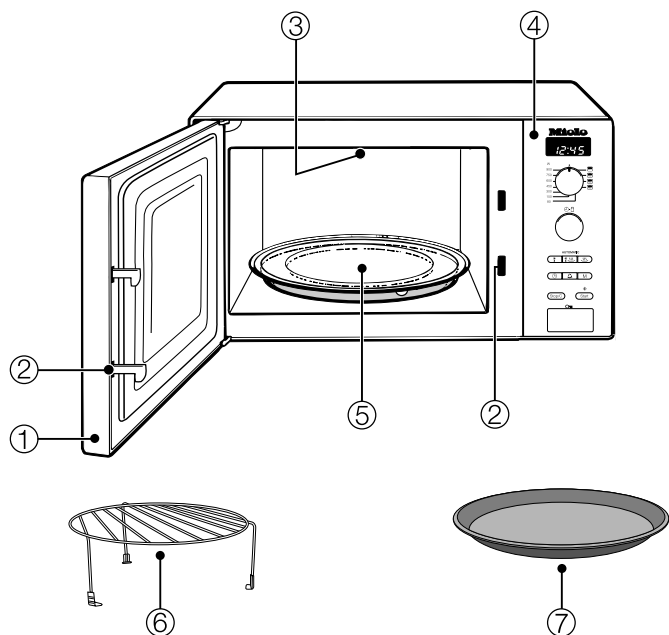
Odstranjevanje starega aparata

Električna in elektronska oprema pogosto vsebuje še uporabne materiale. Vsebuje tudi določene snovi, zmesi in sestavne dele, ki so potrebni za njeno delovanje in varnost. Vse navedeno pa lahko v navadnih gospodinskih odpadkih ali ob nepravilnem ravnanju predstavlja nevarnost za zdravje ljudi in za okolje. Svojega starega aparata zato ne odvrzite med gospodinske odpadke.



Namesto tega poskrbite za odvoz v uradne lokalne centre za zbiranje in prevzem električne in elektronske opreme, kjer bodo brezplačno poskrbeli za morebitno reciklažo, ali pa aparat odpeljite k svojemu trgovcu oziroma na podjetje Miele. Za izbris morebitnih osebnih podatkov, shranjenih v aparatu, ki ga boste odstranili, ste po zakonu odgovorni sami. Po zakonu ste dolžni iz aparata brez poškodb odstraniti stare baterije in akumulatorje ter lučke, ki niso fiksno zaprti in jih lahko odstranite nepoškodovane. Odnosite jih na ustrezna zbirna mesta, kjer jih lahko brezplačno oddate. Prosimo vas, da do odvoza starega aparata poskrbite za varnost otrok.

Opis aparata



- ① Vrata
- ② Zapiralo vrat
- ③ Žar
- ④ Upravljalno območje
- ⑤ Vrtljivi krožnik
- ⑥ Rešetka žara
- ⑦ Plošča Gourmet

Rešetka žara

Rešetko lahko uporabljate v vseh načinih delovanja, tako z mikrovalovi kot brez njih, **razen** v načinu delovanja samo z mikrovalovi.

Da rešetka ne bo pomotoma ostala v pečici tudi med načinom delovanja samo z mikrovalovi, je ne smete hraniti v notranjosti pečice.

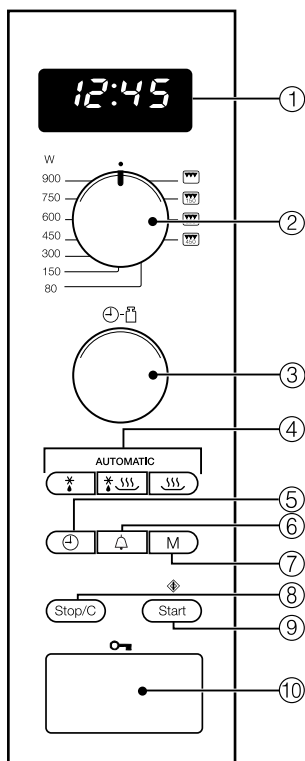
Plošča Gourmet

Gre za okroglo ploščo za pečenje na žaru, ki ima prevleko proti prijemanju. S ploščo Gourmet lahko v najkrajšem času pripravite hrustljave sladke ali pikantne prigrizke ter manjše jedi.

Nasvet: Te in še druge dele opreme lahko naročite v Mielejevi spletni prodajalni.

Lahko pa jih kupite tudi na servisu Miele (glejte zadnjo stran) ali pri svojem trgovcu z opremo Miele.

Upravljalno območje



- ① Prikazovalnik za prikaz ure in informacij za upravljanje
- ② Izbirni gumb za moč mikrovalov, žar in kombinirane programe
- ③ Vrtljivi gumb za vnos časa in teže
- ④ Avtomatski programi
- ⑤ Ura
- ⑥ Nastavljiv zvočni signal
- ⑦ Pomnilnik za 1- do 3-stopenjski potek programa
- ⑧ Tipka za prekinitvev/brisanje
- ⑨ Tipka za zagon/plus ena minuta/funkcija Quick-Start (nastavljiva)
- ⑩ Tipka za odpiranje vrat

Pečica je opremljena z magnetronom. Ta spreminja električni tok v elektromagnetno valovanje – mikrovalove, ki se enakomerno porazdelijo po notranjosti pečice, dodatno pa jih odbijajo tudi stene pečice, ki so izdelane iz kovine. Tako mikrovalovi prihajajo na in v živilo z vseh strani. Poleg tega vklopljen vrtljivi krožnik optimizira porazdelitev mikrovalov.

Da lahko mikrovalovi dosežejo živilo, mora biti posoda prepustna za mikrovalove. Slednji lahko prehajajo skozi porcelan, steklo, karton, plastiko, ne pa skozi kovino. Zato ne uporabljajte nobene kovinske posode ali posode, ki je kakor koli opremljena s kovino, npr. s kovinskim dekorjem. Kovina odbija mikrovalove, zato lahko pride do iskrenja. Mikrovalovi se ne morejo absorbirati.

Mikrovalovi prodrejo neposredno skozi primerno posodo v živilo. Živilo je sestavljeno iz številnih drobnih molekul; te molekule – predvsem vodne molekule – začnejo zaradi mikrovalov močno nihati, in sicer približno 2,5-milijardokrat na sekundo. Tako nastane toplota. Najprej se razvije v robnih plasteh živila, nato preide še proti središču. Čim več vode vsebuje živilo, tem hitreje se segreje ali skuha.

Toplota se torej ustvarja neposredno v živilu. To ponuja naslednje prednosti:

- Živila lahko z mikrovalovi načeloma kuhate brez ali z le malo tekočine ali masščobe.
- Odtajevanje, pogrevanje in kuhanje je hitrejše kot v navadni pečici ali na kuhalni plošči.
- Hranilne snovi, kot so vitamini in minerali, se pretežno ohranijo.

– Naravne barve in lastni okus živil se komaj kaj spremenijo.

Proizvajanje mikrovalov se ustavi, takoj ko prekinete postopek priprave ali odprete vrata pečice. Med postopkom priprave vam zaprta, nepoškodovana vrata pečice nudijo zadostno zaščito pred mikrovalovi.

Opis učinka

Z mikrovalovi se jedi v kratkem času odvajajo, pogrejejo ali skuhamo.

Mikrovalove lahko uporabite na naslednji način:

– Z nastavitvijo moči mikrovalov in časa lahko odvajate, pogrežete ali skuhate živilo.

– Zamrznjene jedi lahko odvajate in nato pogrežete ali skuhate.

– Mikrovalovno pečico lahko uporabite tudi kot „mali kuhinjski pripomoček“, npr. za vzhajanje testa, topljenje čokolade in masla, razpustitev želatine, priprave preliwa za torto in za vkuhanje manjših količin sadja, zelenjave in mesa.

Načini delovanja

Delovanje samo z mikrovalovi

Ta način delovanja je primeren za odvajanje, pogrevanje in kuhanje.

Pečenje na žaru

je idealno za pečenje ploščatih živil, npr. zrezkov ali klobas.

Kombinacija mikrovalov in pečenja na žaru

je odlična za popečenje in zapečenje jedi. Mikrovalovi živilo skuhamo, žar pa ga zapeče.

Avtomatski programi

Na voljo so vam naslednji avtomatski programi:

– pet programov za odvajanje
(: Ad 1 do Ad 5),

– štirje programi priprave zamrznjenih živil
( : AC 1 do AC 4),

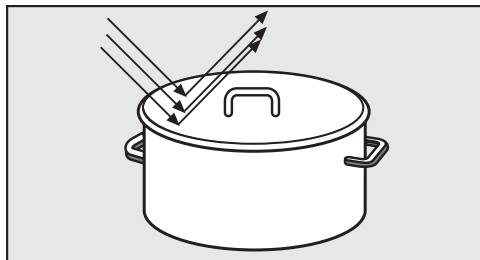
– in osem programov priprave svežih živil
(: AC 1 do AC 8).

Programi so odvisni od teže, kar pomeni, da morate vnesti težo živila.

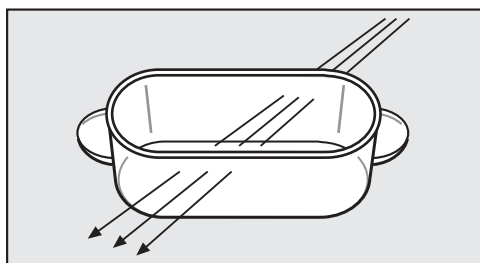
Teža živila je lahko prikazana v gramih (g) ali funtih (lb) (glejte „Spreminjanje nastavitev aparata“).

Posoda, primerna za mikrovalove

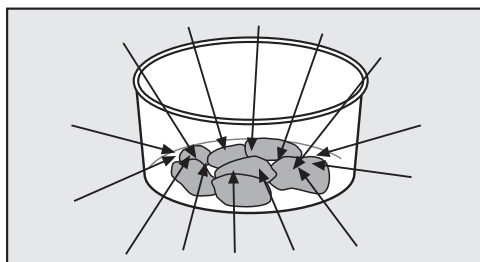
Mikrovalovi



- se odbijajo od kovine.



- prodirajo skozi steklo, porcelan, plastiko, karton.



- prehajajo v živila.

! Nevarnost požara zaradi neprimerne posode.

Posoda, ki ni primerna za uporabo z mikrovalovi, se lahko uniči in poškoduje mikrovalovno pečico. Upoštevajte napotke za izbiro posode.

Material in oblika

Material in oblika posode, ki jo uporabite, vplivata na čas segrevanja in kuhanja. Dobro se obnesejo okrogle in ovalne plitve posode. V takšni posodi je segrevanje jedi enakomernejše kot v oglatih skledah.

! Nevarnost poškodb zaradi votlih ročajev in držal pokrovov.

Pri uporabi posode z votlimi deli, v katere lahko zaide vlaga, obstaja nevarnost ustvarjanja tlaka in posledično eksploziji podobnega uničenja omenjenih votlih delov.

Ne uporabljajte posode z votlimi ročaji in držali pokrovov, razen če se votli deli zadostno zračijo.

Kovina

Kovinska posoda, aluminijasta folija in jedilni pribor ne sodijo v mikrovalovno pečico, prav tako posoda s kovinskimi vstavki (dekor, npr. zlat rob, kobaltno modri okraski). Kovina odbija mikrovalove in tako preprečuje postopek kuhanja.

Ne uporabite nobenih plastičnih lončkov, ki se jih še držijo ostanki aluminijastega pokrovčka.

Izjeme:

- Predpripravljene jedi v aluminijastih posodicah

lahko odvajate ali pogrejete v mikrovalovni pečici. Pomembno: odstranite pokrov, posodico pa postavite najmanj 2 cm stran od stene pečice. Segrevanje jedi poteka samo od zgoraj. Če jed postavite iz aluminijaste posodice v posodo, primerno za mikrovalove, je porazdelitev toplote na splošno enakomernejša.

Posoda, primerna za mikrovalove

Če uporabite aluminijasto posodo, lahko pride do prasketanja in iskrenja, zato je ne postavite na rešetko.

- Kos aluminijaste folije
Če so kosi mesa neenakomerni, npr. pri perutnini, jih lahko bolj enakomerno odtajate, pogrejete ali skuhate, če v zadnjih minutah postopka bolj ploščate kose pokrijete z majhnim kosom aluminijaste folije.

Folija mora biti oddaljena od sten peči najmanj 2 cm. Nikakor se ne sme dotikati sten!

- Kovinska nabodala in sponke
Te kovinske pripomočke lahko uporabite, če so kosi mesa veliko večji od same kovine.

Glazure, barve

Nekatere glazure in barve vsebujejo kovinske snovi. Zato niso primerne za pripravo z mikrovalovi.

Steklo

Ognjevarno steklo ali steklokeramika sta zelo primerna materiala.

Kristalno steklo, ki največkrat vsebuje svinec, lahko v mikrovalovni peči počasi.
Zato ni primerno za pripravo z mikrovalovi.

Porcelan

Porcelanasta posoda je primerna.

Vendar na njej ne sme biti kovinskega dekorja, npr. zlatih robov, imeti pa tudi ne sme nobenih votlih ročajev.

Keramika

Pri pobarvani keramiki mora biti vzorec pod glazuro.

Keramika se lahko zelo segreje.
Uporabljajte zaščitne rokavice.

Les

Med postopkom kuhanja iz lesa izhlapi voda. Les se zato izsuši in nastanejo razpoke.

Lesene posode niso primerne za uporabo z mikrovalovi.

Plastika

⚠ Škoda zaradi toplotno občutljive plastike.

Plastična posoda mora biti odporna proti vročini in mora prenesti temperature najmanj 110 °C. V nasprotnem primeru se deformira in plastika se lahko spoji z jedjo, ki je v posodi.

Plastično posodo uporabljajte samo za postopke v načinu delovanja samo z mikrovalovi.

V specializiranih trgovinah lahko kupite tudi posebno plastično posodo, namenjeno uporabi v mikrovalovnih pečicah.

Plastična posoda iz melamina ni primerna. Vsrka namreč energijo in zato postane vroča. Zato se pri nakupu pozanimajte, iz katerega materiala je izdelana plastična posoda.
Posodo iz penaste plastike, npr. stiropora, lahko uporabljate le za kratkotrajno segrevanje jedi.

Plastične vrečke za kuhanje lahko uporabite za segrevanje in kuhanje vsebine samo, če vanje predhodno naredite luknje. Skozi luknje v vrečki lahko izhaja para. S tem preprečite, da bi narasel tlak in da bi vrečka počila.

Poleg tega obstajajo posebne vrečke za kuhanje v pari, ki jih ni treba preluknjati. Prosimo, upoštevajte navodila na embalaži.

 Nevarnost požara zaradi neprimerne materiala. Kovinske sponke ter plastične in papirnate sponke, ki imajo vdolano žico, se lahko vnamejo. Izogibajte se tovrstnim sponkam.

Posoda za enkratno uporabo

Plastična posoda za enkratno uporabo mora imeti lastnosti, ki so navedene v odstavku „Plastika“.

 Nevarnost požara zaradi neprimerne posode. Posoda za enkratno uporabo iz plastike, papirja ali podobnih vnetljivih materialov se lahko vname. Kadar segrevate ali kuhate živila v posodah za enkratno uporabo, izdelanih iz plastike, papirja ali drugih gorljivih materialov, aparata ne smete pustiti brez nadzora.

Varujte okolje in se izogibajte posodam za enkratno uporabo.

Testiranje posode

Če niste povsem prepričani, ali je steklena, keramična ali porcelanasta posoda primerna za uporabo z mikrovalovi, jo lahko preizkusite na naslednji način:

- Prazno posodo postavite v sredino notranjosti pečice.
- Zaprite vrata aparata.
- Gumb za nastavitev moči zavrtite na 900 W.
- Z gumbom za izbiro časa nastavite 30 sekund.
- Pritisnite tipko Start.

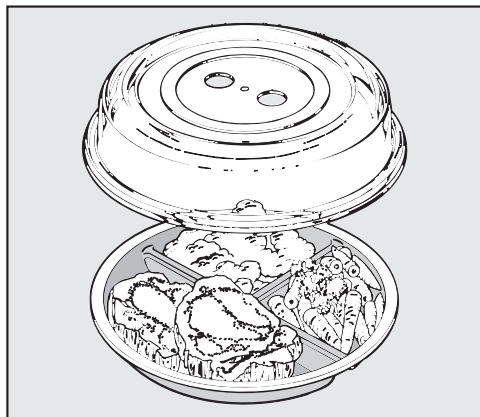
Če med testom slišite prasketanje, ki ga spremlja iskrenje, takoj izklopite aparat (dvakrat pritisnite tipko Stop/C)! Posoda, ki sproži takšno reakcijo, ni primerna za uporabo v mikrovalovni pečici! Če ste v dvomih, ali je posoda primerna za uporabo z mikrovalovi, se posvetujte s proizvajalcem posode ali z dobaviteljem.

S tem preizkusom pa ne morete preveriti, če se votli prostori v ročajih zadostno zračijo.

Posoda, primerna za mikrovalove

Pokrov

- preprečuje prekomerno izhajanje sopare, zlasti pri dolgem pogrevanju.
- pospeši postopek segrevanja jedi.
- preprečuje izsušitev jedi.
- prepreči, da bi se notranjost pečice umazala.



- Pri uporabi načina delovanja samo z mikrovalovi zato jedi pokrijte s pokrovom, ki je primeren za uporabo z mikrovalovi.

Ustrezne pokrove lahko kupite v trgovini.

Namesto pokrova lahko uporabite tudi prozorno folijo, primerno za uporabo v mikrovalovni pečici. Običajna gospodinjstva folija za živila se lahko deformira in se zaradi vročine sprime z jedjo.

⚠ Škoda zaradi toplotno občutljive plastike.

Material pokrova praviloma prenese temperature do 110 °C (glejte podatke proizvajalca). Pri višjih temperaturah se lahko plastika deformira in se sprime z jedjo.

Pokrov zato uporabljajte samo v mikrovalovni pečici, in to le v načinu delovanja samo z mikrovalovi in brez plošče Gourmet.

⚠ Škoda zaradi prekritih odprtín.

Če je premer posode majhen, pokrov lahko zatesni posodo in vodna para ne more uhajati skozi stranske odprtine v pokrovu. Pokrov se preveč segreje in se lahko stopi.

Pazite, da pokrov ne zatesni posode.

Pokrova ne uporabite, če

- pogrevate panirane jedi.
- želite, da je jed hrustljava, npr. toast.
- uporabljate ploščo Gourmet.

⚠ Nevarnost eksplozije zaradi ustvarjanja tlaka.

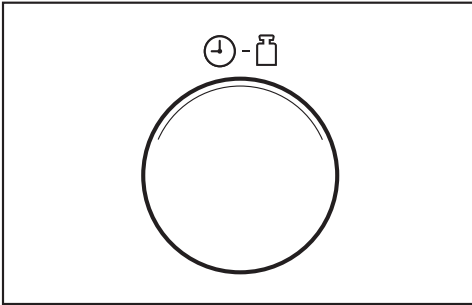
V zaprtih posodah ali stekleničkah se med segrevanjem ustvari tlak, ki lahko povzroči eksplozijo.

Nikoli ne segrevajte jedi ali tekočin v zaprtih posodah, kot so kozarčki z otroško hrano. Posode vedno predhodno odprite. Pri otroških stekleničkah pred segrevanjem odstranite pokrovček in dudo.

Nastavitev ure

- Aparat priključite na električno omrežje.

Na prikazovalniku utripata 12:00 in simbol ⌚, dokler ne nastavite točnega časa. Do takrat ura teče od nastavitve 12:00 naprej, saj začne teči takoj ob priklopu na električno omrežje.



- Z vrtenjem gumba za izbiro časa nastavite ure.
- Pritisnite tipko ⌚.
- Nato z vrtenjem gumba za izbiro časa nastavite še minute.
- Pritisnite tipko ⌚, da potrdite vnos, ali počakajte nekaj sekund.

Nastavljena ura se shrani. Dvopičje med urami in minutami utripa.

Popravek nastavitve točnega časa

- Pritisnite tipko ⌚.

Na prikazovalniku utripa simbol ⌚ in trenutne ure zasvetijo za nekaj sekund.

- V tem času lahko z gumbom za izbiro časa popravite vnos za ure.
- Pritisnite tipko ⌚, da potrdite nastavev, ali počakajte nekaj sekund.

Utrpa simbol ⌚ in trenutne minute zasvetijo za nekaj sekund.

- V tem času lahko z gumbom za izbiro časa popravite vnos za minute.
- Pritisnite tipko ⌚, da potrdite nastavev, ali počakajte nekaj sekund.

Izklop prikaza ure

- Pritisnite in zadržite tipko ⌚, dokler prikaz ne ugasne.

Ura se ponovno izpiše na prikazovalniku, če pritisnete in zadržite tipko ⌚.

Uporaba nočnega izklopa

Aparat lahko nastavite tako, da se prikaz ure avtomatsko izklopi vsako noč med 23. in 4. uro zjutraj.

Za **aktivacijo** izklopa v nočnem času:

- Pritisnite in zadržite tipko Stop/C ter hkrati pritisnite tudi tipko ⌚.

V prikaznem polju se pojavi **ON**. Stroj ostane pripravljen za uporabo.

Za **dezaktivacijo** izklopa v nočnem času:

- Pritisnite in zadržite tipko Stop/C ter hkrati pritisnite tudi tipko ⌚.

V prikaznem polju se pojavi **OFF**.

Upravljanje

Odpiranje vrat

- Če želite odpreti vrata, pritisnite tipko .

Če mikrovalovna pečica deluje, se ob odprtju vrat njeno delovanje prekine.

Postavljanje posode v pečico

Najbolje je, če je posoda na sredini notranjosti pečice.

Vrtljivi krožnik

S pomočjo vrtljivega krožnika se živila enakomerno odtajajo, pogrejejo ali suhajo.

Pečico uporabljajte samo z nameščenim vrtljivim krožnikom.

Delovanje vrtljivega krožnika se avtomatsko zažene ob vsakem postopku priprave v pečici.

Živil nikoli ne tajajte, pogrevajte ali kuhajte neposredno na vrtljivem krožniku. Pazite, da posoda ni večja od vrtljivega krožnika.

Po možnosti živilo vmes premešajte oz. ga obrnite, da se bo enakomerno segrevalo.

Zapiranje vrat

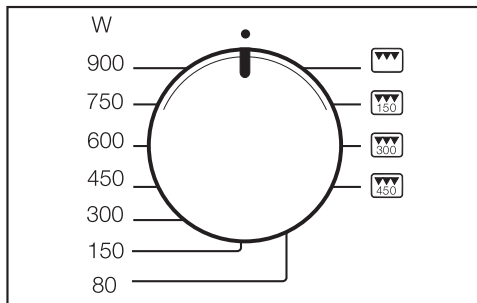
- Zaprite vrata.

Če vrata odprete med izvajanjem postopka, pritisnite tipko Start, da se bo postopek nadaljeval.

Če vrata pečice niso pravilno zaprta, postopka priprave ni mogoče zagnati.

Zagon postopka priprave

Moč mikrovalov in čas priprave nastavite z vrtenjem ustreznih izbirnih gumbov.



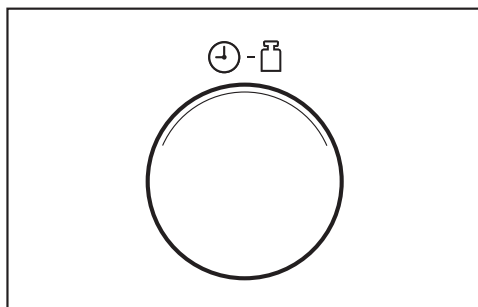
- Gumb za nastavev moči zavrtite na zeleno moč mikrovalov.

Na prikazovalniku svetita  in moč mikrovalov. Utripa 0:00.

Izbirate lahko med 7 stopnjami moči. Kolikor višja je moč, toliko več mikrovalov prodira v živilo.

Jedi, ki jih med pogrevanjem ali kuhanjem ne morete mešati ali obračati oziroma imajo zelo raznoliko sestavo, segrevajte z nižjo močjo mikrovalov.

Le tako se bo toplota lahko enakomerno porazdelila po celotni jedi. Želeni rezultat pa boste dosegli z ustrezno daljšim trajanjem postopka.



- Z gumbom za izbiro časa nastavite potrebni čas postopka.

Izbrani čas je viden na prikazovalniku. Izberete lahko trajanje priprave med 10 sekund in 90 minut. Izjema: Če izberete maksimalno moč mikrovalov, lahko nastavite trajanje največ 15 minut. V primeru neprekinjene uporabe polne

moči mikrovalov lahko pride do redukcije moči na 600 W, ki je prikazana na prikazovalniku (zaščita pred pregretjem).

Potreben čas priprave je odvisen od

- izhodiščne temperature živila. Živila iz hladilnika potrebujejo za pogrevanje, kuhanje ipd. daljši čas kot tista s sobno temperaturo.
- vrste in lastnosti jedi. Sveža zelenjava vsebuje več vode kot uskladiščena, zato potrebuje krajši čas segrevanja.
- pogostosti mešanja ali obračanja jedi. S pogostim mešanjem ali obračanjem živila dosežete bolj enakomerno porazdelitev toplote, zato jed potrebuje krajši čas segrevanja.
- količine jedi.

Velja: dvojna količina – skoraj dvojni čas
Pri manjših količinah jedi se čas ustrezno skrajša.

- oblike in materiala posode.

■ Zaženite postopek, tako da pritisnete tipko Start.

Prižge se osvetlitev notranjosti pečice.

Postopek lahko zaženete samo, če so vrata pečice zaprta.

Opozorilo „door“

Opozorilo „door“ na prikazovalniku vas opomni, da aparata ne smete vklopiti, če v njem ni živila.

Če aparat vklopite, ko v njem ni živila, se lahko poškoduje.

Če pritisnete tipko za zagon, ne da bi pred tem odprli vrata, se na prikazovalniku pojavi **door**. Ta napis vas opozarja, da v pečici morda ni živila, ker že dlje časa (pribl. 20 minut) niste odprli vrat pečice. Zagon je blokiran, dokler ne odprete vrat pečice.

Prekinitev/nadaljevanje postopka

Postopek pripravlahko kadar koli . . .

. . . **prekinete:**

- Pritisnite tipko Stop/C ali odprite vrata pečice.

Odštevanje časa se zadrži.

. . . **nadaljujete**

- Zaprite vrata pečice in pritisnite tipko Start.

Postopek priprave se nadaljuje.

Sprememba vnosa

Če po zagonu postopka ugotovite, da . . .

. . . ste nastavili previsoko ali prenizko **moč mikrovalov:**

- Izberite zeleno moč mikrovalov.

. . . je nastavljeni **čas** prekratek ali predolg:

- Prekinite postopek (enkrat pritisnite tipko Stop/C), z gumbom za izbiro časa nastavite zeleni čas in pritisnite tipko Start, da se bo postopek nadaljeval.

ali:

- Če med delovanjem pečice pritisnete tipko Start, se z vsakim pritiskom na to tipko čas postopka podaljša za eno minuto (izjema: pri maksimalni moči mikrovalov se postopek z vsakim pritiskom na tipko podaljša za 30 sekund).

Brisanje postopka

- Dvakrat pritisnite tipko Stop/C.

Po končanem postopku

Ko je postopek končan, zazveni zvočni signal. Osvetlitev notranjosti pečice ugasne.

Upravljanje

V prvih 20 minutah po koncu programa zazveni kratek opozorilni signal vsakih 5 minut.

- Če želite opozorilni signal predčasno izklopiti, pritisnite tipko Stop/C.

Avtomatsko ohranjanje toplote

Avtomatsko ohranjanje toplote se samodejno vklopi, če po koncu postopka kuhanja z najmanj 450 W moči mikrovalov vrata pečice ostanejo zaprta in se ne dotaknete nobene tipke. V tem primeru se po približno 2 minutah vklopi avtomatsko ohranjanje toplote z 80 W moči mikrovalov in traja največ 15 minut.

Na prikazovalniku svetijo , 80 W in **H:H**.

Če med avtomatskim ohranjanjem toplote odprete vrata pečice ali pritisnete eno izmed tipk oz. zavrtite gumb, se postopek prekine.

Avtomatskega ohranjanja toplote ni mogoče nastaviti posebej.

To funkcijo lahko po želji izklopite (glejte poglavje „Spreminjanje nastavitev aparata“).

Funkcija Quick-Start (nastavljiva)

Dotik tipke Start /  zadostuje, da aparat začne delovati z maksimalno močjo.

Izbirate lahko med tremi shranjenimi časi:

- 30 s: 1-krat se dotaknite tipke Start / 
- 1 min: 2-krat se dotaknite tipke Start / 
- 2 min: 3-krat se dotaknite tipke Start / 

Če se štirikrat zaporedoma dotaknete tipke Start / , se ponovno začne odšteti prvi shranjeni čas itn.

Če se med delovanjem pečice dotaknete tipke Start, z vsakim dotikom tipke podaljšate čas priprave za nadaljnjih 30 sekund.

Nastavitev časov

Shranjene čase lahko po želji spremenite.

- S tipko Start /  izberite ustrezno pomnilniško mesto (1 x, 2 x ali 3 x se dotaknete tipke) in zadržite tipko Start /  pritisnjeno.
- Hkrati spremenite nastavljeni čas z gumbom za izbiro časa (maks. 15 minut).

Ko tipko Start /  spustite, začne teči spremenjeni program.

Časi, ki jih nastavite sami, se v primeru izpada električnega toka ne ohranijo in jih morate na novo nastaviti.

Zapora vklopa

Zapora vklopa preprečuje neželeno upravljanje pečice.

Aktivacija zapore vklopa

- Pritisnite in zadržite tipko Stop/C, dokler ne zazveni zvočni signal in se na prikazovalniku ne pojavi simbol ključa:



Simbol ključa čez kratek čas ugasne.

Če pritisnete katero koli tipko ali zavrtite gumb, se ponovno pojavi simbol ključa.

Zaporo vklopa morate po izpadu električnega toka ponovno aktivirati.

Dezaktivacija zapore vklopa

- Ponovno pritisnite in zadržite tipko Stop/C, dokler ne zazveni zvočni signal. Zapora vklopa je tako deaktivirana.

Uporaba časovno nastavljivega zvočnega signala

Za nadzorovanje postopkov, ki ne potekajo v mikrovalovni pečici, npr. za kuhanje jajc, lahko nastavite zvočni signal. Nastavljeni čas se odšteva v sekundah.

- Pritisnite tipko .

Na prikazovalniku utripa 0:00 in sveti simbol .

- Z gumbom za izbiro časa nastavite zeleni čas nastavljivega zvočnega signala.
- Pritisnite tipko Start, da zaženete odštevanje.

Nastavljeni čas zvočnega signala se čez nekaj sekund začne odštevati, tudi če ne pritisnete tipke Start.

- Ko nastavljeni čas poteče, zazveni zvočni signal, na prikazovalniku se izpiše točen čas in utripa simbol .

- Enkrat pritisnite tipko Stop/C in simbol  izgine.

Popravek nastavljenega časa za zvočni signal

- Pritisnite tipko Stop/C.

Časovna nastavev, ki se odšteva, se konča.

- Na novo nastavite čas za zvočni signal, kot je opisano zgoraj.

Nastavljiv zvočni signal in postopek kuhanja

Zvočni signal lahko nastavite tudi med izvajanjem postopka priprave v pečici. V tem primeru se nastavljeni čas odšteva v ozadju.

- Med postopkom priprave v pečici pritisnite tipko .

Na prikazovalniku utripa 0:00 in sveti simbol .

- Z gumbom za izbiro časa nastavite zeleni čas nastavljivega zvočnega signala.
- Počakajte nekaj sekund in nastavljeni čas za zvočni signal se začne odštevati.

Čez nekaj sekund se prikaz spet vrne na izpis postopka, ki poteka v pečici. Simbol , ki sveti na prikazovalniku, vas opozarja, da se v ozadju odšteva čas nastavljivega zvočnega signala.

V tem primeru za zagon odštevanja časa zvočnega signala ne smete pritisniti tipke Start, saj bi s tem za eno minuto podaljšali tudi trajanje postopka v pečici.

Priklic časa nastavljivega zvočnega signala

- Pritisnite tipko .

Prikaže se trenutna vrednost časa nastavljivega zvočnega signala.

Upravljanje – pečenje na žaru

Žar lahko uporabljate v štirih nastavitvah, in sicer samostojno ali v treh kombinacijah z mikrovalovi, pri katerih je žar kombiniran z določeno močjo mikrovalov.

Če je skupni čas pečenja na žaru krajši od 15 minut, morate žar predhodno segreti približno pet minut.

Da bodo rezine mesa/rib enakomerno popečene na obeh straneh, jih morate po polovici časa pečenja obrniti. Ploščate rezine in kose morate obrniti samo enkrat, večje, bolj okrogle kose pa večkrat.

Časi pečenja na žaru so zgolj orientacijske vrednosti, saj so ravno pri pečenju na žaru časi zelo odvisni od vrste in debeline živil ter želenih lastnosti.

Če pečete neposredno na rešetki, je smiselno, da pod rešetko vstavite temperaturno odporno posodo, primerno za uporabo z mikrovalovi, ki bo prestregla maščobo.

⚠ Škoda zaradi pregretja.

Priložena plošča Gourmet ni primerna za prestrezanje maščobe. Prazna plošča se pregreje. Na ta način se poškoduje njena prevleka.

Namesto tega uporabite model, odporen proti visokim temperaturam in primeren za uporabo z mikrovalovi.

- Živilo položite v primerno posodo.
- Rešetko skupaj s temperaturno odporno posodo, primerno za uporabo z mikrovalovi, ali želeno posodo z živilom postavite na vrtiljivi krožnik.

⚠ Nevarnost opeklin zaradi vroče posode.

Rešetka in posoda se med delovanjem pečice zelo segrejeta.

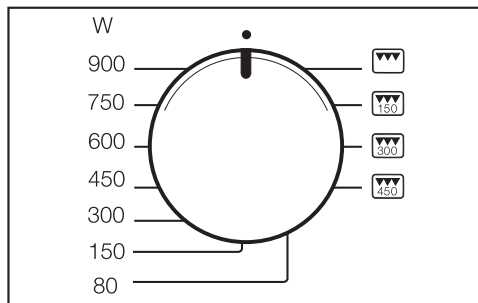
Uporabljajte zaščitne rokavice.

Posodo in rešetko boste po uporabi lažje očistili, če ju takoj po pečenju na žaru namočite v raztopini sredstva za pomivanje posode.

V območju žara se strop pečice sčasoma modrikasto obarva. To so neizogibne sledi uporabe, ki pa v nobenem pogledu ne poslabšajo delovanja pečice.

Pečenje na žaru brez mikrovalov

Ta način delovanja je idealen za pečenje ploščatih živil, npr. steakov ali klobasic.



- Gumb za nastavitev moči zavrtite na simbol .

Na prikazovalniku zasveti simbol žara  in utripa 0:00.

- Z gumbom za izbiro časa nastavite želeni čas.
- Pritisnite tipko Start.

Ko je postopek končan, zazveni zvočni signal.

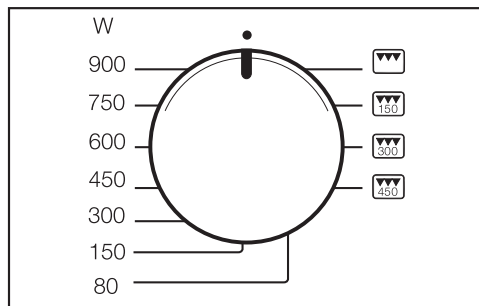
Sprememba nastavljenega časa

Čas lahko med delovanjem pečice spremenite, tako da prekinete postopek (pritisnite tipko Stop/C), spremenite čas in pritisnete tipko Start, da se postopek nadaljuje. Poleg tega se med delovanjem z vsakim pritiskom na tipko Start trajanje postopka podaljša za nadaljnjo minuto.

Kombinacija mikrovalov in žara

Ti načini delovanja so primerni za popečenje in porjavitev jedi. Mikrovalovi živilo skuhamo, žar pa ga zapeče.

Žar lahko kombinirate s tremi različnimi stopnjami moči mikrovalov, in sicer: 150, 300 in 450 W. Med delovanjem je vedno možna sprememba med temi tremi kombiniranimi stopnjami, ne da bi prekinili postopek.



- Gumb za nastavitev moči zavrtite v položaj zelene kombinacije   ali .

Na prikazovalniku svetijo , moč mikrovalov in simbol žara . Utripa 0:00.

- Z gumbom za izbiro časa nastavite zeleni čas.
- Pritisnite tipko Start.

Ko je postopek končan, zazveni zvočni signal.

Sprememba nastavljenega časa

Čas lahko med delovanjem pečice spremenite, tako da prekinete postopek (pritisnite tipko Stop/C), spremenite čas in pritisnete tipko Start, da se postopek nadaljuje. Poleg tega se med delovanjem z vsakim pritiskom na tipko Start trajanje postopka podaljša za nadaljnjo minuto.

Plošča Gourmet

Napotki za uporabo

 Nevarnost opeklin zaradi vroče posode.

Plošča Gourmet se med uporabo zelo segreje.

Zato lahko vročo ploščo primete samo s kuhinjskimi rokavicami.

Odložite jo na temperaturno odporen podstavek.

Pred prvo uporabo

Pred prvo uporabo v ploščo nalijte 400 ml vode in 3 do 4 jedilne žlice kisa ali limoninega soka ter jo 5 minut segrevajte pri 450 W + Žar .

Prevleka plošče Gourmet poskrbi, da se jedi ne primejo površine in da ploščo zlahka očistite.

Površine, podobne Teflonu, so občutljive za raze.

Kovinski ali koničasti predmeti poškodujejo prevleko.

Jedi zato nikoli ne režite neposredno na plošči.

Za mešanje in obračanje jedi uporabite lesene ali plastične pripomočke.

Pečenje/porjavenje

 Nevarnost požara zaradi pregretja.

Olja in maščobe se lahko zaradi pregrevanja vnamejo.

Kadar delate z olji in maščobami, plošče Gourmet ne smete pustiti brez nadzora.

- Pri pečenju uporabite le malo maščobe ali olja. Prevleka plošče namreč preprečuje, da bi se živila prijala, zato lahko na njej pripravljate jedi z manjšo energijsko vrednostjo.
- Živila imejte že pripravljena, da jih boste lahko dali na vročo ploščo takoj, ko se bo segrela.
- Ploščo Gourmet položite neposredno na vrtljivi krožnik.

Iskre lahko poškodujejo ploščo in notranjost pečice.

Plošče ne smete položiti na rešetko. Vedno pazite, da je razdalja do sten pečice pribl. 2 cm, sicer lahko pride do iskrenja.

- Ploščo segrevajte pri nastavitvi 450 W + Žar  največ 5 minut.

 Škoda zaradi pregretja.

Prazne plošče ne smete pregreti. V nasprotnem primeru se bo poškodovala njena prevleka.

Plošče zato ne smete položiti pod rešetko med pečenjem na žaru, da bi prestregla maščobo.

Če za pečenje uporabite olje, ga lahko segrejete skupaj s ploščo ali pa ga dodate potem, ko je plošča že segreta. Maslo vedno dodajte šele na ogreto ploščo, saj je dosti bolj občutljivo za visoke temperature kot olje in bi preveč porjavelo.

Meso, perutnino, ribe in zelenjavo vedno dobro osušite, preden jih položite na ploščo Gourmet.

Jajca se lahko razpočijo.

Plošče Gourmet ne uporabljajte za kuhanje ali pogrevanje že kuhanih jajc.

Primeri uporabe

Ploščo Gourmet predhodno segrevajte na vrtljivem krožniku največ 5 minut pri nastavitvi 450 W + Žar .

- Ribje palčke (zamrznjene), 150 g + 2 žlici olja , 3–4 minute na vsaki strani
- Hamburger, 2 kosa + 2 žlici olja , 3–4 minute na vsaki strani
- Kroketi (zamrznjeni), 10–12 kosov + 2 žlici olja , 6–8 minut, vmes obrnite
- File – steak, pribl. 200 g , na vsaki strani pribl. 5 minut (odvisno od stopnje pečenosti)
- Pica (zamrznjena), 300 g, , 7–9 minut
- Pica, sveža, brez predgretja , pribl. 15 minut (odvisno od obloge)

Recepti

Pri navedenih časih priprave gre za skupni čas, ki je potreben za pripravo in kuhanje. Čas mirovanja ali čas za mariniranje živil je naveden posebej.

Croque monsieur (3 porcije)

Čas priprave: 10–15 minut

Sestavine

6 rezin toasta
30 g zmehčanega masla
75 g naribanega ementalca
3 rezine kuhane šunke

Priprava

Rezine toasta namažite z maslom. Sir porazdelite po treh rezinah toasta in na vsako položite še rezino šunke. Preostale tri rezine toasta položite z namazano stranjo na rezine šunke. Toaste položite na ploščo Gourmet, ki ste jo predhodno segrevali približno 5 minut pri nastavitvi 450 W + Žar. Postavite jo na vrtljivi krožnik in toaste zapecite pri nastavitvi 450 W + Žar, po 3 minute na vsaki strani. Pripravite lahko tudi drugačen nadev, na primer iz odcejene tunine in zelo tanko narezane čebule ali iz rezin ananasa, sira in šunke.

Zelenjavni krožnik (3 porcije)

Čas priprave: 25–35 minut

Sestavine

2 čebuli
2 žlici olja
100 g očiščenih ostrigarjev ali šampinjonov
150 g majhnih korenčkov (zamrznjenih) ali rezin korenja
100 g cvetkov brokolija
1 rdeča paprika ali 100 g trakov paprike (zamrznjenih)
1 paradižnik
Sol, poper
30 g naribanega parmezana

Priprava

Čebuli narežite na tanke obročke. Papriko razpolovite, narežite na četrtine in odstranite notranja rebra in seme. Narežite jo na trakove. Paradižnik narežite na kocke. Ploščo Gourmet postavite na vrtljivi krožnik in jo pri nastavitvi 450 W + Žar segrevajte približno 5 minut. Dodajte olje in čebulne obročke. Ploščo ponovno položite na vrtljivi krožnik. Čebulo pražite pribl. 2 minuti pri nastavitvi 450 W + Žar. Nato dodajte gobe, korenje, brokoli, papriko, paradižnik in začimbe ter premešajte. Pecite približno 6 minut pri nastavitvi 450 W + Žar. Na koncu obrnite, potresite s parmezanom in postrezite.

Svinjski file „Lukullus“ (2 porciji)

Čas priprave: 15–20 minut

Sestavine

1 svinjski file (pribl. 400 g)
4 trakovi slanine
Sol, poper
10 g masla
200 g narezanih šampinjonov
200 ml smetane
2 žlici vinskega žganja

Priprava

Svinjski file narežite na štiri rezine. Vsako posolite in popoprajte, tesno zavijte v trak slanine ter po potrebi pričvrstite z leseno palčko. Ploščo Gourmet postavite na vrtljivi krožnik in jo pri nastavitvi 450 W + Žar segrevajte približno 5 minut. Dodajte maslo in rezine fileja. Ploščo ponovno postavite na vrtljivi krožnik in pecite pri nastavitvi 450 W + Žar po 3 minute na vsaki strani. Meso vzemite s plošče in ga pokritega shranite na toplem. V sok, ki ga je med pečenjem spustilo meso, dajte gobe, smetano in vinjak ter vse skupaj dušite pri nastavitvi najvišje moči približno 4 minute. Postrezite skupaj z mesom.

Pikantni svinjski file

Čas priprave: 10–12 minut

Priprava

Svinjski file narežite na štiri rezine. Na ogreti plošči Gourmet ga pecite približno 4 minute na vsaki strani pri nastavitvi 450 W + Žar. Nato dodajte 50 ml belega vina, 125 ml smetane, 2 žlici klasičnega prežganja in 150 g roqueforta, zmešajte in pecite nadaljnje 3 minute.

Pikantne piščančje kocke (3 porcije)

Čas priprave: 25–35 minut

Sestavine

600 g piščančjega ali puranjega fileja
2 žlici olja
2 žlici belega vina
2 žlici jabolčnega soka
1 žlica limoninega soka
Sol, črni poper
1 žlička karija v prahu
1 noževa konica zmletga rožmarina
1 noževa konica zmletga ingverja
1 noževa konica kajenskega popra
 $\frac{1}{2}$ žličke tabasca
20 g masla

Priprava

File narežite na kocke velikosti približno 2 x 2 cm. Zmešajte vse druge sestavine razen masla in z mešanico prelijte kocke mesa. Premešajte in pustite 30 minut, da se meso prepoji. Ploščo Gourmet položite na vrtljivi krožnik. Segrevajte jo približno 5 minut pri nastavitvi 450 W + Žar. Dodajte maslo in nekoliko odcejene kocke mesa. Ploščo postavite nazaj na vrtljivi krožnik in pecite približno 4 minute pri nastavitvi 450 W + Žar. Obrnite in pri nespremenjeni nastavitvi pecite še nadaljnje 4 minute. Če se ustvari toliko mesnega soka, da meso le rahlo porjavi, lahko po želji nekaj mesnega soka vzamete stran.

Lososov file na naravni način (2 porciji)

Čas priprave: 5–10 minut

Sestavine

2 kosa lososovega fileja (po 150 g)
1 žlica limoninega soka
Sol, beli poper

Priprava

Rezini lososovega fileja pokapajte z limoninim sokom in ju pustite približno 10 minut počivati. Ploščo Gourmet postavite na vrtljivi krožnik in jo pri nastavitvi 450 W + Žar segrevajte približno 5 minut. Lososova fileja popivnajte s papirnato brisačko, ju začinite in položite na ogreto ploščo Gourmet ter nekoliko pritisnite. Postavite na vrtljivi krožnik in pecite pri nastavitvi 450 W + Žar približno $1\frac{1}{2}$ –2 minuti na vsaki strani. Lososa ponudite z rižem, holandsko omako ali nekoliko porjavelim maslom ter svežo zeleno solato.

Upravljanje – avtomatski programi

Vsi avtomatski programi so odvisni od teže.

Teža živila je lahko prikazana v gramih (g) ali funtih (lb) (glejte „Spreminjanje nastavitev aparata“).

Ko izberete program, vnesite težo živila. Pečica avtomatsko privzame čas priprave, ki je dodeljen tej teži.

Upoštevajte navedene minute pri sobni temperaturi (čas izravnave temperature), da se bo toplota enakomerno porazdelila po jedi.

Avtomatsko odtajevanje

Na voljo je pet programov za odtajevanje različnih skupin živil (tipka ). Čas izravnave temperature je pri Ad 3 do 30 minut (odvisno od teže), pri drugih programih pa pribl. 10 minut.

Ad 1  Steak, kotlet
200–1.000 g

Ad 2  Mleto meso
200–1.000 g

Ad 3  Piščanec
900–1.800 g

Ad 4  Kolači
100–1.400 g

Ad 5  Kruh
100–1.000 g

Ta program je posebej primeren za odtajevanje narezanega kruha. Če je le mogoče, v aparat vložite posamične rezine ali pa jih ločite med seboj po polovici časa, ko vas pečica opozori, da morate obrniti živilo.

Avtomatska priprava živil

Na voljo imate štiri programe za zamrznjena živila in osem programov za sveža živila.

Čas izravnave temperature je za te programe vedno po pribl. 2 minuti.



Škoda zaradi toplotno občutljive plastike.

Material pokrova praviloma prenese temperature do 110 °C (glejte podatke proizvajalca). Pri višjih temperaturah se lahko plastika deformira in se sprime z jedjo.

Pokrov uporabljajte izključno v načinu delovanja samo z mikrovalovi. V nobenem primeru ga ne smete uporabiti, če je vklopljen žar, torej v programih AC 4 do AC 8.

Priprava zamrznjenih živil

AC 1  Zelenjava
100–600 g

AC 2  Pripravljena jed, z mešanjem
300–1.000 g

AC 3  Narastek, gratinirane jedi
200–600 g

AC 4  Pomfrit
200–400 g

Priprava svežih živil

AC 1  Zelenjava

100–600 g

AC 2  Krompir

100–800 g

AC 3  Ribe

500–1.500 g

AC 4  Nabodala

200–800 g

AC 5  Piščanec za žar

900–1.800 g

AC 6  Piščančja bedra

250–1.000 g

AC 7  Ribji narastek

500–1.500 g

AC 8  Gratinirane jedi/narastki,

npr. gratiniran krompir

500–1.500 g

AUTOMATIC



- Tolikokrat pritisnite ustrezno tipko, dokler se na prikazovalniku ne pojavi zeleni avtomatski program: npr. za program AC 5  (piščanec za žar) petkrat pritisnite tipko .

Na prikazovalniku utripa g ali lb, ki vas opozarja, da morate vnesti težo živila, poleg tega pa svetijo ime programa (npr. AC 5) in simbola načinov delovanja ( za mikrovalove in  za žar).

- Z vrtljivim gumbom nastavite težo živila.
- Pritisnite tipko Start.

Čas, ki ustreza vneseni teži živila, se začne odšteti in svetita simbola trenutno aktivnih načinov delovanja ( in/ali .

Po preteku polovice časa priprave zazveni opozorilni signal.

- Prekinite program in obrnite oz. premešajte jed (če je mogoče). Nato nadaljujte program.

Po potrebi lahko nastavljeni čas med delovanjem pečice za nekaj minut podaljšate (tolikokrat pritisnite tipko Start, dokler na prikazovalniku ni izpisan zeleni čas). Pri vseh programih je možno samo eno podaljšanje časa za nekaj minut.

Po končanem postopku zazveni zvočni signal.

Osvetlitev notranjosti pečice ugasne.

Recepti za avtomatske programe

V nadaljevanju je nekaj predlogov receptov za avtomatske programe „Priprava svežih živil“^{SSS}, ki jih lahko sami dopolnite ali spremenite.

Če presežete navedeno težo za posamezni program, se lahko zgodi, da jed in dovolj toplotno obdelana. Držite se podatkov o teži.

AC 1 Zelenjava

Priprava

Očiščeno in pripravljeno zelenjavo dajte v skledo. Odvisno od svežine zelenjave in vsebnosti vlage dodajte 3–4 žlice vode in malo soli ali drugih začimb. Vnesite težo, vključno z vodo, in kuhajte v pokriti skledi. Po približno polovici časa kuhanja zazveni zvočni signal, ki vas opozori, da morate obrniti ali premešati živilo.

Pri pripravi zelenjave v omaki vnesite težo, ki vključuje sestavine omake. Prosimo, upoštevajte maksimalne vrednosti podatkov o teži.

Korenje v smetani s krepuljico (2 porcij)

Čas priprave: 25–35 minut

Sestavine

350 g očiščenega korenja
5 g masla
50 ml zelenjavne osnove (instant)
75 g crème fraîche
1 žlica belega vina
Sol, poper
1 ščepec sladkorja
1/2 žličke gorčice
1–2 žlici sveže, sesekljane krepuljice ali
1 žlica suhe, zdrobljene krepuljice
Pribl. 1 žlica svetlega sredstva za
zgoščevanje omak

Priprava

Korenje narežite na palčke (debeline pribl. 3–4 mm) ali na rezine (3–4 mm). Zmešajte maslo, zelenjavno osnovo, crème fraîche in vse druge sestavine in jih dajte skupaj s korenjem v skledo. Kuhajte v pokriti skledi. Ko zazveni zvočni signal, zelenjavo premešajte.

Nastavitev: Sveža živila AC 1 

Teža: 525 g

Nivo vstavljanja: vrtljivi krožnik

AC 2 Krompir

S tem programom lahko pripravite kuhan krompir v različnih oblikah.

Priprava

Vnesti morate težo krompirja in tekočine.

Krompir dajte še moker v skledo, ga malo posolite in kuhajte v pokriti skledi.

Pri krompirju v oblicah dodajte po 1 žlico vode na krompir. Lupino krompirja prebodite z vilicami ali leseno palčko ter kuhajte v pokriti skledi.

Zlatorumeni krompir (3 porcije)

Čas priprave: 25–35 minut

Sestavine

500 g olupljenega krompirja
1 čebula, narezana na drobne kocke
10 g masla
1–2 žlici karija v prahu
250 ml zelenjavne osnove (instant)
50 ml smetane
125 g graha (zamrznjenega)
Sol, poper

Priprava

Krompir narežite na večje kocke (pribl. 3 x 3 cm) ali uporabite droben krompir. Vse sestavine dajte v ustrezno veliko skledo in zmešajte. Kuhajte v pokriti skledi. Ko zazveni zvočni signal, vse dobro premešajte in kuhajte naprej.

Nastavitev: Sveža živila AC 2 

Teža: 800 g

Nivo vstavljanja: vrtljivi krožnik

Recepti za avtomatske programe

AC 8 Gratinirane jedi/ narastki: gratinirana zelenjava (4 porcije)

Čas priprave: pribl. 40 minut

Sestavine

400 g cvetače ali brokolija
400 g korenja

Za sirovo omako

20 g margarine
20 g moke
300 ml zelenjavne osnove (instant)
200 ml mleka
100 g kock ementalskega topljenega sira
50 g naribane gavde
Poper, sol, zmlet muškatni orešček
1 žlica sesekljanega peteršilja

Priprava

Cvetačo ali brokoli narežite na majhne cvetke, korenje na tanke rezine (3 mm). Oboje porazdelite po modelu za narastke (premer pribl. 24 cm) in zmešajte. Margarino segrejte, dodajte moko in med stalnim mešanjem prilijte zelenjavno osnovo in mleko. Dodajte ementalski sir in pustite počasi vreti, dokler se sir ne raztopi. Močno začinite s soljo, poprom in muškatnim oreščkom ter dodajte peteršilj. Omako prelijte preko zelenjave, potresite z gavdo in pecite nepokrito.

Nastavitev: Sveža živila AC 8 
Teža: 1500 g
Nivo vstavljanja: vrtljivi krožnik

Gratiniran krompir s sirom (4 porcije)

Čas priprave: 45 minut

Sestavine

Za krompir
600 g krompirja, mokastega
75 g gavde, naribane

Za preliv
250 g smetane
1 žlička soli
Poper
Muškatni orešček

Za posip
75 g gavde, naribane

Za model
1 strok česna

Oprema

Model za narastke, primeren za uporabo z mikrovalovi, temperaturno odporen, Ø 26 cm

Priprava

Model za narastke natrite s česnom.

Za preliv zmešajte smetano, sol, poper in muškatni orešček.

Krompir olupite in ga narežite na 3–4 mm debele rezine. Krompir zmešajte z gavdo in prelivom ter nadevajte v model.

Potresite z gavdo in nepokrito specite.

Nastavitev: Sveža živila AC 8 
Teža: 1000 g
Nivo vstavljanja: vrtljivi krožnik

AC 4 Nabodala: nabodala s filejem (8 nabodal)

Čas priprave: 25–35 minut + 1 ura mirovanja

Sestavine

1 svinjski file, pribl. 300 g
1 rdeča paprika
2 čebuli

Za mariniranje

8 žlic jedilnega olja
Poper, sol, sladka paprika, čili v prahu
8 lesenih palčk za nabodala

Priprava

Svinjski file narežite na 16 manjših kosov. Papriko očistite in narežite na koščke, primerne za grizljaj. Vsako čebulo razrežite na osem delov. Na palčke izmenično nabadajte meso, papriko in čebulo. Pripravite marinado iz vseh navedenih sestavin in premažite nabodala. Pustite počivati eno uro, da se nabodala prepojijo. Nabodala položite na rešetko, ki jo skupaj s temperaturno odporno posodo, primerno za uporabo z mikrovalovi, vstavite v pečico. Po približno polovici časa pečenja (zvočni signal) jih obrnite.

Nastavitev: Sveža živila AC 4 
Teža: vsako nabodalo pribl. 100 g
Nivo vstavljanja: rešetka in model na vrtljivem krožniku

Piščančja nabodala (8 nabodal)

Čas priprave: 25–35 minut + 1 ura mirovanja

Sestavine

4 kosi piščančjih prsi po pribl. 120 g
4 rezine ananasa (pločevinka)
16 polovic marelic (pločevinka)

Za mariniranje

4 žlice jedilnega olja
4 žlice sezamovega olja
Poper, sol
 $\frac{1}{2}$ žličke pekoče paprike
 $\frac{1}{2}$ žličke karija v prahu
Malo čilija v prahu
Po želji zmleti ingver ali zmleti koriander
8 lesenih palčk za nabodala

Priprava

Vsak piščančji file narežite na 4 kose. Rezine ananasa prav tako narežite na štiri dele. Polovice marelic pustite, da se dobro odcedijo. Pripravite marinado, tako da dobro premešate vse sestavine.

Na lesene palčke izmenično nabadajte koščke mesa, ananasa in marelice. Nabodala premažite z marinado in pustite počivati eno uro, da se prepojijo. Nabodala položite na rešetko, ki jo skupaj s temperaturno odporno posodo, primerno za uporabo z mikrovalovi, vstavite v pečico. Po približno polovici časa pečenja (zvočni signal) jih obrnite.

Nastavitev: Sveža živila AC 4 
Teža: vsako nabodalo pribl. 100 g
Nivo vstavljanja: rešetka in model na vrtljivem krožniku

Recepti za avtomatske programe

AC 6 Piščančja bedra

Priprava

Piščančja bedra kot ponavadi premažite z maslom ali oljem ter začinite. Položite jih na rešetko, ki jo skupaj s temperaturno odporno posodo, primerno za uporabo z mikrovalovi, vstavite v pečico. Po približno polovici časa pečenja (zvočni signal) piščančja bedra obrnite in specite do konca.

AC 5 Piščanec za žar

Priprava

Piščanca razpolovite. Kot ponavadi ga premažite z maslom ali oljem ter začinite. Polovici položite na rešetko najprej s prerezano stranjo navzgor in skupaj s temperaturno odporno posodo, primerno za uporabo z mikrovalovi, vstavite v pečico. Po približno polovici časa pečenja (zvočni signal) piščančji polovici obrnite in specite do konca.

K programoma AC 6 in AC 5

Priprava

Za lepo barvo pri pečenju perutnine na žaru je priporočljivo, da mešanici začimb dodate papriko in curry. Ti začimbi poskrbita za polnejši okus in posebej mikavno, zlatorjavo barvo skorjice.

AC 3 Ribe: ribji curry (4 porcije)

Čas priprave: 35–45 minut

Sestavine

300 g koščkov ananasa
1 rdeča paprika
1 majhna banana
500 g fileja rdečega okuna
3 žlice limoninega soka
30 g masla
100 ml belega vina
100 ml ananasovega soka
Sol, sladkor, čili
2 žlici svetlega sredstva za zgoščevanje omak

Priprava

Ribji file narežite na kocke. Stresite jih v skledo in pokapajte z limoninim sokom. Papriko razrežite na četrtine, odstranite rebra in seme ter razrežite na tanke trakove. Banano olupite in narežite na rezine. Skupaj s papriko in koščki ananasa jo dajte k ribi in vse skupaj premešajte. Dodajte maslo. Zmešajte vino, sok, začimbe in gostilo ter jih dodajte v skledo z ribo. Vse dobro premešajte in kuhajte v pokriti skledi.

Nastavitev: Sveža živila AC 3 

Teža: pribl. 1200 g

Nivo vstavljanja: vrtljivi krožnik

AC 7 Ribji narastek: Riba s skorjico (2 porcij)

Čas priprave: 25–35 minut

Sestavine

400 g fileja rdečega okuna
3 žlice limoninega soka
Sol, beli poper
50 g masla
2 žlički gorčice
1 čebula, narezana na drobne kocke
40 g naribane gavde
20 g drobtin
2 žlici sesekljanega kopra

Priprava

Ribji file pokapajte z limoninim sokom in pustite približno 10 minut počivati. Plitev model za narastke premažite z malo masla. Ribo na hitro popivajte, začinite s soljo in poprom ter položite v model. Raztopljeno maslo (450 W, 40–50 sekund) zmešajte z gorčico, gavdo, drobtinami in koprom ter s to mešanico premažite ribo. Zlatorumeno zapecite.

Nastavitev: Sveža živila AC 7 

Teža: pribl. 600 g

Nivo vstavljanja: vrtljivi krožnik

Gratiniran rdeči okun s paradižnikom (4 porcije)

Čas priprave: 35–45 minut

Sestavine

500 g fileja rdečega okuna
2 žlici limoninega soka
500 g paradižnika
Zeliščno-začimbna sol
2 žlički zdrobljenega origana
150 g naribane gavde

Priprava

File rdečega okuna narežite na kose, pokapajte z limoninim sokom in pustite približno 10 minut počivati. Paradižnik narežite na kocke in ga dajte skupaj z ribo in polovico sira v model za narastke. Močno začinite z začimbno soljo in origanom ter premešajte. Potresite s preostalim sirom in nepokrito zapecite.

Nastavitev: Sveža živila AC 7 

Teža: pribl. 1150 g

Nivo vstavljanja: vrtljivi krožnik

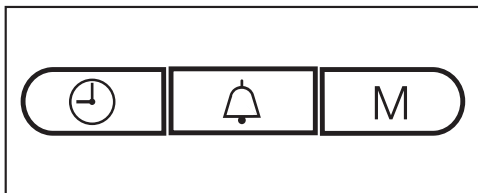
Shranjevanje lastnega programa (pomnilnik)

Na voljo imate možnost, da shranite lastni program. To pomnilniško mesto lahko izkoristite za jed, ki jo pogosto pripravljate. Program ima lahko 1- do 3-stopenjski potek (npr. ena minuta 600 W, nato 2 minuti Žar in na koncu 3 minute 150 W in Žar).

Programiranje

(npr. tristopenjski potek programa)

- Najprej izberite način delovanja prvega koraka.
- Nato izberite trajanje.



- Pritisnite tipko M.

Na prikazovalniku sveti 1, utripa 2.

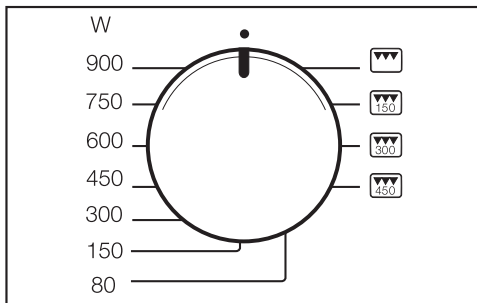
- Nato izberite drugi način delovanja in trajanje.

- Ponovno pritisnite tipko M.

Zdaj sveti 2 in utripa 3.

- Izberite še tretji način delovanja in trajanje. Pritisnite tipko M.

Po tem tretjem koraku lahko s tipko M listate in pregledujete svoje vnose.



- Če želite končati programiranje, zavrtite gumb za nastavitev moči v položaj urnega kazalca 12.
- Zaženite program, da shranite svoje nastavitve. Seveda lahko program poteče do konca samo, če je v pečici živilo.

⚠ Škoda zaradi delovanja pečice brez živil.

Mikrovalovna pečica se lahko poškoduje, če v njej ni živila.

Če v pečici ni živila, program takoj po zagonu prekinite (dvakrat pritisnite tipko Stop/C).

Eno- in dvostopenjske programe shranite na enak način. Ko gumb za nastavitev moči zavrtite v položaj urnega kazalca 12 in zaženete program, je programiranje končano, medtem ko s pritiskom na tipko M prikazete naslednji korak.

Popravek vnosov

- Shranjeni program nadomestite s programiranjem novih nastavitev.

Priklic lastnega programa

- Gumb za nastavev moči zavrtite v položaj urnega kazalca „12“.
- Pritisnite tipko M.
- Pritisnite tipko Start.

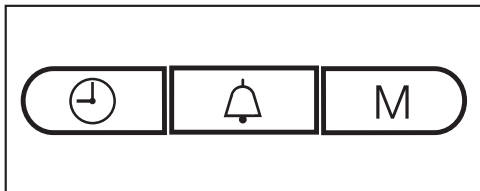
V primeru izpada električnega toka program ni več shranjen in ga morate na novo programirati.

Spreminjanje nastavitev aparata

Za nekatere nastavitve aparata lahko izberete alternativne možnosti.

Posamezne nastavitve aparata, ki jih lahko spremenite, so navedene v tabeli. Tovarniške nastavitve so v tabeli označene z zvezdico*.

Če želite spremeniti nastavev aparata, ravnajte na naslednji način:



- Hkrati pritisnite tipki in M ter ju zadržite, dokler na prikazovalniku ne zasvetita *P I* in *⌚*. Tedaj spustite tipki; če ju predolgo zadržite, se na prikazovalniku ponovno izpiše točen čas.
- Z gumbom za izbiro časa izberite nastavev, ki jo želite spremeniti (*P I* do *P 5* in *P 0*). Vrtite gumb, dokler se na prikazovalniku ne pojavi zelena nastavev aparata.
- Nato pritisnite tipko M, da prikličete nastavev.

Na prikazovalniku se pojavi 5 kot opozorilo, da lahko nastavev spremenite.

- Če želite nastavev spremeniti (glejte tabelo), to storite z vrtenjem gumba za izbiro časa, nato vnos potrdite s pritiskom na tipko M (pri *P 5* in *P 0* morate tipko M zadržati približno 4 sekunde).

Sprememba nastavitve aparata je shranjena. Na prikazovalniku se ponovno pojavi *P* in številka nastavitve.

Zdaj lahko na enak način spremenite še druge nastavitve.

- S pritiskom na tipko Stop/C zaključite postopek spreminjanja nastavitev.

Spremenjene nastavitve aparata se ohranijo tudi po izpadu električnega toka.

Spreminjanje nastavitev aparata

Nastavitev aparata		Možnosti nastavitve (* tovarniška nastavitve)	
P1	Nočni izklop	5 0*	Izklop v nočnem času je deaktiviran.
		5 1	Izklop v nočnem času je aktiviran. V času med 23. in 4. uro je prikaz ure izklopljen.
P2	Avtomatsko ohranjanje toplote	5 1*	Avtomatsko ohranjanje toplote je vklopljeno.
		5 0	Avtomatsko ohranjanje toplote je izklopljeno.
P3	Opozorilo „door“	5 1*	Opozorilo „door“ se pojavi, če vrat približno 20 minut niste odprli. Zagon aparata je blokiran.
		5 0	Opozorilo „door“ se ne pojavi.
P4	Opozorilni signal	5 1*	Opozorilni signal zazveni vsakih 5 minut v prvih 20 minutah po koncu programa.
		5 0	Opozorilni signal je izklopljen.
P5	Sejemska nastavitve (za predstavitev aparata v trgovini ali na razstavnem prostoru)	5 0*	Sejemska nastavitve ni aktivna. Če deaktivirate aktivno sejemske nastavitve, se na prikazovalniku za kratek čas pojavi _ _ _ _.
		5 1	Sejemska nastavitve je aktivna. Če pritisnete eno izmed tipk ali zavrtite gumb, se na prikazovalniku za kratek čas pojavi <i>NE5_</i> . Aparat ni pripravljen za delovanje.
P6	Enota za težo	5 0*	Teža živil je prikazana v gramih (g).
		5 1	Teža živil je prikazana v funtih (lb).
P0	Tovarniške nastavitve	5 1*	Tovarniške nastavitve bodo ponovno vzpostavljene ali niso spremenjene.
		5 0	Tovarniške nastavitve so spremenjene.

Pogrevanje

Za pogrevanje živil izberite naslednje moči mikrovalov:

Napitki	900 W
jedi	600 W
hrana za dojenčke in otroke	450 W

 Nevarnost opeklin zaradi prevroče hrane.

Hrana za dojenčke in otroke ne sme biti prevroča.

Zato jo segrevajte samo 1/2 do 1 minuto z močjo 450 W.

Nasveti za pogrevanje

Pri pogrevanju jedi vedno uporabite pokrov, razen pri pečenih paniranih jedeh.

 Nevarnost eksplozije zaradi ustvarjanja tlaka.

V zaprtih posodah ali stekleničkah se med segrevanjem ustvari tlak, ki lahko povzroči eksplozijo.

Nikoli ne segrevajte jedi ali tekočin v zaprtih posodah, kot so kozarčki z otroško hrano. Posode vedno predhodno odprite. Pri otroških stekleničkah pred segrevanjem odstranite pokrovček in dudo.

 Nevarnost poškodbe zaradi prekipenja.

Pri kuhanju, še posebej pri pogrevanju tekočin z mikrovalovi, se lahko zgodi, da je temperatura vrelišča sicer dosežena, značilni mehurčki pare pa še ne izhajajo. Tekočina ne vre enakomerno. Ta tako imenovana zakasnitev vretja lahko povzroči, da se v posodi, ko jo vzamete iz pečice ali jo potresete, nenadoma začnejo ustvarjati mehurčki pare, kar vodi v nenadno, eksplozijo podobno prekipenja tekočine. Nastajanje mehurčkov pare je lahko tako močno, da se vrata samodejno odprejo.

Preprečite zakasnitev vrenja, tako da tekočine pred pogrevanjem zmešate. Po segrevanju počakajte vsaj 20 sekund, preden posodo vzamete iz pečice. Poleg tega lahko med segrevanjem v posodo vložite stekleno palčko ali podoben predmet.

Jajca se lahko razpočijo.

Z mikrovalovi nikoli ne pogrevajte trdo kuhanih jajc, tudi če so brez lupine.

Živila iz hladilnika potrebujejo daljši čas za segrevanje kot jedi s sobno temperaturo. Potreben čas za pogrevanje je odvisen od lastnosti, količine in izhodiščne temperature jedi.

Poskrbite, da bodo živila vedno zadostno toplotno obdelana.

Če ste v dvomih, ali je jed že dovolj pogreta, še nekoliko podaljšajte postopek.

Če segrevate večje količine jedi, jih vmes premešajte ali obrnite. Zunanje sloje pomešajte proti notranjosti, saj se robni sloji hitreje segrevajo.

Po pogrevanju

Previdno pri jemanju posode iz pečice. Posoda je lahko vroča.

Posode ne segrejejo mikrovalovi (izjema: nepregorna keramika), temveč se segreje zaradi prenosa toplote z živila.

Živilo po pogrevanju pustite nekaj minut pri sobni temperaturi, da se toplota znotraj njega bolj enakomerno razporedi. Temperature se izravnavajo.



Nevarnost opeklin zaradi prevročih jedi.

Jedi so lahko po segrevanju zelo vroče.

Po pogrevanju jedi, zlasti pri hrani za dojenčke in otroke, jo obvezno premešajte ali pretresite ter preverite, ali je temperatura ustrezna za uživanje.

Kuhanje

Živilo dajte v skledo, primerno za uporabo z mikrovalovi, in ga pokrijte.

Pri kuhanju je smiselno, da najprej nastavite moč 900 W, nato pa za nekoliko nežnejše nadaljnje kuhanje preklopite na 450 W.

Za nabrekanje jedi, kot sta **mlečni riž** in **mlečni zdrob**, najprej nastavite moč 900 W, nato pa 150 W.

Nasveti za kuhanje

Čas kuhanja zelenjave je odvisen od njenih lastnosti. Sveža vsebuje več vode in je zato hitreje kuhana. K zelenjavi, ki je bila uskladiščena, dodajte malo vode.

Živila iz hladilnika potrebujejo daljši čas kuhanja kot tista s sobno temperaturo.

Jedi med kuhanjem premešajte ali obrnite. Tako se bo toplota bolj enakomerno razporedila.



Ogrožanje zdravja zaradi prekratkega časa kuhanja.

Toplotna obdelava živil, zlasti hitro pokvarljivih, npr. rib, mora trajati dovolj dolgo.

Pri kuhanju tovrstnih živil obvezno upoštevajte navedene čase kuhanja.

Živila s trdo lupino, npr. paradižnik, klobase, krompir, jajčevce, večkrat prebodite ali zarežite, da bo lahko iz njih izhajala para in živilo ne bo počilo.



Nevarnost poškodbe zaradi jajca z lupino.

Jajca v lupini lahko med kuhanjem počijo, tudi ko jih že vzamete iz pečice.

Jajca v lupini kuhajte samo v posebni posodi in z načinom delovanja Mikrovalovi.



Nevarnost opeklin zaradi jajca brez lupine.

Če segrevate jajca brez lupine, lahko rumenjaki po kuhanju brizgne ven pod visokim tlakom.

Jajca brez lupine lahko kuhate z mikrovalovi samo, če predhodno z iglo večkrat prebodete kožico rumenjaka.

Po kuhanju

Previdno pri jemanju posode iz pečice! Posoda je lahko vroča.

Posode ne segrejejo mikrovalovi (izjema: nepregorna keramika), temveč se segreje zaradi prenosa toplote z živila.

Jedi po končanem kuhanju pustite še nekaj minut pri sobni temperaturi (čas izravnave temperature), da se bo toplota znotraj jedi bolj enakomerno porazdelila. Temperature se izravnajo.



Ogrožanje zdravja zaradi ponovnega zamrzovanja.

Odtajana živila ali živila, ki so se začela tajati, ob ponovnem zamrzovanju izgubijo hranilno vrednost in se pokvarijo.

Že odtajanih ali deloma odtajanih živil ne smete ponovno zamrzniti.

Porabite jih, kakor hitro je mogoče.

Če odtajana živila skuhate ali spečete, pa jih lahko ponovno zamrznete.

Za odtajevanje živil izberite naslednje moči mikrovalov:

- 80 W
za odtajevanje zelo občutljivih živil, kot so smetana, maslo, kremne torte, sir.
- 150 W
za odtajevanje drugih živil.

Živilo vzemite iz embalaže in dajte v posodo, primerno za uporabo z mikrovalovi. Posode ne pokrijte. Po polovici časa odtajevanja živilo obrnite, razdelite na kose ali premešajte.

Zamrznjeno meso brez embalaže položite na narobe obrnjen krožnik v stekleni ali porcelanasti posodi, da bo mesni sok lahko odtekal. Med odtajevanjem meso obrnite.



Ogrožanje zdravja zaradi nevarnosti okužbe s salmonelo.

Pri odtajevanju perutnine še posebej pazite na čistočo.

Tekočine, ki se izcedi, ne smete uporabiti.

Če boste meso, perutnino ali ribe takoj uporabili za pripravo jedi, ni potrebno, da so povsem odtajane.

Dovolj je že, če se samo začne tajati. Površina živila bo v tem primeru že dovolj mehka, da vsrka začimbe.

Odtajevanje in nadaljnja priprava

Zamrznjena živila lahko v enem postopku najprej odtajate, nato pa še pogrejete oz. skuhate.

Najprej izberite moč 900 W, nato pa 450 W.

Živilo vzemite iz embalaže in ga dajte v posodo, primerno za uporabo z mikrovalovi. V pokriti posodi ga odtajajte in pogrejte oz. skuhajte. Izjema: zrezek iz mletega mesa kuhajte brez pokrova.

Jedi z veliko tekočine, kot so juhe in zelenjava, vmes večkrat premešajte. Rezone mesa po polovici časa previdno ločite in obrnite. Tudi ribe po polovici časa obrnite.

Živilo pustite po odtajevanju in pogrevanju oz. kuhanju nekaj minut pri sobni temperaturi, da se temperatura v njem enakomerno porazdeli.

Vkuhavanje

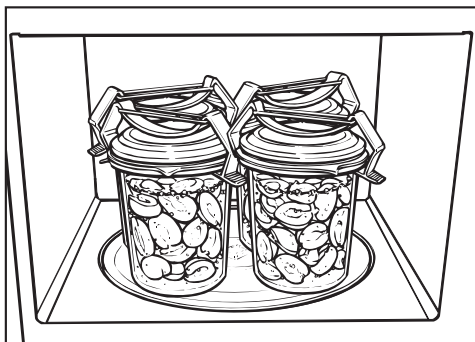
Z mikrovalovi lahko vkuhate manjše količine sadja, zelenjave in mesa v kozarce, primerne za uporabo z mikrovalovi, ki jih lahko kupite v specializirani trgovini. Kozarce pripravite kot običajno.

Kozarcev ne smete napolniti več kot do 2 cm pod robom.

Kozarce za vlaganje, primerne za uporabo z mikrovalovi, zaprite samo s primernimi sponkami ali prozornim lepilnim trakom.

Ne uporabljajte kovinskih sponk ali kozarcev z navojnimi pokrovčki ter pločevink, da preprečite iskrenje.

Najbolj ugodno je, če vkuhavate največ štiri $\frac{1}{2}$ -litrške kozarce naenkrat.



- Kozarce postavite na vrtljivi krožnik.
- Vsebinsko kozarcev kuhajte z močjo 900 W, dokler se ne začnejo ustvarjati mehurčki.

Za to potreben čas je odvisen od

- izhodiščne temperature vsebine kozarcev.
- števila kozarcev.

Čas, ki je potreben do enakomernega ustvarjanja mehurčkov, tj. dokler se v vseh kozarcih v kratkih presledkih ne dvigujejo mehurčki pare:

1 kozarec	pribl. 3 minute
2 kozarca	pribl. 6 minut
3 kozarci	pribl. 9 minut
4 kozarci	pribl. 12 minut

Pri sadju in kumaricah ta čas zadostuje za vkuhavanje.

Pri zelenjavi morate potem, ko se začnejo dvigovati mehurčki, zmanjšati moč mikrovalov na 450 W in kuhati

- korenje še pribl. 15 minut,
- grah še pribl. 25 minut.

Po vkuhavanju

Kozarce vzemite iz pečice in jih pustite pokrite s kuhinjsko krpo 24 ur na mestu brez prepiha.

Odstranite sponke oz. lepilni trak in preverite, če so vsi kozarci dobro zaprti.

Primeri uporabe

Živilo	Količina	Moč MV (W)	Čas (min)	Opombe
Topljenje masla/ margarine	100 g	450	1:00–1:10	Topite nepokrito.
Topljenje čokolade	100 g	450	3:00–3:30	Topite nepokrito, vmes premešajte.
Razpustitev želatine	1 zavitek + 5 žlic vode	450	0:10–0:30	Razpustite nepokrito, vmes premešajte.
Priprava preliva za torte	1 zavitek + 250 ml tekočine	450	4–5	Pogrejte nepokrito, vmes premešajte.
Kvašeno testo	Kvasni nastavek iz 100 g moke	80	3–5	Pustite vzhajati pokrito.
Priprava pokovke	1 žlica (20 g) koruze za pokovko	900	3–4	Koruzo dajte v 1-litrski kozarec, jo pokrito pripravite v pečici in na koncu potresite s sladkorjem v prahu.
Povečanje čokoladnih poljubčkov	20 g	600	0:10–0:20	Nepokrito na krožniku
Aromatiziranje solatnih prelivov	125 ml	150	1–2	Nepokrito le rahlo pogrejte.
Temperiranje agrumov	150 g	150	1–2	Položite na krožnik in ne pokrijte.
Pečenje rezin slanine	100 g	900	2–3	Nepokrito položite na papirnato brisačko.
Priprava sladoleda za serviranje	500 g	150	2	Nepokritega vstavite v pečico.
Lupljenje paradižnika	3 kosi	450	6–7	Paradižnike križno zarezite pri peclju in jih segrejte pokrite in z malo vode. Nato z njih potegnite lupino. Pozor, paradižniki so lahko zelo vroči!
Priprava jagodne marmelade	300 g jagod, 300 g želirnega sladkorja	900	7–9	Zmešajte sadje in sladkor ter kuhajte pokrito v visoki skledi.
Odtajevanje in popečenje žemljic	2 kosa	150 + Žar Žar	1–2 4–6	Tajajte nepokrito na rešetki, po preteku polovice časa obrnite.

Pri vseh podatkih gre zgolj za orientacijske vrednosti.

Podatki za inštitute za preizkušanje

Preizkusne jedi po EN 60705	Moč MV (W) + Žar/ Avtomatski program	Trajanje (min)/ teža	Čas izravnave temperature* (min)	Opomba
Jajčna krema, 1000 g	300	38–40	120	Za posodo glejte standard, mere na zgornjem robu (25 x 25 cm)
Peščeni kolač, 475 g	600	8	5	Za posodo glejte standard, zunanji premer na zgornjem robu 220 mm, kuhajte nepokrito
Masa iz mletega mesa, 900 g	600 450	7 12	5	Za posodo glejte standard, mere na zgornjem robu 250 mm x 124 mm, kuhajte nepokrito
Gratiniran krompir, 1.100 g	AC 8	1.100 g	5	Za posodo glejte standard, zunanji premer na zgornjem robu 220 mm, kuhajte nepokrito
Piščanec, 1.200 g (teža zamrznjenega), odtajan in razpolovljen	AC 5	1.200 g	2	rešetka, pod njo pa temperaturno odporna posoda, primerna za uporabo z mikrovalovi, prerezana stran najprej navzgor, po preteku polovice časa obrnite
Odtajevanje mesa (mletega mesa), 500 g	150	11	5–10	Za posodo glejte standard, tajajte nepokrito, po preteku polovice časa obrnite
Maline, 250 g	150	7	3	Za posodo glejte standard, tajajte nepokrito

* V tem času jedi pustite počivati pri sobni temperaturi, da se temperatura v živilu enakomerno razporedi.

Z negovalnim sredstvom za plemenito jeklo, ki ga lahko kupite na servisu Miele, preprečite, da bi se površine hitro spet umazale. Nanesite ga z mehko krpo v tankem sloju.

Pred vsakim čiščenjem morate mikrovalovno pečico izklopiti iz električnega omrežja (npr. izvlecite vtič).

Za čiščenje mikrovalovne pečice ne smete v nobenem primeru uporabiti parne čistilne naprave. Para lahko zaide do delov pod napetostjo in povzroči kratki stik.

Ohišje, notranost pečice, notranja stran vrat

⚠ Nevarnost opeklin zaradi vroče notranjosti pečice.

Notranjost pečice je lahko takoj po uporabi še prevroča, da bi jo očistili. Notranjost pečice očistite takoj, ko se ohladi.

⚠ Nevarnost požara zaradi močne umazanije.

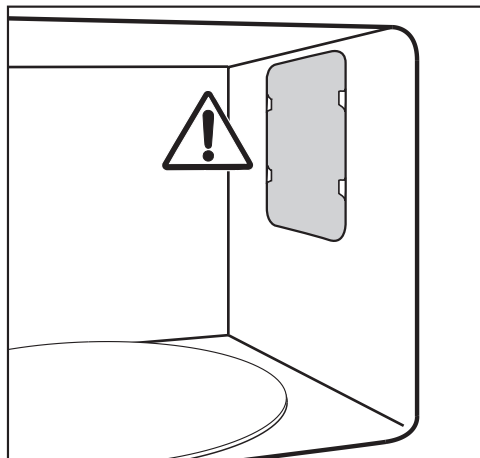
Močna umazanija lahko v določenih pogojih vodi do poškodb aparata in zaradi nevarnosti požara izzove nevarne situacije.

S čiščenjem ne odlašajte predolgo, da ne bo po nepotrebem oteženo, v ekstremnem primeru pa celo nemogoče.

Notranjost pečice in notranjo stran vrat lahko očistite z blagim čistilnim sredstvom ali z raztopino sredstva za pomivanje posode. Na koncu površine obrišite do suhega.

Če so površine umazane, v pečici segrevajte kozarec vode 2 ali 3 minute, dokler voda ne zavre. V pečici se tako nakopiči para, ki namoči umazanijo. Nato lahko nečistoče zlahka obrišete, po potrebi uporabite malo sredstva za pomivanje posode.

Površine iz plemenitega jekla lahko negujete s sredstvom za plemenito jeklo (kupite ga lahko na servisu Miele).



Ne odstranite pokrova pred izhodno odprtino za mikrovalove v notranjosti pečice in folije na notranji strani vrat.

V prezračevalne reže aparata ne sme zaiti voda ali kakršen koli predmet. Notranjosti pečice ne brišite s preveč mokro krpo, sicer lahko tekočina steče skozi odprtine.

Ne uporabljajte abrazivnih sredstev, ki razijejo material površine.

Neprijetne vonje v pečici lahko nevtralizirate tako, da v njej nekaj minut kuhate kozarec vode z malo limoninega soka.

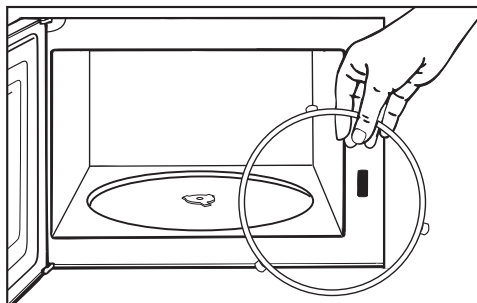
Čiščenje in vzdrževanje

⚠ Ogrožanje zdravja zaradi okvare aparata.

Aparata s poškodovanimi vrati ne smete uporabljati, dokler ga ne popravi serviser, ki ga je pooblastilo podjetje Miele. Če je mikrovalovna pečica vklopljena, lahko v teh primerih mikrovalovi izhajajo iz pečice in predstavljajo nevarnost za uporabnika.

Pazite, da so vrata pečice vedno čista, in redno preverjajte, da niso poškodovana. Mikrovalovne pečice ne smete uporabiti, če

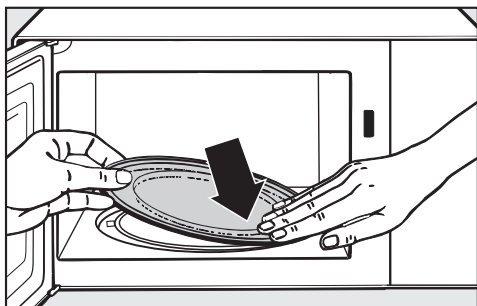
- so vrata pečice zvita.
- so tečaji vrat razrahljani.
- so na ohišju, vratih ali stenah notranjosti pečice vidne luknje ali raze.



- Očistite tudi obroč, ki je pod vrtljivim krožnikom, in dno pečice, ki je pod njim. V nasprotnem primeru je vrtenje vrtljivega krožnika sunkovito.
- Očistite stične površine med vrtljivim krožnikom in obročem.

Vrtljivega križa ne smete vrteti z rokami, ker se tako lahko poškoduje pogonski motor.

Za čiščenje notranjosti pečice lahko:



- Odstranite vrtljivi krožnik in ga pomijete v pomivalnem stroju ali z blago raztopino sredstva za pomivanje posode.

Sprednja stran aparata

Če umazanija dlje časa deluje na površino, se lahko zgodi, da je ne boste mogli več odstraniti, površina pa se lahko zabarva ali spremeni. Najbolje je, če umazanijo s sprednje strani pečice takoj očistite.

Sprednjo stran aparata očistite s čisto gobasto krpo, sredstvom za ročno pomivanje posode in toplo vodo. Na koncu jo obrišite z mehko krpo. Za čiščenje lahko uporabite tudi čisto, vlažno krpo iz mikrovlakn, brez čistilnega sredstva.

Vse površine so občutljive za razenje. Pri steklenih površinah lahko raze povzročijo prelom steklene površine. Če površine pridejo v stik z neprimernimi čistilnimi sredstvi, se lahko zabarvajo ali spremenijo. Upoštevajte napotke za čiščenje.

Da se površine aparata ne bodo poškodovale, pri čiščenju ne uporabljajte:

- čistilnih sredstev, ki vsebujejo sodo, amoniak, kisline ali klor,
- čistilnih sredstev za odstranjevanje vodnega kamna,
- abrazivnih čistil, npr. praškov za drgnjenje ali abrazivnih emulzij,
- čistil z vsebnostjo topil,
- čistilnih sredstev za plemenito jeklo,
- sredstev za čiščenje pomivalnega stroja,
- sprejev za pečice,
- čistil za steklo,
- abrazivnih trdih gobic in ščetk, npr. za čiščenje loncev,
- čistilnih radirk,

- ostrih kovinskih strgal.

Priložena oprema

Rešetka

Rešetko pomijte po vsaki uporabi. Primerna je za pomivanje v pomivalnem stroju. Umazanijo, ki je ne morete odstraniti s pomivanjem, očistite s čistilnim sredstvom za plemenito jeklo.

Plošča Gourmet

Ploščo Gourmet čistite z vročo vodo, krpo za pomivanje in s pomivalnim sredstvom, ki topi maščobe.

V nobenem primeru ne uporabite kovinskih gobic, abrazivnih sredstev ali agresivnih čistil. Plošča ni primerna za pomivanje v pomivalnem stroju.

Po pripravi jedi z intenzivnim vonjem lahko ploščo Gourmet napolnite z vodo in limoninim sokom ter jo 2 do 3 minute segrevate v mikrovalovni pečici pri maksimalni moči mikrovalov. Nato ploščo sperite s svežo vodo.

Kaj storiti, če ...

Večino motenj in napak, ki se pojavijo med vsakdanjo uporabo aparata, lahko odpravite sami. Tako lahko pogosto prihranite čas in denar, ker vam ni treba poklicati servisne službe.

Na spletni strani www.miele.com/service lahko poiščete informacije o samostojnem odpravljanju motenj.

Naslednje tabele naj vam bodo v pomoč pri iskanju in odpravljanju vzrokov motenj in napak.

Težava	Vzrok in rešitev
Postopka priprave ni mogoče zagnati.	Preverite, ■ ali so vrata aparata pravilno zaprta. ■ ali je aktivirana zapora vklopa (glejte poglavje „Upravljanje“, odstavek „Zapora vklopa“). ■ ali je na prikazovalniku izpisano „door“. Vrat dlje časa (približno 20 minut) niste odprli (glejte poglavje „Upravljanje“, odstavek „Opozorilo door“). ■ ali je omrežni vtič pravilno vstavljen v vtičnico. ■ ali se je izklopila varovalka hišne napeljave, ker je prišlo do okvare aparata, hišne napeljave ali drugega aparata (izvlecite omrežni vtič in pokličite električarja ali servisno službo, glejte poglavje „Servisna služba“).
Po končanem postopku priprave se sliši delovanje pečice.	Ne gre za motnjo. Hladilni ventilator deluje še nekaj časa po koncu postopka, da se v notranjosti pečice, na upravljalni plošči ali na omarici, ki obdaja pečico, ne nabere vlaga. Ventilator se samodejno izklopi.
... je prikazovalnik temen?	Prikaz ure je izklopljen. ■ Pritisnite tipko  in jo zadržite nekaj sekund pritisnjeno. Nočni izklop je aktiviran. ■ Dezaktivirajte ga.
... se vrtljivi krožnik vrti zelo sunkovito?	Območje vrtljivega krožnika je morda umazano. ■ Preverite, ali je med vrtljivim krožnikom in dnom pečice umazanija. ■ Preverite, ali so stične površine med vrtljivim krožnikom in njegovim obročem čiste. ■ Očistite območje vrtljivega krožnika.
... po preteku nastavljenega časa jed še ni povsem odtajana, segreta oz. skuhana?	Trajanje ali stopnja moči nista bila ustrezno izbrana. ■ Preverite, ali je za nastavljeni čas izbrana tudi ustrezna moč mikrovalov. Čim nižja je moč mikrovalov, tem daljši mora biti čas. ■ Preverite, ali je bil postopek prekinjen in nato ni bil ponovno zagnan.

Težava	Vzrok in rešitev
. . mikrovalovi delujejo, ne pa tudi osvetlitev notranjosti pečice?	Pregorela je žarnica. Aparat lahko uporabljate kot ponavadi, le žarnica je pregorela. ■ Če jo želite zamenjati, pokličite servis.
. . . med delovanjem z mikrovalovi slišite nenormalne zvoke?	Živilo je pokrito z aluminijasto folijo. ■ Odstranite folijo. Zaradi uporabe kovinske posode se iskri. ■ Upoštevajte napotke za izbiro posode v poglavju „Posoda, primerna za mikrovalove“.
. . . ura na prikazovalniku kaže narobe?	V primeru izpada električnega toka ura ponovno začne teči od 12:00 kot ob prvem zagonu. Uro morate na novo nastaviti. ■ Nastavite točen čas.
. . . se jedi prehitro ohladijo?	Zaradi značilnosti delovanja mikrovalov toplota najprej nastane v robnih plasteh živila in se šele nato razširi proti središču. Če torej jed segrevate z visoko močjo mikrovalov, je lahko na zunanosti že vroča, v središču pa še ne. Med časom izravnave temperature se notranjost jedi segreje, zunanost pa ohladi. ■ Zato je zlasti pri pogrevanju jedi z različno sestavo, npr. pri pogrevanju celotnih menijev, treba nastaviti nižjo moč in posledično ustrezno daljši čas.
. . . se mikrovalovna pečica med postopkom kuhanja, pogrevanja ali odtajevanja izklopi?	Morda je kroženje zraka nezadostno. ■ Preverite, ali so vstopne ali izhodne odprtine za zrak prekrite. Odstranite morebitne predmete. Če se aparat pregreje, se lahko iz varnostnih razlogov izklopi. ■ Ko se aparat ohladi, lahko nadaljujete postopek priprave. Aparat se ponovno izklopi. ■ Pokličite servisno službo.

Servisna služba

Na spletni strani www.miele.com/service lahko poiščete informacije o samostojnem odpravljanju motenj in nadomestnih delih Miele.

Kontakt v primeru motenj

Če motnje ne morete odpraviti sami, se obrnite npr. na svojega trgovca z opremo Miele ali na servis Miele.

Servisno službo Miele lahko naročite po spletu na www.miele.com/service. Kontaktni podatki servisne službe Miele so navedeni na koncu tega dokumenta.

Osebe servisa potrebuje oznako modela in tovarniško številko vašega aparata (Fabr./SN/Nr.). Oba podatka sta navedena na napisni ploščici.

Garancija

Garancijska doba je dve leti.

Podrobnejše informacije so navedene v priloženih garancijskih pogojih.

Tehnični podatki

Odjem moči v stanju izključenosti, prikaz ure izklopljen	maks. 0,3 W
Odjem moči v stanju izključenosti, prikaz ure vklopljen	maks. 0,8 W
Čas do avtomatskega preklopa v stanje izključenosti	20 min

Garancijski list

Podjetje MIELE Trgovina in servis, d.o.o., Brnčičeva ulica 41G, Ljubljana (v nadaljevanju: „Miele Slovenija“) kupcu – poleg zakonsko določenih zahtevkov, do katerih je kupec upravičen pri prodajalcu in ki jih lahko uveljavlja brezplačno, in brez njihove omejitve – priznava pravice v skladu z naslednjo garancijsko obveznostjo za nove aparate:

I. Trajanje in začetek garancije

1. Garancija se odobri za naslednje obdobje:
 - a) 24 mesecev za gospodinske aparate, kot so pečice (tudi kombinirane pečice z mikrovalovi), parne pečice (tudi kombinirane parne pečice in parne pečice z mikrovalovi), pečice Dialog, mikrovalovne pečice, podpultne pečice, predali za vakuumiranje in grelni predali, kuhalne plošče (indukcijske, električne in plinske, vključno z elementi SmartLine in ProLine), kuhinjske nape, kavni avtomati (vgradni in prostostoječi), hladilniki, zamrzovalniki, kombinirani hladilniki, vinske vitrine, pomivalni stroji, pralni stroji, sušilni stroji, pralno-sušilni stroji, likalni aparati, sesalniki (talni in brezžični sesalniki ter robotski sesalniki), vendar ne omejeno zgolj na navedene aparate, če se uporabljajo v skladu z navodili za uporabo in namenom uporabe.
 - b) 12 mesecev za profesionalne aparate, kot so „mali velikani“ in pomivalni stroji ProfiLine, vendar ne omejeno zgolj na navedene aparate, če se uporabljajo v skladu z navodili za uporabo in namenom uporabe.
2. Miele Slovenija jamči za lastnosti ali brezhibno delovanje blaga v garancijskem roku. Garancijski rok začne teči z dnem dobave blaga kupcu.
3. Garancijski servisi in dobave nadomestnega blaga iz garancijskih razlogov ne podaljšujejo prvotnega garancijskega roka. Za zamenjano blago ali zamenjan bistveni del blaga z novim se izda nov garancijski list.

II. Pogoji garancije

1. Garancija velja za aparate, ki so kupljeni pri pooblaščenem prodajalcu ali neposredno pri podjetju Miele v državi članici EU, Združenem kraljestvu Velike Britanije in Severne Irske, Švici ali na Norveškem in so tam tudi nameščeni.
2. Za uveljavljanje garancije je pristojen pooblaščen servis Miele ali služba za pomoč strankam pri podjetju Miele, ki sta dostopna po e-pošti na naslovu servis@miele.si ali po telefonu 01 29 26 333.
3. Na zahtevo serviserja je treba ob uveljavljanju garancije predložiti pravilno izpolnjen garancijski list ali drugo dokazilo, iz katerega so razvidni podatki o prodajalcu, datumu dobave blaga in podatki, ki identificirajo blago.

III. Vsebina in obseg garancije

1. Napake na aparatu bodo brezplačno odpravljene v skupnem roku 30 dni po tem, ko kupec zahteva njihovo odpravo, bodisi s popravilom bodisi z zamenjavo zadevnih delov. Ta rok se lahko podaljša na najkrajši čas, ki je potreben za dokončanje popravila ali zamenjave, vendar največ za 15 dni. O morebitnem podaljšanju roka in razlogih za to vas bo podjetje Miele Slovenija obvestilo pred potekom prvega, tj. 30-dnevnega roka.
2. Stroške, ki pri tem nastanejo, kot so potni stroški, stroški prevoza, dela in rezervnih delov, krije Miele Slovenija. Zamenjani deli ali aparati postanejo last podjetja Miele Slovenija.
3. Garancija ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz obveznega jamstva prodajalca za skladnost blaga.
4. Podjetje Miele Slovenija bo po preteku garancijskega roka proti plačilu še 10 let zagotavljalo popravilo, vzdrževanje in nadomestne dele.
5. Garancija ne krije nadaljnjih odškodninskih zahtevkov do podjetja Miele Slovenija, razen če serviser, ki ga je pooblastilo podjetje Miele Slovenija, ravna namerno ali hudo malomarno.
6. Dobava potrošnega materiala in dodatkov (na primer pralnih sredstev Miele) ni vključena v obseg storitev.

IV. Omejitev garancije

Garancija ne krije napak ali okvar, ki jih je mogoče pripisati naslednjim dejavnikom:

1. Nepravilna nastavitev ali inštalacija, npr. neupoštevanje veljavnih varnostnih predpisov ali pisnih navodil za uporabo, inštalacijo in montažo.
2. Uporaba, ki ni v skladu s predpisi, oziroma nepravilno upravljanje ali obremenitev, npr. uporaba neprimernih pralnih/pomivalnih sredstev ali kemikalij.
3. Posebne tehnične specifikacije aparatov, kupljenih v drugi državi članici EU, Združenem kraljestvu Velike Britanije in Severne Irske, Švici ali na Norveškem, zaradi katerih teh aparatov ni mogoče uporabljati ali jih je mogoče uporabljati le z omejitvami.
4. Zunanji vplivi, kot so poškodbe med transportom, poškodbe zaradi udarcev ali sunkov, škoda zaradi vremenskih vplivov ali drugih naravnih pojavov.
5. Popravila in spremembe, ki jih ne izvede osebje servisa, ki ga je podjetje Miele Slovenija za ta servisna dela pooblastilo in posebej izšolalo.
6. Uporaba neoriginalnih nadomestnih delov in dodatkov, ki jih ni posebej odobrilo podjetje Miele Slovenija.
7. Razbito steklo in pregorele žarnice.
8. Nihanje električnega toka in napetosti, ki ni znotraj tolerančnih meja, ki jih je določil proizvajalec.
9. Neizvajanje vzdrževalnih del in čiščenja v skladu z navodili za uporabo.
10. Uporaba in naravna obraba, npr. zmanjševanje polnilne zmogljivosti akumulatorjev in sestavni deli, ki jih je treba med življenjsko dobo izdelka redno menjati skladno z navodili za uporabo.

V. Varstvo podatkov

Podjetje Miele Slovenija pri izvajanju aktivnosti v zvezi z zahtevki iz naslova garancije zbira in obdeluje določene osebne podatke.

Miele Slovenija ali pooblaščen Miele servis bo za namen obdelave garancijskega zahtevka ob uveljavljanju garancije od garancijskega upravičenca pridobil osebne podatke (ime, priimek, naslov, telefonska številka in elektronski naslov). Podatki se obdelujejo za izvajanje pogodbe na podlagi točke b) člena 6 (1) Splošne uredbe o varstvu osebnih podatkov. Ti podatki so nujno potrebni za izvrševanje obveznosti podjetja Miele Slovenija, ki izhajajo iz te garancije. Podatki se bodo hranili 5 let. Obdelovalci osebnih podatkov so pooblaščen Miele servisi in družba Miele & Cie. KG. Imetnik garancije ima pravico do dostopa do svojih osebnih podatkov, lahko pa vloži tudi pritožbo pri Informacijskem pooblaščenca. Vprašanja, povezana z obdelavo osebnih podatkov, se lahko naslovijo na privacy@miele.si.

Dodatne informacije o obdelavi podatkov so na voljo v izjavi o varstvu podatkov, dostopni na miele.si/gospodinjski/varstvo-podatkov-46.htm.

Miele d.o.o.
Trgovina in servis
Brnčičeva ulica 41 g
1231 Ljubljana - Črnuče
Telefon: 01 292 63 33
E-pošta: info@miele.si
www.miele.si

Nemčija
Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

M 6012 SC

sl-SI

M.-Nr. 11 884 310 / 09