

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	5
Pred prvo uporabo	13
Inštalacija.....	14
Vgradne mere.....	14
Električni priključek	19
Vaš prispevek k varovanju okolja	20
Opis aparata	21
Priložena oprema	22
Upravljalno območje	23
Upravljalni elementi.....	24
Tipka Vklop/izklop 	24
Prikazovalnik.....	24
Senzorske tipke.....	24
Senzorske tipke nad prikazovalnikom.....	24
Senzorske tipke pod prikazovalnikom.....	25
Simboli na prikazovalniku	25
Princip upravljanja	26
Izbira točke menija in spreminjanje vrednosti ali nastavitve	26
Izbira načina delovanja ali funkcije	26
Prekinitev postopka priprave	26
Opis delovanja	27
Opis učinka.....	28
Načini delovanja	28
Delovanje samo z mikrovalovi.....	28
Pečenje na žaru	28
Kombinacija mikrovalov in pečenja na žaru.....	28
Avtomatski programi	28
Posoda, primerna za mikrovalove.....	29
Material in oblika	29
Testiranje posode	31
Pokrov	32
Prvi zagon	33
Popravek nastavitve točnega časa.....	33
Nastavitve.....	34
Pregled nastavitvev	34
Spreminjanje nastavitvev	35
Jezik 	35
Ura	35
Prikaz	35
Območje prikaza ure	35
Nastavitev	35
Glasnost.....	35
Svetlost prikaza.....	36

Enote	36
Teža	36
Ohranjanje toplote	36
Hitra izbira - MV	36
Pokovka	36
Vprašanje glede živila	36
Varnost	37
Zapora vklopa 	37
Zapora tipk	37
Verzija program. opreme	37
Zastopniki	37
Sejemska nastavitve	37
Tovarniške nastavitve	37
Delovne ure (skupaj)	37
Upravljanje	38
Odpiranje vrat	38
Postavljanje posode v pečico	38
Vrtljivi krožnik	38
Uporaba vrtljivega krožnika	38
Zapiranje vrat	38
Zagon postopka priprave	38
Ali je živilo v pečici?	39
Prekinitev/nadaljevanje postopka	39
Sprememba vnosov	39
Brisanje postopka	39
Po končanem postopku	39
Ohranjanje toplote	40
Programiranje časov priprave	40
Izbira funkcije Hitri zagon z mikrovalovi	40
Sprememba časa in moči	40
Zapora vklopa	41
Uporaba nastavljivega zvočnega signala	42
Sprememba nastavitve zvočnega signala	42
Brisanje nastavitve	42
Uporaba nastavljivega zvočnega signala in postopka kuhanja	42
Upravljanje – pečenje na žaru	43
Pečenje na žaru brez mikrovalov	43
Sprememba časa pečenja na žaru	43
Kombinacija žara in mikrovalov	44
Sprememba nastavljenega časa	44
Plošča Gourmet	46
Napotki za uporabo	46
Pečenje/porjavenje	46

Vsebina

Primeri uporabe	47
Recepti	47
Upravljanje – avtomatski programi	50
Uporaba avtomatskih programov.....	50
Kuhanje 	50
Odtajevanje	51
Pogrevanje	51
Pokovka 	51
Recepti za avtomatske programe	52
Pogrevanje	60
Kuhanje.....	62
Odtajevanje	63
Vkuhavanje	64
Primeri uporabe	65
Podatki za inštitute za preizkušanje	66
Čiščenje in vzdrževanje	67
Priložena oprema	69
Kaj storiti, če	70
Servisna služba.....	72
Kontakt v primeru motenj.....	72
Garancijski list	73

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

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

Skladno s standardom IEC 60335-1 Miele izrecno opozarja, da je treba obvezno prebrati in upoštevati poglavje o inštalaciji aparata 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.
- ▶ Nevarnost poškodbe! Vrata lahko obremenite z največ 8 kg. Otroci se lahko ob odprtih vratih aparata poškodujejo. Preprečite, da bi otroci stali, sedeli ali se obešali na odprta vrata pečice.

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.
- ▶ 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). Pogoji 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 vklopate 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.

► Mikrovalovno pečico lahko uporabljate samo, če je pravilno vgrajena, saj je le tako zagotovljeno varno delovanje.

► 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.

Varnostna navodila in opozorila

► 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.

► 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.

► 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 °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 ravnajte 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 opekel.
- ▶ 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 prekipevanje 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.

Varnostna navodila in opozorila

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

Prekinite postopek, ki se izvaja, tako da izklopите pečico s tipko za vklop/izklop 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. Izklopите 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.

► 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 vdelano 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 papirnati 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 rumenjak 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:

- ▶ Lepila poškodujejo prevleko površin iz plemenitega jekla, tako da izgubijo svoj zaščitni učinek proti umazaniji. Na površine iz plemenitega jekla nikoli ne lepите lističev za sporočila, lepilnih trakov ter drugih lepilnih pripomočkov.
- ▶ Površina je občutljiva za razenje. Celo magneti lahko povzročijo raze.

Varnostna navodila in opozorila

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 vrtiljivi 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.

Ko z aparata po transportu odstranite vso embalažo, ga pustite pribl. 2 uri mirovati pri sobni temperaturi, šele nato ga prvič vklopite.

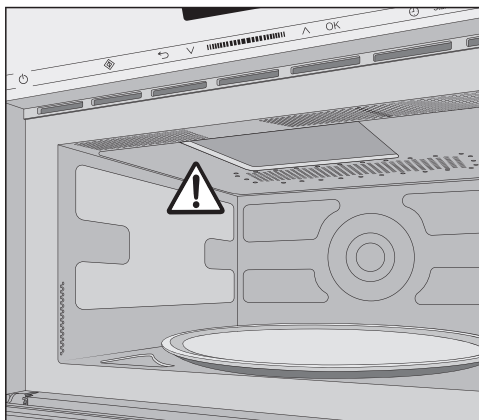
V tem času se izravna temperatura med aparatom in okolico. To je za kasnejše delovanje elektronike aparata zelo pomembno.

 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 aparat razpakirate, odstranite vso embalažo.



Ne odstranite pokrova pred izhodno odprtino za mikrovalove v notranjosti pečice.

- Preverite, da na aparatu ni poškodb.

 Ogrožanje zdravja zaradi okvare aparata.

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 pečice 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.

Inštalacija

Pri vgradnji mikrovalovne pečice morate paziti, da na sprednji strani aparata zrak neovirano doteka in odteka.

Zato prezračevalne odprtine ne smejo biti nikoli prekrite s kakršnim koli predmetom!

Če mikrovalovno pečico med transportom držite za ročaj vrat, se lahko vrata aparata poškodujejo.

Za prenašanje aparata uporabite prijemne vdolbine ob straneh ohišja.

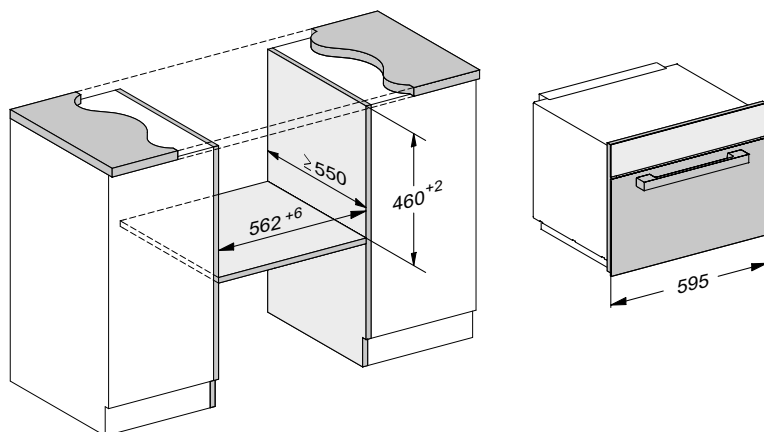
Vgradne mere

Mere so podane v milimetrih.

Vgradnja v visoko omaro



Vgradnja v spodnjo omarico



Inštalacija

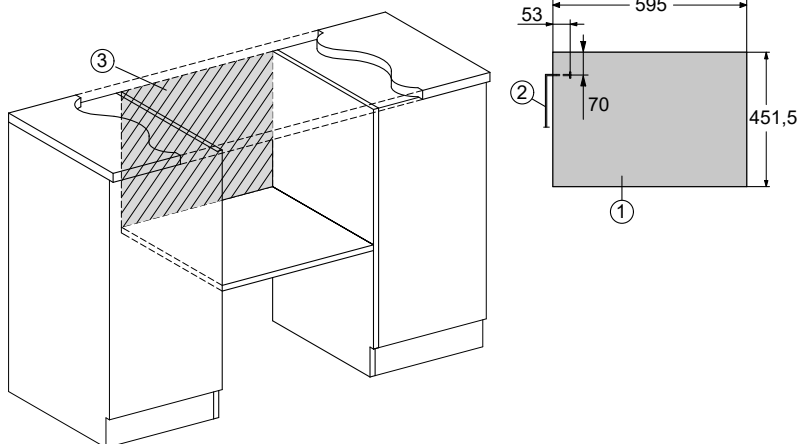
Pogled s strani



*Steklo

**Plemenito jeklo

Priključek v spodnji omarici

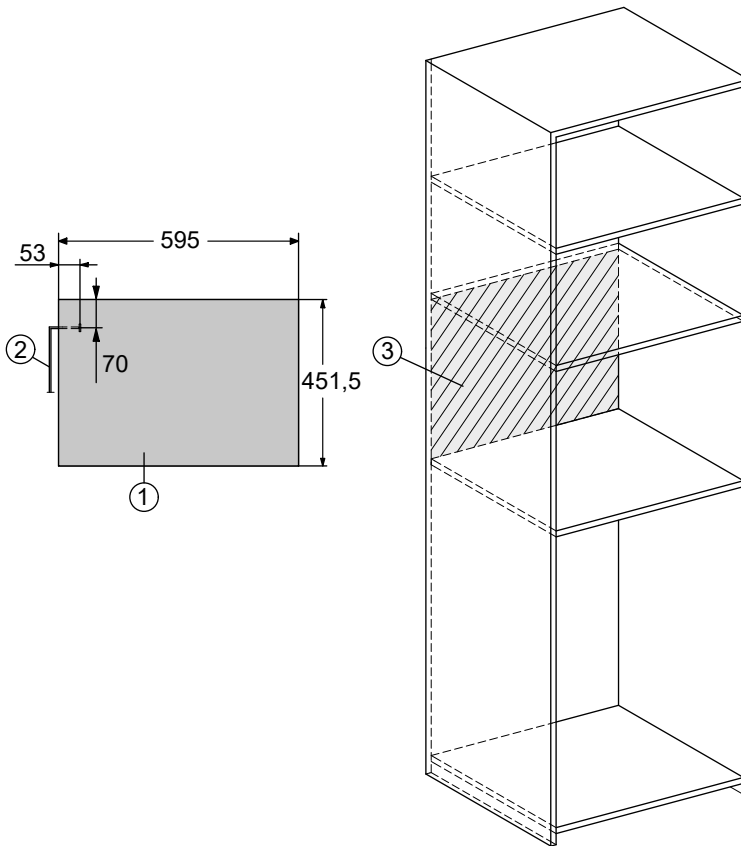


① Pogled od spredaj

② Omrežni priključni kabel,
dolžina = 1600 mm

③ V tem območju ni priključkov.

Priključek v visoki omari



- ① Pogled od spredaj
- ② Omrežni priključni kabel, dolžina = 1600 mm
- ③ V tem območju ni priključkov.

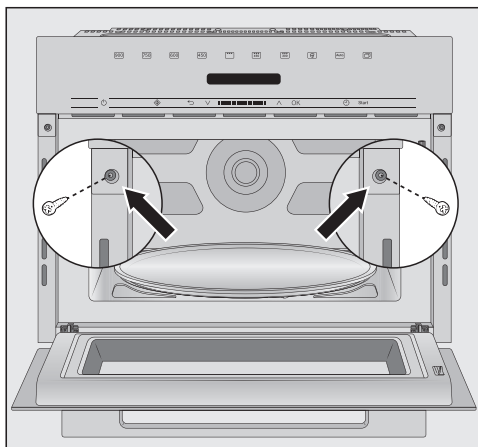
Inštalacija

Vgradnja pečice

Mikrovalovna pečica lahko deluje samo, če je pravilno vgrajena.



- Mikrovalovno pečico potisnite v nišo. Pri tem speljite kabel z vtičem skozi stranico omare.



- Aparat poravnajte.
- Odprite vrata aparata in ga s priloženima vijakoma privijte na stranski steni omare.

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.

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 hrbtani 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.

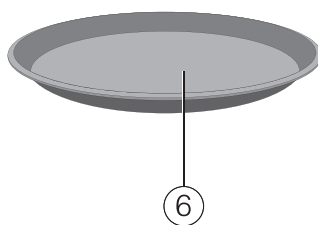
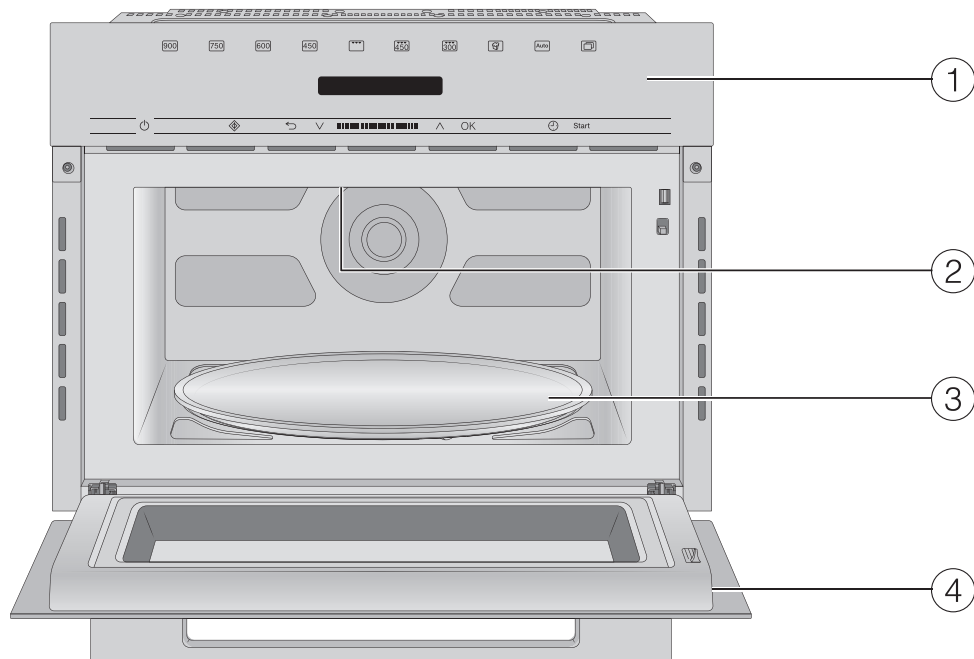
Z vračanjem embalaže v obtok materialov poskrbite za prihranek surovin. Uporabite ustrezna zbirališča in možnosti oddaje za specifične materiale. Transportno embalažo lahko vrnete prodajalcu, pri katerem ste kupili aparat.

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.



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

Priložena oprema

Rešetka žara

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

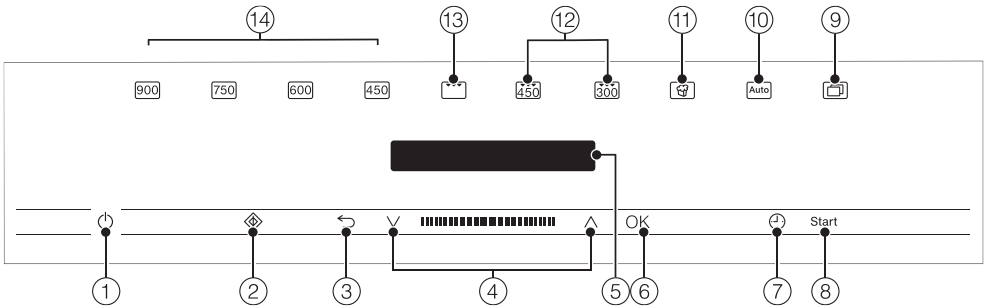
Da rešetka ne bo pomotoma ostala v pečici tudi med načinom delovanja samo z mikrovalovi, je ne smete hraniti v notranjosti pečice.

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.



- ① Tipka Vklop/izklop ①
- ② Tipka Hitri zagon z mikrovalovi ◇
- ③ Tipka ↶ za vračanje po korakih in prekinitev postopka priprave
- ④ Območje za navigacijo s tipkama ^ in v za listanje po izbirnih seznamih in spreminjanje vrednosti
- ⑤ Prikazovalnik za prikaz ure in informacij za upravljanje
- ⑥ Tipka OK za priklic funkcij in za shranjevanje nastavitev
- ⑦ Tipka ⌚ za nastavev zvočnega signala ali časa priprave
- ⑧ Tipka Start za zagon postopka priprave
- ⑨ Tipka [microwave icon] za dodatne programe in nastavitve
- ⑩ Tipka [Auto] za različne avtomatske programe priprave
- ⑪ Tipka [clock icon] za pokovko
- ⑫ Kombinirano delovanje žara in mikrovalov
- ⑬ Delovanje žara
- ⑭ Različne stopnje moči mikrovalov

Upravljalni elementi

Tipka Vklop/izklop

Tipka za vklop/izklop  leži v poglobitvi in se odziva na dotik prsta.

Z njo vklopite in izklopite mikrovalovno pečico.

Prikazovalnik

Na prikazovalniku je izpisana ura ali različne informacije v zvezi z načinom delovanja, temperaturo, časi priprave, avtomatskimi programi in nastavitvami.

Po vklopu mikrovalovne pečice s tipko Vklop/izklop  se prikaže glavni meni z zahtevo Izberite način delovanja.

Senzorske tipke

Senzorske tipke reagirajo na dotik prsta. Vsak dotik potrdi zvočni signal. Ta ton tipk lahko tudi izklopite, tako da izberete nastavev Glasnost in nato Ton pritiska na tipko ter s puščicama povsem do konca zmanjšate glasnost.

Če je prikazovalnik temen, morate najprej vklopiti pečico, šele nato se senzorske tipke odzovejo.

Senzorske tipke nad prikazovalnikom

Tu najdete načine delovanja in dodatne funkcije mikrovalovne pečice.

Način delovanja/funkcija

-  Stopnja moči 900 W
-  Stopnja moči 750 W
-  Stopnja moči 600 W
-  Stopnja moči 450 W
-  Žar
-  Kombinirano delovanje 450 W + Žar
-  Kombinirano delovanje 300 W + Žar
-  Pokovka
-  Avtomatski programi
-  Nadaljnji
 - 300 W
 - 150 W
 - 80 W
 - Žar + 150 W
 - Odtajevanje
 - Pogrevanje
 - Nastavitve 
 - Delovne ure (skupaj)

Senzorske tipke pod prikazovalnikom

Senzorska tipka	Funkcija
	S to senzorsko tipko zaženete funkcijo Hitra izbira - MV. Postopek priprave poteka z maksimalno močjo mikrovalov (900 W) in s časom priprave eno minuto (glejte poglavje „Upravljanje“, odstavek „Hitra izbira - MV“). Z večkratnim dotikom te senzorske tipke lahko po korakih podaljšate čas priprave.
	Odvisno od tega, v katerem meniju se trenutno nahajate, se s to senzorsko tipko lahko vrnete v nadrejeni meni ali v glavni meni. Ko poteka postopek priprave, lahko s to senzorsko tipko postopek ustavite in ga s ponovnim pritiskom senzorske tipke prekinete.
OK	Ko se na prikazovalniku pojavi funkcija, jo lahko prikličete s senzorsko tipko OK. Nato lahko izbrano funkcijo spremenite. Z dotikom senzorske tipke OK shranite spremembe. Če se na prikazovalniku pojavi okno z informacijami, ga potrdite z OK.
	S to senzorsko tipko lahko kadar koli nastavite zvočni signal (npr. za kuhanje jajc), tudi če v pečici istočasno poteka postopek priprave. Poleg tega lahko s to senzorsko tipko nastavljate čase priprave.
Start	S to senzorsko tipko zaženete postopek priprave.

Simboli na prikazovalniku

Na prikazovalniku se lahko pojavijo naslednji simboli:

Simbol	Pomen
i	Ta simbol označuje dodatne informacije in napotke za upravljanje. To informacijsko okno potrdite s senzorsko tipko OK.
...I	Opozorilo na nadrejeno menijsko točko, ki v menijski poti ni prikazana, ker je premalo prostora.
■■■■■■■■	Nekatere nastavitve, kot je svetlost prikazovalnika ali glasnost zvočnih signalov, prilagajate s pomočjo segmentnega prikaza.
✓	Kljukica za nastavitvijo pomeni, da je ta možnost trenutno izbrana.
	Vklopljena je zapora vklopa (glejte poglavje „Nastavitve“, odstavek „Varnost“). Upravljanje pečice je blokirano.
	Nastavljiv zvočni signal

Princip upravljanja

Izbira točke menija in spreminjanje vrednosti ali nastavitve

Puščici $\wedge$ in $\vee$ ter območje med njima  imajo naslednje funkcije:

- Izberete lahko točko menija v izbirnem seznamu.
- Spremenite lahko vrednost (npr. težo) ali nastavek (npr. glasnost zvočnega signala).
- Dotaknite se ustrezne puščice ali potegnite po območju med puščicama v desno ali levo, dokler se ne pojavi zelena točka menija ali vrednost.

Nasvet: Če puščici zadržite, se izbirni seznam ali vrednosti neprekinjeno pomikajo naprej, dokler ne izpustite puščice.

- Izbiro potrdite s tipko *OK*.

Trenutna nastavek je označena s kljukico .

Izbira načina delovanja ali funkcije

Senzorske tipke za načine delovanja in funkcije (npr. nastavitve) so nad prikazovalnikom. Način delovanja ali funkcijo izberete z ustrezno senzorsko tipko na upravljalni plošči (glejte poglavji „Upravljanje“, in „Nastavitve“)

- Dotaknite se senzorske tipke zelenega načina delovanja ali funkcije.

Senzorska tipka na upravljalni plošči sveti oranžno.

- Nastavite vrednosti ali listajte po izbirnih seznamih, dokler se ne pojavi zelena nastavek.

Prekinitev postopka priprave

Postopek priprave prekinete s senzorsko tipko načina delovanja, ki sveti oranžno, ali s senzorsko tipko .

- Dotaknite se ustrezne senzorske tipke načina delovanja ali dvakrat senzorske tipke . Postopek priprave se prekine.
- Če ste nastavili čas priprave, izberite Prekinitev postopka in potrdite izbiro z *OK*.

Pojavi se glavni meni.

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 maščobe.

- 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 odтаяajo, pogrejejo ali skuhajo.

Mikrovalove lahko uporabite na naslednji način:

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

– Zamrznjene jedi lahko odтаяate 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 odтаяevanje, 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 skuhajo, žar pa ga zapeče.

Avtomatski programi

Na voljo so vam naslednji avtomatski programi:

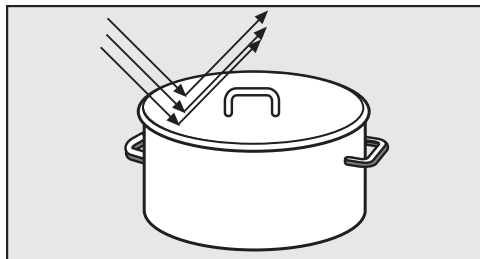
Izbirate lahko med štirimi različnimi kategorijami avtomatskih programov.

- Kuhanje 
- Odtajevanje
- Pogrevanje
- Pokovka 

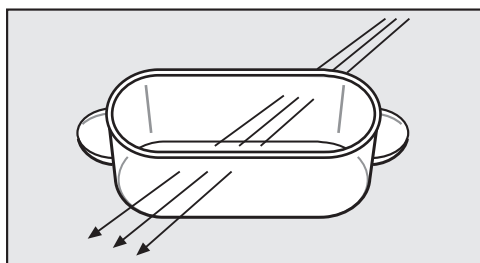
Programi so odvisni od teže živila.

Težo živil lahko vnesete v gramih (g), funtih (lb) ali funtih/unčah (lb/oz) (glejte poglavje „Nastavitve“, odstavek „Spreminjanje nastavitev“).

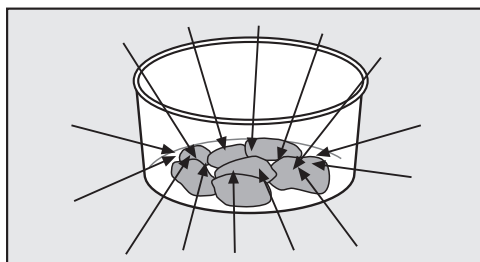
Mikrovalovi



- 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 prestavite 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 pečice 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 pečici počī.
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 mikrovalov.

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 stroja.
- Pritisnite tipko .
- Izberite stopnjo moči 900 W.
- S puščicama $\wedge$ in $\vee$ vnesite 30 sekund in potrdite vnos z OK.
- Pritisnite tipko start, da zaženete test.

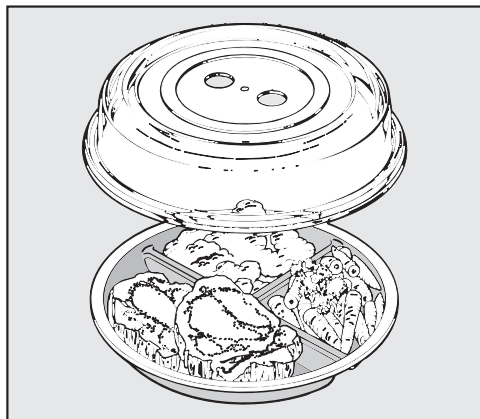
Če med testom slišite prasketanje, ki ga spremlja iskrenje, takoj izklopite aparat (pritisnite tipko  in potrdite z OK)! Posoda, ki sproži takšno reakcijo, ni primerna za uporabo v mikrovalovni pečici! Če ste v dvomih, ali je posoda primerna za uporabo z mikrovalovi, se posvetujte s proizvajalcem posode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

Mikrovalovno pečico uporabljajte samo, če je pravilno vgrajena.

Ko mikrovalovno pečico priključite na električno omrežje, je takoj pripravljena za uporabo.

Pozdravni zaslon

Pojavi se logotip Miele. Nato morate izvesti nekaj nastavitvev, ki so potrebne za prvi zagon mikrovalovne pečice.

- Sledite navodilom na prikazovalniku.

Nastavitev jezika

- S puščicama izberite želeni jezik.
- Potrdite z **OK**.

Če pomotoma nastavite jezik, ki ga ne razumete, sledite napotkom v poglavju „Nastavitve“, odstavek „Jezik “.

Nastavitev države

- S puščicama izberite želeno državo.
- Potrdite z **OK**.

Nastavitev ure

- S puščicama nastavite točen čas.
- Potrdite z **OK**.

Sporočilo na prikazovalniku Izklop prikaza ure je označeno s kljukico .

- Potrdite z **OK**.

Izpiše se informacija Poraba el. energije -, ker z izklopljenim prikazom ure varčujete z energijo.

- Pritisnite **OK**.

Na prikazovalniku se izpiše Prvi zagon je končan..

- Potrdite z **OK**.

Na prikazovalniku se izpiše Izberite način delovanja.

Prikaz ure je tovarniško nastavljen tako, da ura teče v ozadju. Prikazovalnik je temen, da varčuje z energijo. To nastavitvev aparata lahko spremenite, če želite, da je ura ves čas prikazana (glejte poglavje „Nastavitve“, odstavek „Spreminjanje nastavitvev“). Če je ura prikazana, se vse senzorske tipke ob dotiku takoj odzovejo. Če ura ni prikazana, je aparat izklopljen. Pred ponovno uporabo ga morate vklopiti s tipko **Vklop/izklop** .

Nasvet: Če želite, je lahko ura prikazana tudi v 12-urnem območju (glejte poglavje „Nastavitve“, odstavek „Ura“).

Popravek nastavitve točnega časa

- Aparat vklopite s tipko **Vklop/izklop** .

Na prikazovalniku se izpiše Izberite način delovanja.

- Dotaknite se senzorske tipke .
- S puščicama izberite točko **Nastavitve**  in potrdite izbiro z **OK**.
- Nato s puščicama izberite točko **Ura** in potrdite izbiro z **OK**.
- S puščicama izberite **Nastavitev** in potrdite izbiro z **OK**.

Na prikazovalniku je trenutni točen čas označen z belim ozadjem.

- S puščicama spremenite točen čas in ga potrdite z **OK**.
- Večkrat pritisnite senzorsko tipko , da se vrnete na prvo raven.

Na prikazovalniku se izpiše Izberite način delovanja.

Nastavitve

Pregled nastavitev

Menijska točka	Možne nastavitve
Jezik 	... deutsch*, english ... Država
Ura	Prikaz (Izklop prikaza ure*, Vklop prikaza ure, Nočni izklop) Območje prikaza ure (24-urni*, 12-urni) Nastavitev
Glasnost	Toni zvočnega signala Melodije* ■■■■■□□ Ton ■■■■■■■■■□□□□□□ Ton pritiska na tipko ■■■■■□□
Svetlost prikaza	■■■■□□□
Enote	Teža (g*, lb, lb/oz)
Ohranjanje toplote	Vklop*, Izklop
Hitra izbira - MV	Moč (... 900 W*, 750 W ...) Čas priprave (01:00*, nastavljivo)
Pokovka	Čas priprave 03:20*, nastavljivo med 2:30 in 3:50 min
Vprašanje glede živila	Vklop*, Izklop
Varnost	Zapora tipk (Izklop*, Vklop) Zapora vklopa  (Izklop*, Vklop)
Verzija program. opreme	
Zastopniki	Sejemska nastavitve (Izklop*, Vklop)
Tovarniške nastavitve	Ne ponastaviti, Ponastaviti

* Tovarniška nastavitve

Spreminjanje nastavitev

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 nastavitve aparata, ravnajte na naslednji način:

- Pritisnite tipko .
- Nato s puščicama izberite **Nastavitve** .
- Izbiro potrdite s tipko **OK**.
- Zdaj lahko s puščicama izbirate med možnostmi, ki so navedene v tabeli. Želeno točko potrdite z **OK**.
- Odvisno od točke menija lahko zdaj vnesete vrednosti ali s puščicama izberete podtočke.
- Če nastavitve, ki ste jo izbrali, ne boste spremenili, pač pa želite priklicati drugo nastavitve, se dotaknite tipke .
- Če ne želite spremeniti nobene nastavitve več, se dotaknite tipke .

Spremenjene nastavitve se ohranijo tudi po izpadu električnega toka.

Jezik

Nastavite lahko svoj jezik in svojo državo.

Državo lahko izberete, če so za izbrani jezik na voljo različne države in s tem jezikovne različice.

Ko potrdite svojo izbiro, se na prikazovalniku takoj prikažejo izpisi v izbranem jeziku.

Nasvet: Če po pomoti izberete jezik, ki ga ne razumete, izberite . Ravnajte se po simbolu , da se vrnete v podmeni **Jezik** .

Ura

Prikaz

Izberete lahko način prikaza ure pri izključenih mikrovalovni pečici:

- **Vklop**
Ura je vedno prikazana. Vse senzorske tipke se ob dotiku takoj odzovejo.
- **Izklop**
Prikazovalnik je temen, da varčuje z energijo. Mikrovalovno pečico morate najprej vklopiti, šele nato jo lahko upravljate.
- **Nočni izklop**
Zaradi varčevanja z energijo je ura prikazana samo med 5. in 23. uro. Preostali čas je prikazovalnik temen. Mikrovalovno pečico morate najprej vklopiti, šele nato jo lahko upravljate.

Območje prikaza ure

Ura je lahko prikazana v 24- ali 12-urnem območju.

Nastavitev

Nastavite ure in minute.

Po izpadu električnega toka se ponovno izpiše trenutni točen čas. Nastavljena ura je shranjena za pribl. 150 ur.

Glasnost

Melodije

Ob koncu postopka priprave nekajkrat v časovnih presledkih zazveni melodija.

Glasnost te melodije je prikazana s segmentnim prikazom.

- 
maksimalna glasnost
- 
melodija izklopljena

Nastavitve

Ton

Ob koncu postopka priprave določen čas zveni neprekinjen ton.

Višina tega tona je prikazana s segmentnim prikazom.

- ■■■■■■■■■■■■

maksimalna višina tona

- □□□□□□□□□□

minimalna višina tona

Ton pritiska na tipko

Glasnost tona tipk, ki se oglasi ob vsaki izbiri senzorske tipke, je prikazana s segmentnim prikazom.

- ■■■■■■

maksimalna glasnost

- □□□□□□

ton tipk izklopljen

Svetlost prikaza

Svetlost prikazovalnika je prikazana s segmentnim prikazom.

- ■■■■■■

maksimalna svetlost

- ■□□□□□

minimalna svetlost

Enote

Teža

Težo živil v avtomatskih programih lahko nastavite v gramih (g), funtih (lb) ali funtih/unčah (lb/oz).

Ohranjanje toplote

Funkcija 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.

Živilo se nato po pribl. 2 minutah ohranja toplo z močjo 80 W še največ 15 minut.

- Vkllop

Funkcija Ohranjanje toplote je vklopljena.

- Izkllop

Funkcija Ohranjanje toplote je izklopljena.

Hitra izbira - MV

Dotik tipke  zadostuje, da aparat začne delovati z maksimalno močjo za 1 minuto.

Moč in trajanje lahko spremenite. Tako lahko na to programsko mesto shranite pogosto uporabljeni postopek priprave.

- Moč

Izbrati je mogoče vse razpoložljive stopnje moči.

- Čas priprave

Pri maksimalni stopnji moči je mogoče nastaviti največ 5 minut, pri drugih stopnjah moči pa 10 minut.

Pokovka

Ta program je namenjen pripravi pokovke iz posebne koruze, namenjene za pripravo z mikrovalovi.

Tovarniško nastavitve 3:20 minute lahko spremenite.

Nastavite lahko čas v območju med 2:30 in 3:50 minute.

Vprašanje glede živila

Vprašanje glede živila vas opomni, da aparata ne smete vklopiti, če v njem ni živila.

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

Če zažene postopek priprave, ne da bi pred tem odprli vrata, se na prikazovalniku izpiše vprašanje Ali je živilo v pečici?.

Ta napis vas opozarja, da v pečici morda

ni živila, ker že dlje časa (pribl. 20 minut) niste odprli vrat pečice.

Šele ko vprašanje potrdite z **OK** ali odprete vrata pečice, se postopek začne.

Varnost

Zapora vklopa

Zapora vklopa preprečuje neželeno upravljanje pečice.

Nastavljiv zvočni signal lahko še naprej neposredno nastavite, tudi če je aktivirana zapora vklopa.

Zapora vklopa se ohrani tudi po izpadu električnega toka.

- Vkllop
Aktivirana je zapora vklopa. Preden uporabite mikrovalovno pečico, jo vklopite in se dotaknite senzorske tipke **OK** ter jo zadržite vsaj 6 sekund.
- Izkllop
Zapora vklopa je deaktivirana. Zdaj lahko uporabite mikrovalovno pečico kot običajno.

Zapora tipk

Zapora tipk preprečuje nenameren izkllop pečice ali spremembo nastavitve postopka priprave. Če je zapora tipk aktivirana, se vse senzorske tipke in polja na prikazovalniku nekaj sekund po zagonu postopka priprave zaklenejo.

- Vkllop
Zapora tipk je aktivirana. Če želite uporabiti eno izmed funkcij, se morate najprej dotakniti tipke **OK** in jo zadržati najmanj 6 sekund. Zapora tipk je nato za kratek čas deaktivirana.
- Izkllop
Zapora tipk je deaktivirana. Vse senzorske tipke se ob izbiri takoj odzovejo.

Verzija program. opreme

Verzija programske opreme je namenjena servisni službi Miele. Za zasebno uporabo te informacije ne potrebujete.

Zastopniki

Ta funkcija omogoča zastopnikom, da predstavijo mikrovalovno pečico brez segrevanja. Za zasebno uporabo te nastavitve ne potrebujete.

Sejemska nastavitve

Če vklopite mikrovalovno pečico in je aktivirana sejemska nastavitve, se na prikazovalniku izpiše opozorilo Sejemska nastavitve. Aparat ne greje.

- Vkllop
Sejemska nastavitve aktivirate tako, da se dotaknete tipke **OK** in jo zadržite najmanj 4 sekunde.
- Izkllop
Sejemska nastavitve deaktivirate tako, da se dotaknete tipke **OK** in jo zadržite najmanj 4 sekunde. Mikrovalovna pečica je ponovno pripravljena za uporabo.

Tovarniške nastavitve

Z eno nastavitvijo lahko vse izvedene spremembe ponastavite na stanje ob dobavi.

- Ne ponastavi
Vse izvedene spremembe se ohranijo.
- Ponastavi
Vse nastavitve se povrnejo na tovarniško nastavitve.

Delovne ure (skupaj)

Z izbiro možnosti Nadaljnji  | Delovne ure (skupaj) lahko priključite skupno število delovnih ur mikrovalovne pečice.

Upravljanje

Odpiranje vrat

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



Nevarnost poškodbe zaradi odprtih vrat.

Vrata lahko obremenite z največ 8 kg. Otroci se lahko ob odprtih vratih aparata poškodujejo.

Preprečite, da bi otroci stali, sedeli ali se obešali na odprta vrata pečice.

Postavljanje posode v pečico

Najbolje je, če je posoda na sredini notranjosti pečice.

Vrtljivi krožnik

Takoj ko zaženete postopek priprave, se začne vrtljivi krožnik s posodo, ki je postavljena nanj, avtomatsko vrteti. Vrtenje zagotavlja, da se živila enakomerno tajajo, pogrevajo ali kuhajo.

Vrtljivi krožnik lahko obremenite z največ 4 kg. Če je teža prevelika, se vrtljivi krožnik ne more vrteti in mikrovalovna pečica se lahko poškoduje.

Prepričajte se, da ni presežena maksimalna obremenitev vrtljivega krožnika.

Če odstranite vrtljivi krožnik in živilo položite neposredno na dno pečice, se lahko mikrovalovna pečica poškoduje.

Živila ne položite neposredno na vrtljivi krožnik, temveč vedno uporabite primerno posodo.

Vedno uporabite vrtljivi krožnik in posodo z živilom postavite na njegovo **sredino**.

Uporaba vrtljivega krožnika

- Uporabljajte samo posodo, ki je manjša od vrtljivega krožnika.
- Za odtajevanje, pogrevanje ali kuhanje vedno uporabite posodo, ki je primerna za uporabo z mikrovalovi (glejte poglavje „Posoda, primerna za uporabo v mikrovalovni pečici“). Posodo z živilom postavite na sredino vrtljivega krožnika.
- Živila med postopkom priprave obrnite ali premešajte, da se bodo enakomerno segrevala.

Zapiranje vrat

Če vrata odprete med izvajanjem postopka, se dotaknite tipke Start, da se bo postopek nadaljeval.

Zagon postopka priprave

Izbira moči mikrovalov poteka z dotikom ustreznih senzorskih tipk.

- Dotaknite se senzorske tipke zelene stopnje moči.
- Senzorska tipka na upravljalni plošči sveti oranžno.
- S puščicama nastavite zeleni čas priprave in potrdite izbiro z **OK**.
- Pritisnite tipko Start.

Postopek priprave se začne.

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. Zeleni rezultat pa boste dosegli z ustrežno daljšim trajanjem postopka.

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.

Ali je živilo v pečici?

Opozorilo Ali je živilo v pečici? vas opomni, da aparata ne smete vklopiti, če v njem ni živila.

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

Če se dotaknete tipke za zagon, ne da bi pred tem odprli vrata, se na prikazovalniku pojavi Ali je živilo v pečici?. Ta napis vas opozarja, da v pečici morda ni živila, ker že dlje časa niste odprli vrat pečice. Zagon je blokiran, dokler ne odprete vrat pečice.

Prekinitev/nadaljevanje postopka

Postopek priprave lahko kadar koli . . .
. . . prekinete:

- Odprite vrata aparata.

Odštevanje časa se zadrži.
Na prikazovalniku se izpiše sporočilo
Zaprte vrata..

. . . nadaljujete:

- Zaprite vrata pečice in se dotaknite tipke Start.

Postopek priprave se nadaljuje.

Sprememba vnosov

Če po zagonu postopka ugotovite, da . . .

. . . ste nastavili previsoko ali prenizko
moč mikrovalov:

- Izberite želeno moč mikrovalov.

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

- S puščicama spremenite čas in nadaljujte postopek (dotaknite se tipke Start).

Brisanje postopka

- Dvakrat se dotaknete tipke ↶ ali izbrane stopnje moči.

Na prikazovalniku se izpiše Prekinitev postopka.

- Potrdite z OK.

Po končanem postopku

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

Zvočni signal se nekajkrat ponovi. Na prikazovalniku se izpiše Konec.

- Sporočilo potrdite s pritiskom na tipko izbrane stopnje moči.

Ohranjanje toplote

Funkcija 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.

Živilo se nato po pribl. 2 minutah ohranja toplo z močjo 80 W še največ 15 minut.

Na prikazovalniku je izpisano Ohranjanje toplote.

Ko odprete vrata pečice ali se dotaknete ene izmed tipk, se postopek prekine.

Funkcije Ohranjanje toplote ne morete izbrati posebej.

To funkcijo lahko prekličete (glejte poglavje „Nastavitve“).

Programiranje časov priprave

Rezultat priprave v pečici je lahko slabši, če med trenutkom, ko vstavite živilo v pečico, in začetkom postopka mine dolgo časa. Sveža živila lahko spremenijo barvo ali se celo pokvarijo. Izberite čim krajši čas do zagona postopka priprave.

Z vnosom **Konec ob** ali **Zagon ob** lahko postopek priprave avtomatsko izklopite ali vklopite.

- **Konec ob**
Določite uro, ob kateri naj se postopek konča. Mikrovalovna pečica se avtomatsko izklopi ob nastavljeni uri.
- **Zagon ob**
Določite uro, ob kateri naj se postopek začne. Mikrovalovna pečica se avtomatsko vklopi ob nastavljeni uri.
- Živilo vstavite v pečico.
- Izberite zeleni način delovanja.

- Nastavite čas priprave in ga potrdite z **OK**.

- Pritisnite tipko .

- S puščicama izberite **Konec ob** ali **Zagon ob** in potrdite izbiro z **OK**.

- S puščicama določite uro, ob kateri naj se postopek priprave konča ali začne, in potrdite nastavev z **OK**.

Na prikazovalniku je izpisano **Zagon ob** in čas začetka postopka.

Izbira funkcije Hitri zagon z mikrovalovi

Dotik tipke  zadostuje, da aparat začne delovati z maksimalno močjo za 1 minuto.

- Pritisnite tipko .

Brez dodatnega pritiska na tipko čas delovanja aparata pri maksimalni moči poteče čez eno minuto.

Sprememba časa in moči

Shranjeni čas in moč lahko spremenite in tako shranite glavno uporabo.

- Izberite .

- Izberite možnost **Nastavitve**  in jo potrdite z **OK**.

- Izberite možnost **Hitra izbira - MV** in jo potrdite z **OK**.

- Izberite **Moč**.

Na prikazovalniku je izpisano **Moč** in za tem shranjena stopnja moči.

- Če želite spremeniti moč, potrdite z **OK**.

Shranjena moč je označena s kljukico ✓.

- S puščicama spremenite moč in jo potrdite z **OK**.
- S puščicama izberite **Čas priprave** in nato potrdite z **OK**.

- S puščicama nastavite želeni čas priprave in ga potrdite z **OK**.

Na prikazovalniku je izpisano Čas priprave in izbrani čas.

- Večkrat pritisnite , da se vrnete na glavno raven.

Spremenjena stopnja moči in spremenjeni čas sta zdaj shranjena in se boste priklicala ob pritisku tipke .

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

Zapora vklopa

Zapora vklopa preprečuje neželeno upravljanje pečice.

Aktivacija zapore vklopa

- Izberite .
- Izberite možnost Nastavitve  in jo potrdite z **OK**.
- Izberite možnost Varnost in jo potrdite z **OK**.
- Izberite Zapora vklopa  in nato **OK**.
- Izberite Vkllop in nato **OK**.
- Izklopite aparat, da aktivirate zaporo vklopa.

Funkcije aparata so zdaj zaklenjene in jih lahko uporabite samo, če dezaktivirate zaporo vklopa.

Le časovno nastavljen zvočni signal lahko uporabite tudi pri aktivirani zapori vklopa (glejte poglavje „Nastavljen zvočni signal“).

Zapora vklopa se ohrani tudi po izpadu električnega toka.

Prekinitev zapore vklopa

Zaporo vklopa lahko začasno izklopite.

- Aparat vklopite s tipko Vkllop/izklop .
- Na prikazovalniku se izpiše Zapora vklopa .
- Potrdite z **OK**.

Na prikazovalniku se izpiše Za 6 sekund pritisnite „OK“..

- Sledite navodilom na prikazovalniku.
- Čas na prikazovalniku se odšteva.
- Na koncu je zapora vklopa začasno prekinjena.

- Vnesite želeni postopek priprave.

Dokler aparata ne izklopite, lahko izbirate poljubne tipke in postopke. Zapora vklopa je ponovno aktivna šele po izklopu aparata.

Dezaktivacija zapore vklopa

- Aparat vklopite s tipko Vkllop/izklop .
- Na prikazovalniku se izpiše Zapora vklopa .
- Potrdite z **OK**.
- Na prikazovalniku se izpiše Za 6 sekund pritisnite „OK“..
- Sledite navodilom na prikazovalniku.
- Čas na prikazovalniku se odšteva.
- Na koncu je zapora vklopa začasno prekinjena.
- Izberite .
- Izberite možnost Nastavitve  in jo potrdite z **OK**.
- Izberite možnost Varnost in jo potrdite z **OK**.
- Izberite Zapora vklopa  in nato **OK**.
- Izberite Izklop in nato **OK**.
- Izklopite aparat.

Zapora vklopa je zdaj dezaktivirana. Funkcije aparata so ponovno na voljo.

Uporaba 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.

Nastavljiv zvočni signal lahko uporabite tudi, če ste istočasno nastavili avtomatski vklop ali izklop postopka priprave (npr. da vas opozori, ko morate živilu dodati začimbe).

- Dotaknite se tipke .

Na prikazovalniku se izpiše Nast. zv. sign..

- S puščicama vnesite želeno nastavev zvočnega signala in jo potrdite z OK.

Na prikazovalniku sveti  in časovna nastavev se odšteva.

Po preteku časa zazveni zvočni signal. Utripa  in čas teče naprej. Tako lahko vidite, koliko časa je preteklo od takrat, ko je potekla nastavev zvočnega signala.

- Dotaknite se tipke , da ustavite postopek.

Sprememba nastavitve zvočnega signala

- Pritisnite tipko .

Na prikazovalniku se izpiše Spremeni. Odštevanje časovne nastavitve se ustavi.

- Potrdite z OK.

- S puščicama popravite čas in ga potrdite z OK.

Nastavev zvočnega signala se odšteva naprej.

Brisanje nastavitve

- Pritisnite tipko .

Na prikazovalniku se izpiše Spremeni. Odštevanje časovne nastavitve se ustavi.

- S puščicama izberite Izbriši in potrdite izbiro z OK.

Nastavev zvočnega signala je izbrisana.

Uporaba nastavljivega zvočnega signala in postopka 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 se dotaknite tipke .

- S puščicama izberite Nast. zv. sign. in potrdite izbiro z OK.

- S puščicama vnesite želeno nastavev zvočnega signala in jo potrdite z OK.

- Dotaknite se tipke .

Na prikazovalniku sta drug poleg drugega vidna čas priprave in nastavljen zvočni signal, ki se odštevata.

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 segrevati 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.

- Pritisnite tipko .

Tipka  na upravljalni plošči sveti oranžno.

Na prikazovalniku se izpiše Čas priprave in 00:00 min.

- S puščicama nastavite želeni čas priprave in potrdite izbiro z OK.
- Pritisnite tipko Start.

Postopek priprave se začne.

Ko je postopek končan, zazveni zvočni signal.

Sprememba časa pečenja na žaru

Čas pečenja na žaru lahko med delovanjem pečice spremenite.

- Pritisnite puščico.

Postopek se prekine.

- S puščicama spremenite čas.
- Nadaljujte postopek, tako da pritisnete tipko Start.

Upravljanje – pečenje na žaru

Izbira časa zagona ali konca

Čas pečenja na žaru se lahko začne ob predhodno nastavljeni uri in konča po času trajanja, ki ga določite vnaprej.

- Pritisnite tipko .

Tipka  na upravljalni plošči sveti oranžno.

Na prikazovalniku se izpiše Čas priprave in 00:00 min.

- S puščicama nastavite želeni čas priprave in potrdite izbiro z **OK**.
- Nato pritisnite tipko .

Na prikazovalniku se izpišeta Čas priprave in nastavljeno trajanje za postopek pečenja na žaru.

- S puščicama izberite možnost Zagon ob ali Konec ob.

Z nastavitvijo Zagon ob določite uro, ob kateri želite, da se pečenje na žaru začne. Z nastavitvijo Konec ob določite uro, ob kateri želite, da se pečenje na žaru konča.

Alternativno lahko na tem mestu izberete tudi Nast. zv. sign., če želite poleg pečenja na žaru zagnati tudi nastavljen zvočni signal za ločen postopek.

- Izbiro potrdite z **OK**.

Na prikazovalniku je izpisano Zagon ob ali Konec ob, odvisno od tega, katero nastavitev ste izbrali. Poleg tega je ura označena s svetlim ozadjem.

- S puščicama izberite želeno uro začetka ali konca postopka, nato pritisnite **OK**.

Na prikazovalniku se izpiše Zagon ob in tipka  sveti.

Postopek pečenja na žaru se začne ob nastavljeni uri.

Ko je postopek končan, zazveni zvočni signal.

Kombinacija žara in mikrovalov

Ta način delovanja je primeren 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 ni mogoče preklapljati med temi tremi stopnjami, ne da bi prekinili postopek.

Kombinaciji  in  sta neposredno na upravljalni plošči, kombinacija  pa je na voljo pod tipko .

- Izberite želeno kombinacijo, tako da pritisnete tipko  ali  oziroma , če želite izbrati .

Ustrezna tipka na upravljalni plošči sveti oranžno.

Na prikazovalniku se izpiše Čas priprave in 00:00 min.

- S puščicama nastavite želeni čas priprave in potrdite izbiro z **OK**.
- Pritisnite tipko Start.

Postopek priprave se začne. Ko je postopek končan, zazveni zvočni signal.

Sprememba nastavljenega časa

Čas lahko med delovanjem pečice spremenite.

- Pritisnite puščico.

Postopek se prekine.

- S puščicama spremenite čas.
- Nadaljujte postopek, tako da pritisnete tipko start.

Izbira časa zagona ali konca

Čas priprave se lahko začne ob predhodno nastavljeni uri in konča po času trajanja, ki ga določite vnaprej.

- Izberite zeleni kombinirani način delovanja.

Ustrezna tipka na upravljalni plošči sveti oranžno.

Na prikazovalniku se izpiše Čas priprave in 00:00 min.

- S puščicama nastavite zeleni čas priprave in potrdite izbiro z **OK**.

- Nato pritisnite tipko .

Na prikazovalniku se izpišeta Čas priprave in nastavljeno trajanje za postopek pečenja na žaru.

- S puščicama izberite možnost Zagon ob ali Konec ob.

Z nastavitvijo Zagon ob določite uro, ob kateri želite, da se postopek začne.
Z nastavitvijo Konec ob določite uro, ob kateri želite, da se postopek konča.

Alternativno lahko na tem mestu izberete tudi Nast. zv. sign., če želite poleg postopka priprave zagnati tudi nastavljen zvočni signal za ločen postopek.

- Izbiro potrdite z **OK**.

Na prikazovalniku je izpisano Zagon ob ali Konec ob, odvisno od tega, katero nastavitev ste izbrali.

Poleg tega je ura označena s svetlim ozadjem.

- S puščicama izberite zeleno uro začetka ali konca postopka, nato pritisnite **OK**.

Na prikazovalniku se izpiše Zagon ob in tipka izbranega načina delovanja sveti.

Postopek priprave se začne ob nastavljeni uri.

Ko je postopek končan, zazveni zvočni signal.

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 [450].

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 [450] 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.

Težo živil lahko vnesete v gramih (g), funtih (lb) ali funtih/unčah (lb/oz) (glejte poglavje „Nastavitve“, odstavka „Spreminjanje nastavitev“).

Na voljo so štiri različne kategorije avtomatskih programov:

- Kuhanje 
- Odtajevanje
- Pogrevanje
- Pokovka 

Program kuhanja in program za pokovko priključete s senzorsko tipko  ali .

Avtomatske programe iz kategorij odtajevanja in pogrevanja priključete s senzorsko tipko  in jih lahko nato izberete s puščicama.

Uporaba avtomatskih programov

- Izberite željeni avtomatski program in ga potrdite z **OK**.
- Vnesite težo živila in jo potrdite z **OK**.
- S puščicama izberite možnost Takojšnji zagon, Zagon ob ali Konec ob.
- Sledite navodilom na prikazovalniku, na primer Obrnite živilo ali Premešajte živilo.
- Upoštevajte čas pri sobni temperaturi (čas izravnave temperature), da se bo toplota enakomerno porazdelila po jedi.

Kuhanje

Pri nekaterih izmed naslednjih programov priprave se občasno vklopi tudi žar.

 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, označenih z *.

Izbirate lahko med 23 avtomatskimi programi. Čas mirovanja pri vseh znaša približno dve minuti.

- Slanina
- Krompir
- Kosi piščanca*
- Piščanec v omaki
- Ribji file
- Ribji file v omaki
- Zamrznjen pomfrit*
- Juha
- Zelenjava
- Zamrznjen narastek*
- Pica, tanka*
- Pica, debela*
- Zamrz. pripravljene jedi
- Zamrznjena zelenjava
- Sadni kompot
- Narastek*
- Piščanec na žaru*
- Ribji narastek*
- Ribe na žaru*
- Ražnjič*
- Meso v omaki

- Riž
- Enolončnica
- * občasno z vklopom žara

Odtajevanje

Za odtajevanje različnih skupin živil je na voljo 13 programov. Čas mirovanja pri vseh znaša pribl. 10 minut.

- Kruh
- Kolači
- Piščančja stegna
- Pripravljene jedi
- Ribji file
- Sadje
- Meso v kosih
- Mleto meso
- Perutnina
- Juha
- Meso v rezinah
- Zelenjava
- Ribe

Pogrevanje

Za pogrevanje različnih skupin živil je na voljo 8 avtomatskih programov. Čas izravnave temperature je za te programe vedno po pribl. 2 minuti.

- Narastek
- Piščanec v omaki
- Pripravljene jedi
- Ribji file v omaki
- Juha
- Meso v omaki
- Enolončnica
- Zelenjava

Pokovka

Ta avtomatski program je namenjen pripravi pokovke iz posebne koruze, namenjene za pripravo z mikrovalovi.

Pokovka za pripravo v mikrovalovni pečici je v trgovinah na voljo v različnih pakiranjih. Ta program je prilagojen za pribl. 100 g vrečko pokovke. Če embalaža odstopa od te enote, lahko časovno nastavitve spremenite v določenih intervalih (glejte poglavje „Nastavitve“, odstavek „Spreminjanje nastavitve“).

Časovne nastavitve programa, ki že poteka, pa ni mogoče več spremeniti.

Program ni primeren za pripravo navadne koruze pokovke ali koruznih zrn.

S tem avtomatskim programom lahko pripravljate izključno pokovko, ki je označena, da je primerna za pripravo z mikrovalovi.

- Vrečko s koruso položite na vrtljivi krožnik skladno z navodili na embalaži.

Če se vrečka dotakne notranje stene pečice in ostane pritisnjena ob steno, lahko pride do zastoja vročine.

Poskrbite, da se bo vrečka lahko neovirano napihovala.

- Dotaknite se .

Čez nekaj trenutkov se program zažene. Začne se takoj, ko se dotaknete tipke start.

Kmalu lahko zaslišite, kako začnejo pokati prva zrna.

- Če je pokanje zrn slišati le še sem ter tja, prekinite program, preden poteče do konca. Pri tem upoštevajte napotke na embalaži.

 Nevarnost opeklin zaradi vroče vrečke.

Vrečka je zelo vroča.

Zato bodite pri jemanju vrečke iz pečice previdni.

Recepti za avtomatske programe

V nadaljevanju je nekaj predlogov receptov za avtomatske programe iz kategorije „Kuhanje“ , ki jih lahko sami dopolnite ali spremenite.

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

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 krebuljico (2 porciji)

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 krebuljice ali
1 žlica suhe, zdrobljene krebuljice
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, premešajte.

Nastavitev:  Zelenjava

Teža: 525 g

Nivo vstavljanja: vrtljivi krožnik

Krompir

S tem programom lahko pripravite kuhan krompir v različnih oblikah.

Priprava

Vnesite 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:  Krompir

Teža: 800 g

Nivo vstavljanja: vrtljivi krožnik

Riž

S tem programom lahko v mikrovalovni pečici skuhate riž.

Priprava

Vnesite težo suhega riža.

Suh riž prelijte z vrelo vodo, in sicer v razmerju en del riža in dva dela vode.

Riž kuhajte v pokriti posodi.

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, 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 čez zelenjavo, potresite z gavdo in pecite nepokrito.

Nastavitev:  Narastek

Teža: 1.500 g

Nivo vstavljanja: vrtljivi krožnik

Recepti za avtomatske programe

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
Sol, črni poper, muškatni orešček
masla

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:  Narastek

Teža: 1000 g

Nivo vstavljanja: vrtljivi krožnik

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 griljaj. 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:  Ražnjič

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 štiri 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:  Ražnjič

Teža: vsako nabodalo pribl. 100 g
Nivo vstavljanja: rešetka in model na vrtljivem krožniku

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.

Nastavitev:  Kosi piščanca

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.

Nastavitev:  Piščanec na žaru

Za pečenje perutnine na žaru

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.

Recepti za avtomatske programe

Ribji kari (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:  Ribji file v omaki
Teža: pribl. 1.200 g
Nivo vstavljanja: vrtljivi krožnik

Riba s skorjico (2 porciji)

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:  Ribji narastek
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 organom ter premešajte. Potresite s preostalim sirom in nepokrito zapecite.

Nastavitev:  Ribji narastek
Teža: pribl. 1.150 g
Nivo vstavljanja: vrtljivi krožnik

Postrvi na žaru (4 porcije)

Čas priprave: 25–30 minut

Sestavine

4 postrvi po 250 g
4–8 žlic sesekljane peteršilja
Sol, poper, limonin sok
Koščki masla

Priprava

Postrvi očistite, jih zunaj in znotraj začinite ter napolnite z zelišči. Položite jih na rešetko za žar, rahlo namazano z oljem, ter premažite z zmehčanim maslom. Ribe na rešetki vstavite v pečico skupaj s temperaturno odporno posodo, primerno za uporabo z mikrovalovi.

Nastavitev:  Ribe na žaru

Teža: pribl. 1.000 g

Nivo vstavljanja: rešetka in model na vrtljivem krožniku

Slanina

S tem programom lahko v mikrovalovni pečici pripravite hrustljivo slanino.

Priprava

Na krožnik, primeren za uporabo z mikrovalovi, položite papirnato brisačo. Nanjo razporedite slanino in jo pokrijte z drugo papirnato brisačo. Priključite program Slanina, vnesite število rezin in zaženite program.

Piščanec v gorčični kremi (4 porcije)

Čas priprave: 30 minut

Sestavine

250 g crème fraîche
1 strok česna, strt
4 žlice gorčice, sladke
1½ žličke soli
1½ žličke žajblja
4 piščančji fileji (po 200 g), pripravljeni za kuhanje

Oprema

Model za narastke, primeren za uporabo z mikrovalovi

Priprava

Za omako zmešajte crème fraîche, česen, gorčico, sol in žajbelj.

Piščančje fileje zložite v model za narastke in čeznje porazdelite omako. Pokrijte in zaženite program.

Ko se izpiše sporočilo Obrnite živilo, fileje obrnite in prelijte z omako. Pokrito kuhajte naprej.

Nastavitev:  Piščanec v omaki

Teža: 1100 g

Nivo vstavljanja: vrtljivi krožnik

Nasvet

Alternativno lahko uporabite znato gorčico.

Recepti za avtomatske programe

Mineštra (4 porcije)

Čas priprave: 40 minut

Sestavine

50 g kmečkega pršuta
1 čebula
150 g zelene
2 paradižnika
150 g korenja
100 g fižola, stročjega, zamrznjenega
100 g graha, zamrznjenega
50 g testenin (školjke)
1 žlica italijanske mešanice zelišč,
zamrznjene
100 ml zelenjavne osnove
100 g trdega sira (parmezana), v kosu

Oprema

Steklena posoda s pokrovom, primerna za uporabo z mikrovalovi

Priprava

Kmečki pršut in čebulo narežite na kocke. Zeleno in paradižnik narežite na kocke. Korenje narežite na rezine. Vse skupaj dajte v stekleno posodo.

Dodajte fižol, grah, testenine in zelišča ter zelenjavno osnovo in premešajte. Pokrijte in zaženite program.

Vmes juho premešajte in jo pokrito kuhajte naprej.

Naribajte parmezan in ga potresite po juhi.

Nastavitev:  Juha

Teža: 1000 g

Nivo vstavljanja: vrtljivi krožnik

Nasvet

Namesto testenin lahko uporabite 150 g krompirja, narezanega na kocke.

Zeljna enolončnica (4 porcije)

Čas priprave: 45 minut

Sestavine

200 g mletega mesa, govedine
 $\frac{1}{2}$ žličke soli
 $\frac{1}{2}$ žličke paprike v prahu, sladke
Poper
1 čebula
250 g krompirja
100 g pora
250 g zelja
250 g rdeče pese
250 ml goveje osnove
 $1\frac{1}{2}$ žličke soli
2 žlici rdečega vinskega kisa
150 g crème fraîche
1 žlica sesekljanega peteršilja

Oprema

Skleda, primerna za uporabo z mikrovalovi

Priprava

Meso zgnetite s soljo, papriko in poprom. Oblikujte majhne mesne kroglice in jih zložite v skledo.

Čebulo in krompir narežite na kocke. Por narežite na kolobarje. Naribajte zelje. Nastrgajte rdečo peso.

Zelenjavo naložite po plasteh čez mesne kroglice. Dodajte govejo osnovo in sol. Pokrito kuhajte skladno s programom.

Vmešajte crème fraîche in peteršilj. Začinite z vinskim kisom.

Nastavitev:  Enolončnica

Teža: 1600 g

Nivo vstavljanja: vrtljivi krožnik

Mesne kroglice v omaki iz kaper (4 porcije)

Čas priprave: 30 minut

Za mesne kroglice

40 g drobtin
110 ml vode
1 čebula, narezana na drobne kocke
250 g mletega mesa, svinjine
250 g mletega mesa, govedine
1 jajce, velikost M
1 žlička soli
Poper

Za omako

40 g zmehčanega masla
40 g pšenične moke, tip 400
500 ml mesne osnove, hladne
2 žlici smetane
1 žlica kaper
1 žlička limone

Oprema

Model za narastke, primeren za uporabo z mikrovalovi

Priprava

Drobtine zmešajte z vodo in pustite, da nabreknejo.

Čebulo in meso dajte k drobtinam. Z jajcem, soljo in poprom zgnetite mesno testo. Oblikujte osem mesnih kroglic in jih položite v model za narastke.

Zmešajte maslo in moko in ju v majhnih porcijah razporedite poleg mesnih kroglic. Dodajte mesno osnovo. Pokrito kuhajte skladno s programom.

Ko zazveni zvočni signal, previdno zmešajte omako, da postane gladka. Začinite jo s smetano, kaprami in limono ter kuhajte naprej.

Nastavitev:  Meso v omaki

Teža: 1400 g

Nivo vstavljanja: vrtljivi krožnik

Zamrznjena pica

S programoma Pica, tanka in Pica, debela lahko spečete predhodno pripravljeno zamrznjeno pico.

Program Pica, tanka je primeren za tanke, predhodno pečene pice, medtem ko je program Pica, debela namenjen za peko debelejših pic, katerih testo mora v notranjosti pečice še vzhajati. Izberite ustrezeni program glede na vrsto pice.

Ribji file

Očiščeni ribji file poljubno začinite, položite v model za narastke, primeren za uporabo z mikrovalovi, in pokrijte s primerno folijo ali pokrovom. Vnesite težo in kuhajte pokrito.

Kaša iz jagodičja (4 porcije)

Čas priprave: 15–20 minut

Sestavine

400 g mešanega jagodičja (npr. jagode, borovnice), svežega ali zamrznjenega
50 ml jagodovega sirupa
1–2 žlici jedilnega škroba
20 ml ribezovega likerja

Priprava

Jagodičje dajte v skledo skupaj s 100 ml vode in jagodovim sirupom.

Škrob razmešajte z dvema žlicama vode in likerjem, dodajte k jagodičju in kuhajte skladno s programom.

Nastavitev:  Sadni kompot

Teža: 500 g

Nivo vstavljanja: vrtljivi krožnik

Nasvet

Zraven se prileže vaniljeva omaka ali vaniljev sladoled.

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 prevročča.

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

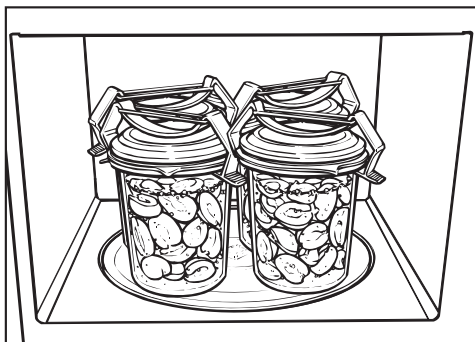
Z mikrovalovi lahko vkuhate manjše količine sadja, zelenjave in mesa v kozarce, primerne za uporabo z mikrovalovi, ki jih lahko kupite v specializirani trgovini. Kozarce pripravite kot običajno.

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 $\frac{1}{2}$ -litrске kozarce naenkrat.



- Kozarce postavite na vrtljivi krožnik.
- Vsebino 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 mikrovalov (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.
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.
Priprava sladoleda za serviranje	500 g	150	1–3	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. 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 izravna ve temper ature* (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	7–7:30	5	Za posodo glejte standard, zunanji premer na zgornjem robu 220 mm, kuhajte nepokrito
Masa iz mletega mesa, 900 g	600 450	4 17	5	Za posodo glejte standard, mere na zgornjem robu 250 mm x 124 mm, kuhajte nepokrito
Gratiniran krompir, 1.100 g	Narastek	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	Piščanec na žaru	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	300 150	3 6:30	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.

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.

Notranjost 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.

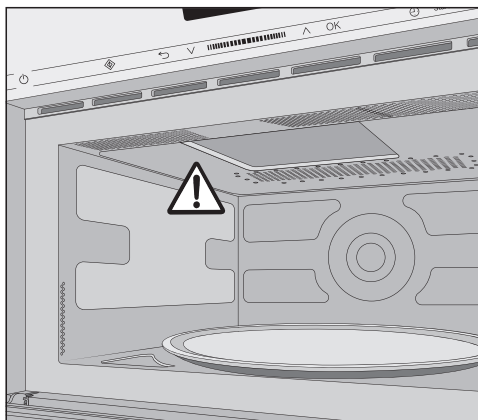
⚠ Nevarnost požara zaradi močne umazanije.

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 nepotrebnem 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.



Ne odstranite pokrova pred izhodno odprtino za mikrovalove v notranjosti pečice.

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 razijo 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.

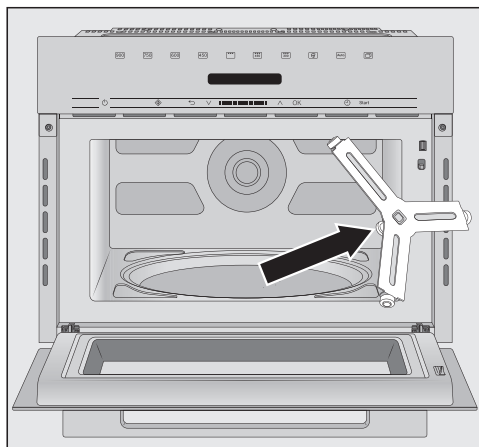
Pazite, da so vrata pečice vedno čista, in redno preverjajte, da niso poškodovana. Mikrovalovne pečice ne smete uporabiti, če

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

Za čiščenje notranjosti pečice lahko:



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



- 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.

Sprednja stran aparata

V prezračevalne reže okvirja ne sme zaiti voda ali kakršen koli predmet.

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 mikrovlaken, 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 Ali je živilo v pečici?. Vrat dlje časa (približno 20 minut) niste odprli (glejte poglavje „Upravljanje“, odstavek „Ali je živilo v pečici?“). ■ 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. ■ Aparat vklopite s tipko za vklop/izklop ①.
... se vrtljivi krožnik vrti zelo sunkovito?	Območje vrtljivega krožnika je morda umazano. ■ Preverite, ali je med vrtljivim krožnikom in dnem 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?	Po izpadu električnega toka morate uro 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 odvajanja 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 2 leti.

Podrobnejše informacije so navedene v priloženih garancijskih pogojih.

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.

Garancijski list

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 pooblaščenju. 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 7244 TC

sl-SI

M.-Nr. 12 630 800 / 01