



[sl] Navodila za uporabo

5MA46500
Mikrovalovna pečica

Pomembna varnostna navodila	2	Samodejen varnostni izklop	9
Namestitev in priključitev	4	Nega in čiščenje	10
Vaš nov aparat	4	Seznam motenj	10
Pred prvo uporabo	6	Servisna služba	11
Vklop in izklop aparata	6	Nasveti za varčevanje energije in varovanje okolja	12
Mikrovalovi	6	Programska avtomatika	12
Nastavitev pečice	7	Preverjeno v našem studiu za kuhanje	13
Kombiniran način delovanja mikrovalovne pečice	8	Akrilamid v živilih	21
Otroško varovalo	9	Testni obroki	22
Osnovne nastavitve	9		

Pomembna varnostna navodila

Pazljivo preberite ta uvod. Šele potem lahko aparat uporabljate varno in pravilno. Navodila za uporabo shranite za kasnejšo uporabo ali za naslednjega lastnika.

Ta aparat je primeren samo za vgradnjo. Upoštevajte posebna navodila za montažo.

Po odstranitvi embalaže preverite aparat. V primeru vidnih poškodb med transportom ga ne priklaplajte.

Samo pooblaščen serviser lahko priključi aparat brez vtiča. V primeru poškodb zaradi nepravilne priključitve izgubite pravico do uveljavljanja garancije.

Ta aparat je namenjen samo uporabi v zasebnem gospodinjstvu in v hišnem okolju. Aparat uporabljajte izključno za pripravo hrane in pijače. Med delovanjem aparat nadzorujte. Aparat uporabljajte samo v zaprtih prostorih.

Ta aparat je namenjen uporabi na območjih do maksimalno 4000 metrov nadmorske višine.

Ta aparat lahko uporabljajo otroci nad osmim letom starosti in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali mentalnimi sposobnostmi ali pomanjkljivimi izkušnjami ali znanjem, če jih nadzoruje oseba, odgovorna za njihovo varnost, ali če jih je poučila o varni uporabi aparata in razumejo nevarnosti, ki lahko nastanejo pri uporabi aparata.

Ne pustite otrok, da se igrajo z aparatom. Čiščenja in vzdrževalnih del s strani uporabnika ne smejo opravljati otroci, razen če so starejši od petnajst let in pod nadzorstvom.

Otrok, mlajših od osmih let, ne pustite v bližino aparata in priključnih kablov.

Pribor v notranjost aparata vedno vstavite tako, da bo pravilno obrnjen. *Glejte opis pribora* v navodilih za uporabo.

Nevarnost požara!

- Aparat se močno segreva. Če aparat namestite v vgradni pohišveni element z dekorativnimi vrati, bo pri zaprtih vratih prihajalo do kopičenja toplote. Aparat uporabljajte samo pri odprtih dekorativnih vratih.
- Vnetljivi predmeti se lahko v notranjosti aparata vnamejo. V pečici nikoli ne hranite vnetljivih predmetov. Nikoli ne odpirajte vratc aparata, če je v notranjosti dim. Izklopite aparat in izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami.
- Uporaba aparata, ki ni v skladu z njegovo namembnostjo, je nevarna in lahko povzroči škodo. Sušenje hrane in oblek, segrevanje copat in blazin, napolnjenih z zrnji ali žiti, gobic, vlažnih čistilnih krp ipd. ni dovoljeno. Pogrete copate ali blazine, napolnjene z zrnji ali žiti, se lahko na primer vnamejo tudi po nekaj urah. Aparat uporabljajte izključno za pripravo hrane in pijače.
- Živila se lahko vnamejo. Živil nikoli ne pogrevajte v embalaži, ki ohranja toploto. Živil v posodah iz plastike, papirja ali drugih vnetljivih materialov nikoli ne pogrevajte brez nadzora. Nikoli ne nastavite prevelike moči mikrovalov ali predolgega časa delovanja. Upoštevajte podatke v teh navodilih za uporabo. Živil nikoli ne sušite z mikrovalovno pečico. Živil z majhno vsebnostjo vode, kot je

npr. kruh, nikoli ne pogrevajte ali odtajajte s preveliko močjo ali dalj časa.

- Jedilno olje se lahko vname. V mikrovalovni pečici nikoli ne segrevajte samo jedilnega olja.

Nevarnost eksplozije!

Tekočine ali druga živila v trdno zaprtih posodah lahko eksplodirajo. Tekočine ali drugih živil nikoli ne segrevajte v trdno zaprtih posodah.

Resna nevarnost za zdravje!

- Če je čiščenje pomanjkljivo, se lahko površina aparata poškoduje. Izstopa lahko energija mikrovalov. Redno čistite aparat in takoj odstranite ostanke živil. Poskrbite, da bodo notranjost aparata, tesnilo vrat, vrata in prilon vrat vedno čisti, glejte tudi poglavje *Nega in čiščenje*.
- Pri poškodovanih vratih aparata ali tesnilu vrat lahko izhaja energija mikrovalov. Aparata nikoli ne uporabljajte, če so poškodovana njegova vrata ali tesnilo vrat. Pokličite servisno službo.
- Pri aparatih brez pokrova ohišja energija mikrovalov izhaja. Nikoli ne odstranite pokrova ohišja. Pri vzdrževalnih delih in popravilih pokličite servisno službo.

Nevarnost električnega udara!

- Nestrokovna popravila so nevarna. Popravila sme izvajati samo servisni tehnik, izšolan pri proizvajalcu. Tudi poškodovan priključni kabel lahko zamenja samo servisni tehnik. Če je aparat v okvari, izklopite varovalko v omarici z varovalkami ali izvlecite vtič iz vtičnice. Pokličite servisno službo.
- Kabelska izolacija električnih aparatov se lahko na vročih delih aparata stopi. Priključni kabel električnih aparatov nikoli ne sme priti v stik z vročimi deli aparata.
- Vdirajoča vlaga lahko povzroči električni udar. Ne uporabljajte visokotlačnega čistilnika ali parnega čistilnika.
- Vdirajoča vlaga lahko povzroči električni udar. Aparata nikoli ne izpostavljajte višjim temperaturam in vlagi. Aparat vedno uporabljajte samo v zaprtih prostorih.
- Pokvarjen aparat lahko povzroči električni udar. Nikoli ne vklopite pokvarjenega aparata. Izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite servisno službo.
- Aparat deluje pod visoko napetostjo. Nikoli ne odstranite ohišja.

Nevarnost opeklin!

- Aparat se močno segreje. Nikoli se ne dotikajte vročih notranjih delov pečice ali grelnih elementov. Vedno počakajte, da se aparat ohladi. Otrok ne puščajte blizu.
- Pribor ali posoda se močno segrejeta. Vroč pribor ali posodo iz aparata vedno jemljite s prijemalko.
- Hlapi alkohola se lahko v vroči notranjosti aparata vnamejo. V aparatu nikoli ne pripravljajte jedi z velikim deležem visokoodstotnega alkohola. Uporabite le majhne količine visokoodstotnega alkohola. Vratca aparata odpirajte previdno.
- Živila s trdo lupino ali kožo lahko med pogrevanjem in tudi po njem eksplodirajo. Nikoli ne pogrevajte jajc z lupino ali trdo kuhanih jajc. Nikoli ne pripravljajte lupinarjev ali rakov. Pri jajcih na oko ali jajcih v stekleni posodi je treba pred pogrevanjem prebosti rumenjaki. Pri živilih s trdo lupino ali kožo, npr. jabolkih, paradižnikih, krompirju ali klobasicah, lahko lupina počí. Pred pogrevanjem prebodite lupino oz. kožo.
- Toplota v hrani za dojenčke se ne porazdeli enakomerno. Hrane za dojenčke nikoli ne pogrevajte v zaprti posodi. Vedno odstranite pokrov in dudo. Po pogrevanju vsebino vedno dobro premešajte ali pretresite. Preden otroku daste hrano, preverite njeno temperaturo.
- Segrete jedi oddajajo toploto. Posoda se lahko segreje. Posodo in pribor iz aparata vedno jemljite s pomočjo krpe.
- Pri nepredušno zaprtih živilih lahko embalaža počí. Vedno upoštevajte navodila na embalaži. Jedi iz aparata vedno jemljite s pomočjo krpe.

Nevarnost opeklin!

- Ko odprete vratca aparata, lahko uhaja vroča para. Vratca aparata odpirajte previdno. Otrok ne puščajte blizu.
- Zaradi vode lahko v vroči notranjosti aparata nastaja vroča vodna para. Nikoli ne vlivajte vode v vročo pečico.
- Pri segrevanju tekočin lahko pride do zaustavljanja vretja. To pomeni, da se ob zaustavljanju vretja doseže temperatura vretja, vendar ne nastajajo za to tipični mehurčki. Že pri manjšem tresenju posode lahko vroča tekočina nenadoma močno prekipi in brizga. Pri segrevanju v posodo vedno dajte žlico. Tako preprečite zaustavljanje vretja.

Nevarnost poškodb!

- Spraskano steklo na vratcih aparata lahko počí. Ne uporabljajte strgala za steklo, agresivnih in abrazivnih čistilnih sredstev.
- Neprimerna posoda lahko počí. Posoda iz porcelana in keramike ima na ročajih in pokrovu lahko luknjice. Za temi luknjicami se skriva votel del. Če je v votlem delu tekočina, lahko posoda počí. Uporabljajte samo posodo, ki je primerna za uporabo v mikrovalovni pečici.
- Kovinska posoda lahko povzroči iskenje, ko uporabljate le funkcijo mikrovalovne pečice. Aparat se poškoduje. Ko uporabljate le funkcijo mikrovalovne pečice, nikoli ne uporabljajte kovinske posode. Uporabljajte le posodo, primerno za uporabo v mikrovalovni pečici, ali funkcijo mikrovalovne pečice v kombinaciji z dodatnim načinom gretja.

Vzroki poškodb

Pozor!

- Iskenje: Razdalja med kovino (npr. žlica v stekleni posodi) ter notranjimi stenami pečice in notranjo stranjo vrat mora znašati vsaj 2 cm. Iskre lahko poškodujejo notranje steklo vrat.

- Voda v vročem prostoru za kuhanje: Nikoli ne nalivajte vode v vroč prostor za kuhanje. Prida lahko do nastanka pare. Zaradi menjave temperature se lahko pojavijo poškodbe.
- Vlažna živila: Vlažnih živil ne shranjujte dlje časa v zaprtem aparatu.
V aparatu ne shranjujte jedi. To lahko povzroči korozijo.
- Hlajenje z odprtimi vrati aparata: Vrata aparata morajo biti med hlajenjem vedno zaprta. Ničesar ne pripravite med vrata aparata. Tudi če vrata odpirate samo malo, se lahko sčasoma poškoduje sosednje pohištvo.
- Zelo umazano tesnilo: Če je tesnilo zelo umazano, se vratca aparata pri obratovanju ne zaprejo več pravilno. Sosednji prednji deli pohištva se lahko poškodujejo. Poskrbite, da bo tesnilo vedno čisto.
- Uporaba mikrovalovne pečice brez hrane: Delovanje aparata brez hrane lahko povzroči preobremenitev. Aparata nikoli ne vklaplajte, če vanj niste vstavili hrane. Izjema je kratek test za posodo, glejte poglavje Mikrovalovna pečica, posoda.
- Vrata aparata kot sedež ali odlagališče: Na odprta vrata aparata ne postavljajte in ne polagajte ničesar. Na vrata aparata ne postavljajte posode ali pribora.
- Transport aparata: Aparata ne nosite ali držite za ročaj vrat. Ročaj vrat ne bo vzdržal teže aparata in se lahko zlomi.
- Pokovka za pripravo v mikrovalovni pečici: Nikoli ne nastavite prevelike moči mikrovalov. Uporabljajte maksimalno 600 W. Vrečko s pokovko vedno položite na steklen krožnik. Zaradi preobremenitve lahko plošča počí.
- Prekipela tekočina ne sme priti prek pogona vrtljivega krožnika v notranjost aparata. Opazujte potek priprave jedi. Najprej uporabite krajši čas priprave, katerega nato po potrebi podaljšajte.
- Mikrovalovne pečice nikoli ne uporabljajte brez vrtljivega krožnika.

Namestitev in priključitev

Upoštevajte posebna navodila za montažo.

Aparat je pripravljen na priklop in ga lahko priključite le na zaščiteno vtičnico, nameščeno v skladu s predpisi. Varovalka mora imeti vrednost 16 amperov (L ali B avtomat). Omrežna napetost mora ustrezati napetosti, navedeni na tipski ploščici.

Prestavitev vtičnice ali zamenjavo priključnega voda lahko opravi le električar. Če vtiča po vgradnji več ni možno doseči, mora na strani napeljave biti nameščen vsepolni ločilnik z razmikom kontaktov vsaj 3 mm.

Večdelnih vtičev, letov in podaljškov ne smete uporabljati. V primeru preobremenjenosti obstaja nevarnost požara.

Vaš nov aparat

Tukaj se lahko seznanite z vašim novim aparatom. Pojasnili vam bomo upravljalno polje in posamične elemente upravljanja. Našli boste informacije o prostoru za kuhanje in priboru.

Upravljalno polje



Upravljalne tipke in vrtljivi izbirni gumb

Tipke

Pod tipkami so senzorji. Odzovejo se ob rahlem dotiku tipke s prstom.

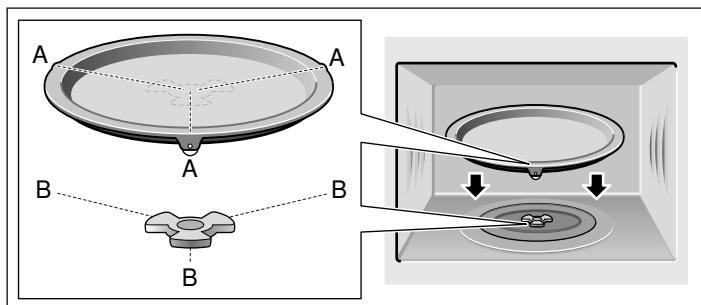
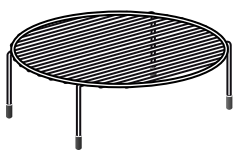
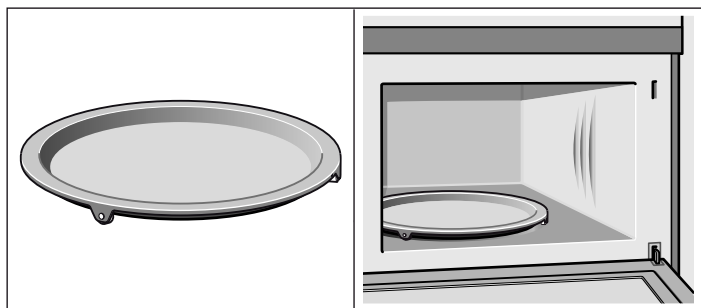
Če nastavitev ni mogoča, se oglasi kratek zvočni signal.

Simbol	Funkcija tipke	
①	Glavno stikalo	Vklop in izklop aparata; izklop programa aparata
🔥	Mikrovalovna pečica	Izbira mikrovalovne pečice
🍲	Pečica	Izbira načinov gretja za pečico
°C	Temperatura	Izbira temperature
⌚	Trajanje	kratak dotik: izbira časa priprave dolga dotik (izklopljeno orodje): Izbira osnovnih nastavitvev
🔒	Otroško varovalo	Vklop/izklop otroškega varovala
📺	Programska avtomatika	Izbira prednastavljenih programov
	Vrtljivi izbirni gumb	Sprememba časa, trajanja, teže itd. Pritisnite vrtljivi izbirni gumb, da izskoči ali se zaskoči

Pribor

Pozor!

Ko jemljete posodo ven, pazite, da se vrtljivi krožnik ne premakne. Pazite, da je vrtljivi krožnik pravilno zataknjen. Vrtljivi krožnik lahko vrtite v levo ali v desno.



Simbol	Funkcija tipke	
Kg	Teža	Izbira teže za program
⚡	Hitro segrevanje	Skrajšanje časa segrevanja
▶	Tipka start/premor	Zagon ali prekinitev delovanja

Notranjost aparata

Ventilator v notranjosti aparata se vklaplja in izklaplja po potrebi. Topel zrak se odvaja skozi prezračevalne reže nad vrati aparata in pod njimi.

Pozor!

Ne prekrijte prezračevalnih rež. Sicer se aparat pregreje.

Opombe

- Ventilator lahko deluje še nekaj časa po izklopu.
- V notranjosti aparata in na steklu vrat se lahko pojavi kondenzat. To je normalen pojav in ne vpliva na delovanje aparata. Obrišite kondenzat, ko se aparat ohladi.
- Ko odprete vrata pečice, se za 10 minut prižge lučka v pečici.

Vrtljiv krožnik

Odlagalna površina za rešetke.

Jedi, ki potrebujejo več toplote od spodaj, lahko pripravljate neposredno na vrtljivem krožniku.

Vrtljivi krožnik se vrti levo ali desno. Je odporen na zarezje. Pico lahko razrežete na kose kar na vrtljivem krožniku.

- Naprave nikoli ne uporabljajte brez vrtljivega krožnika.
- Vrtljivega krožnika ne obremenite z več kot 5 kg.
- Vrtljivi krožnik se mora vrteti pri vseh vrstah gretja.

Nizka rešetka

Za mikrovalove, peko in cvrtje v pečici.

Visoka rešetka

Za peko na žaru, na primer zrezkov, klobas in opečenca.

Kot površina za ploske modele za narastke.

Vstavljanje vrtljivega krožnika

Vrtljivi krožnik s kolesi "A" namestite, kot je prikazano na sliki, in sicer na sojemalnik "B" na sredino dna v notranjosti aparata.

Vrtljivi krožnik mora na sojemalniku ležati ravno.


Pred prvo uporabo

V tem poglavju najdete, kaj vse je treba narediti pred prvo uporabo aparata.

- Nastavite čas
- Ogrejte notranjost pečice
- Očistite dodatni pribor
- Preberite varnostna navodila na začetku navodil za uporabo. So zelo pomembna.



Nastavitev ure

Po priključitvi aparata na prikazovalniku utripa prikaz časa 00:00.

1. Nastavite uro z obračanjem vrtljivega izbirnega gumba.
 2. Dotaknite se tipke , da shranite nastavev.
- Nastavev se sicer po 10 sekundah prevzame samodejno.

Spreminjanje časa


Aparat mora biti izklopljen.

1. Dotaknite se tipke , da nastavite čas.
2. Nastavite uro z obračanjem vrtljivega izbirnega gumba.
3. Dotaknite se tipke , da shranite nastavev.


Čiščenje pribora


Pribor pred prvo uporabo temeljito očistite z vročo milnico in mehko krpo za pomivanje.

Vklop in izklop aparata

S tipko  vklopite in izklopite pečico.

Vklop

Pritisnite tipko .

Aparat deluje v načinu mikrovalovne pečice. Tipka  sveti.




Mikrovalovi

Mikrovalovi se v živilih pretvorijo v toploto. Mikrovalove lahko uporabljate posebej, to pomeni samostojno ali kombinirano s kakšno drugo obliko gretja. Tukaj lahko dobite informacije o posodi in si preberete, kako mikrovalove nastavite.

Opomba:










V poglavju *Preverjeno v našem studiu za kuhanje* lahko najdete primere za odtajanje, segrevanje in kuhanje z mikrovalovi.

Segrevanje notranjosti pečice




Da odpravite vonj po novem aparatu, ga 30 minut segrevajte z nameščenim vrtljivim krožnikom na 230 °C v načinu za vroč zrak . Dodatno vklopite možnost hitrega segrevanja.

Zračite kuhinjo, dokler se aparat segreva.

Opomba: Bodite pozorni, da v aparatu ni ostankov embalaže, kot so npr. delčki stiropora.


1. Dotaknite se tipke , da vklopite aparat.
 2. Dotaknite se tipke  za izbiro pečice.
 3. Vrtljiv izbirni gumb obračajte v desno, dokler se ne prikaže simbol za vroč zrak .
 4. Dotaknite se tipke  °C in z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite vrednost 230 °C.
 5. Dotaknite se tipke  in z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite trajanje 30 minut.
 6. Dotaknite se tipke , da izberete hitro segrevanje.
 7. Dotaknite se tipke , da vklopite hitro segrevanje. Ko je dosežena nastavljena temperatura, se oglasi zvočni signal in prikaz  utripa.
 8. Dotaknite se tipke , da zaženete aparat.
- Po 30 minutah se pečica samodejno izklopi.

Izberite želeno funkcijo:

- Tipka  = mikrovalovna pečica
- Tipka  = načini gretja pečice
- Tipka  = programska avtomatika

Način nastavljanja si lahko preberete v ustreznih posameznih poglavjih.

Izklop

Pritisnite tipko , da izklopite aparat.

Neprimerna posoda

Kovinska posoda ni primerna. Kovina ne prepušča mikrovalov. V zaprtih kovinskih posodah ostanejo jedi hladne.

Pozor!

Nastajanje isker: razdalja med kovino (npr. žlica v stekleni posodi) ter notranjimi stenami pečice in notranjo stranjo vrat mora znašati vsaj 2 cm. Iskre lahko poškodujejo notranje steklo vrat.

Test posode

Mikrovalovne pečice nikoli ne vklaplajte brez vstavljenе hrane. Edina izjema je naslednji test posode.

Če niste prepričani, ali je posoda primerna za uporabo v mikrovalovni pečici, lahko opravite naslednji test:

1. prazno posodo v aparat postavite za ½ do 1 minute pri maksimalni moči.
2. Vmes preverjajte temperaturo.

Posoda mora biti mrzla ali topla.

Če postane vroča ali nastajajo iskre, posoda ni primerna.

Moči mikrovalov

Za svojo mikrovalovno pečico lahko nastavite pet različnih moči mikrovalov.



90 W	za odtaljevanje občutljivih jedi
180 W	za odtaljevanje in nadaljnjo pripravo
360 W	za kuhanje rib in pogrevanje občutljivih jedi
600 W	za segrevanje in kuhanje jedi
900 W	za segrevanje tekočin

Opomba: Moč mikrovalov 900 W lahko nastavite na največ 30 minut uporabe. Uporabo vseh ostalih moči lahko nastavite do 90 minut.

Upravljanje mikrovalovne pečice

Primer na sliki:

Nastavite moč 600 W in trajanje 30 minut.

1. Dotaknite se tipke , da vklopite aparat. Aparat samodejno deluje v načinu mikrovalovne pečice. Tipka  sveti.



Nastavitev pečice

V tem poglavju lahko preberete

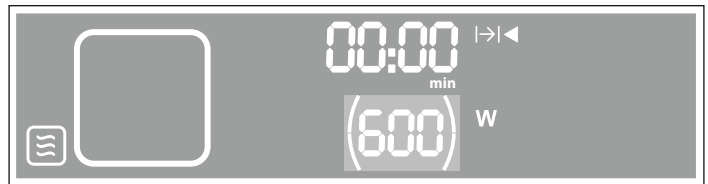
- kateri načini gretja so na voljo pri vaši pečici
- kako nastavite način gretja in temperaturo
- in kako nastavite način za hitro segrevanje.

Načini gretja

Vaša pečica omogoča več načinov segrevanja. Tako lahko za vsako jed izberete optimalen način priprave.

Načini gretja	Uporaba
 Vroč zrak	za peko in pečenje, posebej primeren za kombinirano pripravo z mikrovalovno pečico
 Žar z ventilatorjem	za peko perutnine in večjih kosov mesa na žaru.

2. Stopnjo moči nastavite z vrtljivim izbirnim gumbom.




3. Dotaknite se tipke  in z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite trajanje.




4. Dotaknite se tipke , da zaženete aparat.



Mikrovalovna pečice začne delovati in se po preteku nastavljenega trajanja samodejno izklopi.

Spreminjanje nastavitvev


Po zagonu lahko spremenite trajanje z vrtljivim izbirnim gumbom. Če želite spremeniti stopnjo moči, se dotaknite tipke  in obrnite vrtljivi izbirni gumb.

Če želite izbrisati nastavitve, se za 4 sekunde dotaknite tipke . Zdaj lahko nastavite način delovanja in trajanje.


Premor



Enkrat pritisnite tipko  ali odprite vrata aparata. Delovanje aparata se prekine. Zaprite vrata aparata in se dotaknite tipke , če želite nadaljevati z delovanjem.

Po preteku časa priprave

Zasliši se zvočni signal. Odprite vrata aparata in previdno odstranite posodo z rokavico. Dotaknite se tipke , da izklopite aparat.

Prekinitev delovanja





Dotaknite se tipke , da prekinete delovanje in izklopite aparat.

Načini gretja	Uporaba
 Stopnja za pico	za zamrznjene pripravljene jedi in jedi, ki potrebujejo veliko toplote s spodnje strani
 Žar	za peko zrezkov, klobas rib in toasta na žaru pri treh različnih stopnjah.

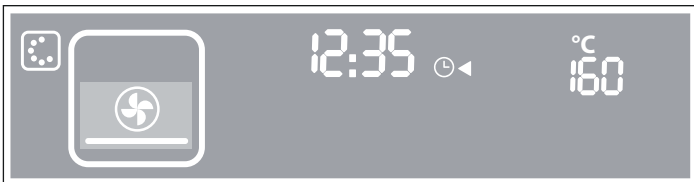
Nastavitev načina gretja in temperature

Primer na sliki:

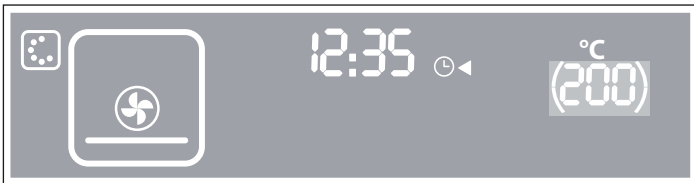
Nastavite stopnjo za pico  pri 200 °C za 25 minut.

1. Dotaknite se tipke , da vklopite aparat. Aparat deluje v načinu mikrovalovne pečice. Tipka  sveti.
2. Dotaknite se tipke  za izbiro pečice. Tipka  sveti.

3. Način gretja nastavite z vrtljivim izbirnim gumbom.



4. Dotaknite se tipke [C] in z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite temperaturo.



5. Dotaknite se tipke [C] in z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite trajanje.



Opomba: Če želite čas segrevanja skrajšati, preberite poglavje *Hitro segrevanje*.

6. Dotaknite se tipke [II], da zaženete aparat.

Aparat se segreva in se po preteku nastavljenega trajanja samodejno izklopi.

Delovanje brez nastavljenega trajanja

Aparat lahko zaženete tudi, ne da bi nastavili trajanje.

Spreminjanje nastavitev

Po zagonu lahko z vrtljivim izbirnim gumbom kadar koli spremenite naslednje nastavitve.

- Dotaknite se tipke [C] - sprememba temperature
- Dotaknite se tipke [C] - sprememba trajanja

Če želite izbrisati nastavitve, se za 4 sekunde dotaknite tipke [II]. Zdaj lahko nastavite nov način gretja ali spremenite temperaturo oz. trajanje.

Premor

Enkrat pritisnite tipko [II] ali odprite vrata aparata. Delovanje aparata se prekine. Zaprite vrata aparata in se dotaknite tipke [II], če želite nadaljevati z delovanjem.

Po preteku časa priprave

Zasliši se zvočni signal. Odprite vrata aparata in previdno odstranite posodo z rokavico. Dotaknite se tipke [C], da izklopite aparat.

Prekinitev delovanja

Dotaknite se tipke [C], da prekinete delovanje in izklopite aparat.

Hitro segrevanje

Za načine gretja Vroč zrak [C], Žar z ventilatorjem [C] in Stopnja za piko [C] lahko dodatno izberete hitro segrevanje. Nastavite hitro segrevanje, preden zaženete aparat.

Opomba: Med hitrim segrevanjem v aparatu ne sme biti hrane.

1. Nastavite načina gretja in temperaturo.
2. Dotaknite se tipke [C].
Tipka [C] sveti 4 sekunde. Na prikazovalniku se pojavi simbol [C].
3. Dotaknite se tipke [II], da vklopite hitro segrevanje.
Aparat greje. Ko je dosežena izbrana temperatura, se zasliši zvočni signal. Simbol [C] na prikazovalniku utripa.
4. Postavite jed v notranjost pečice.
5. Dotaknite se tipke [II], da zaženete aparat.
Ko nastavite trajanje, se začne čas odšteti.

Kombiniran način delovanja mikrovalovne pečice

Pri tem načinu gretja deluje istočasno z mikrovalovno pečico. Vaše jedi bodo zaradi mikrovalov hitreje pripravljene in kljub temu rjavo zapečene.

Z načini segrevanja lahko kombinirate vse moči mikrovalov z izjemo moči 900 W.

Upoštevajte napotke glede posode v poglavju: *Mikrovalovna pečica*.

Nastavitev kombiniranega načina delovanja mikrovalovne pečice

Primer na sliki:

Nastavite kombinirano delovanja mikrovalovne pečice z močjo 360 W in vročega zraka 160 °C za 30 minut.

1. Dotaknite se tipke [C], da vklopite aparat.
Aparat deluje v načinu mikrovalovne pečice. Tipka [C] sveti.
2. Stopnjo moči nastavite z vrtljivim izbirnim gumbom.
3. Dotaknite se tipke [C] in z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite trajanje.



4. Dotaknite se tipke [C] in z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite način gretja.
5. Dotaknite se tipke [C] in z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite temperaturo.



6. Dotaknite se tipke [II], da zaženete aparat.
Najprej lahko nastavite tudi pečico in nato s tipko [C] nastavite moč mikrovalov.

Spreminjanje nastavitev

Po zagonu lahko z vrtljivim izbirnim gumbom kadar koli spremenite naslednje nastavitve:

- Dotaknite se tipke - sprememba temperature
- Dotaknite se tipke - sprememba trajanja
- Dotaknite se tipke - sprememba moči mikrovalov

Če želite izbrisati nastavitve, se za 4 sekunde dotaknite tipke **▶II**. Zdaj lahko nastavite nov način gretja ali spremenite temperaturo oz. trajanje.

Premor

Enkrat pritisnite tipko **▶II** ali odprite vrata aparata. Delovanje aparata se prekine. Zaprite vrata aparata in se dotaknite tipke **▶II**, če želite nadaljevati z delovanjem.

Po preteku časa priprave

Zasliši se zvočni signal. Odprite vrata aparata in previdno odstranite posodo z rokavico. Dotaknite se tipke , da izklopite aparat.

Prekinitev delovanja

Dotaknite se tipke , da prekinete delovanje in izklopite aparat.

Otroško varovalo

Da otroci ne bi pomotoma vklopili aparata ali spremenili nastavitev med delovanjem, je ta opremljen z otroškim varovalom.

Vključitev varovala za otroke

Držite tipko 4 sekunde.

Na prikazovalniku se za 10 sekund pojavi simbol . Aparat je zaklenjen.

Odprava blokade

Držite tipko 4 sekunde, da ponovno odklenete aparat.

Zasliši se zvočni signal. Aparat je odklenjen.

Opomba: Če aktivirate varovalo za otroke, medtem ko aparat deluje, lahko delovanje le prekinete (tipka **▶II**) ali zaključite (tipka).

Osnovne nastavitve

V vaši pečici so shranjene različne osnovne nastavitve, ki jih lahko kadar koli prilagodite svojim potrebam.

Opomba: V preglednici so navedene vse osnovne nastavitve in možnosti spreminjanja. Na prikazovalniku se prikažejo samo osnovne nastavitve tistih funkcij, ki so na voljo za vaš aparat.

Osnovna nastavev	Funkcija	Možnosti
Prikaz ure	če je pečica izklopljena:	= vklopljeno = izklopljeno
Trajanje zvočnega signala	Zvočni signal ob izteku časa priprave	= 10 sekund = 1 minuta = 3 minute
Zvok tipk	Zvok za potrditev, ki se oglasi ob pritisku na tipko	= vklopljeno = izklopljeno

Spreminjanje osnovnih nastavitev

V zgornji preglednici lahko preverite, katere osnovne nastavitve lahko spreminjate.

1. Dotaknite se tipke , da izklopite aparat.
2. Držite tipko pribl. 4 sekunde.
Na prikazovalniku se prikaže prva osnovna nastavev .

3. Dotikajte se tipke , dokler ni prikazana zelena osnovna nastavev.
4. Z vrtljivim izbirnim gumbom spremenite osnovne nastavitve.
Opomba: S tipko lahko izberete dodatne osnovne nastavitve in jih spremenite z vrtljivim izbirnim gumbom.
5. Držite tipko pribl. 4 sekunde, v nasprotnem primeru se nastavev samodejno prevzame po 30 sekundah.
Vse spremembe so shranjene.

Samodejen varnostni izklop

Samodejen varnostni izklop se aktivira, ko aparat dlje časa deluje brez nastavitve trajanja. Čas izključitve aparata je odvisen od nastavljenega načina segrevanja in temperature.

Primer: če uporabljate pečico z vročim zrakom pri 160 °C, se ta samodejno izklopi po približno 5 urah.

Na prikazovalniku se prikaže . Aparat se izklopi. Dotaknite se poljubne tipke ali obrnite vrtljivi izbirni gumb.

Nega in čiščenje

Z rednim negovanjem in čiščenjem bo vaša mikrovalovna pečica dolgo časa ostala kot nova. Kako lahko pravilno negujete in čistite svoj aparat, je opisano v nadaljevanju.

Nevarnost električnega udara!

Vdirajoča vlaga lahko povzroči električni udar. Ne uporabljajte visokotlačnega čistilnika ali parnega čistilnika.

Nevarnost opeklin!

Aparata nikoli ne čistite neposredno po izklopu. Aparat pustite, da se ohladi.

Resna nevarnost za zdravje!

Pri poškodovanih vratih aparata ali tesnilu vrat lahko izhaja energija mikrovalov. Aparata nikoli ne uporabljajte, če so poškodovana njegova vrata ali tesnilo vrat. Pokličite servisno službo.

Opombe

- Majhne barvne razlike se na sprednji strani naprave pojavijo zaradi različnih materialov, kot so na primer steklo, plastika ali kovina.
- Sence na steklu vrat, ki delujejo kot madeži, so svetlobni odsev žarnice v pečici.
- Neprijetne vonjave, na primer po pripravi rib, lahko preprosto odstranite. V skodelico vode dodajte nekaj kapljic limoninega soka. V posodo postavite žličko, da preprečite vretje. Vodo segrevajte le 1 do 2 minuti pri največji stopnji moči mikrovalov.

Čistilna sredstva

Upoštevajte navedbe v preglednici, da se izognete poškodbam na različnih površinah zaradi uporabe neustreznih čistilnih sredstev. Ne uporabljajte

- agresivnih ali abrazivnih čistil,
- kovinskih ali steklenih strgal za čiščenje stekla na vratih aparata,
- kovinskih ali steklenih strgal za čiščenje tesnila vrat,
- trdih blazinic za drgnjenje ali čistilnih gobic,
- močnih alkoholnih čistil.

Nove gobaste krpe pred uporabo temeljito sperite.

Vse površine naj se temeljito posušijo, preden aparat ponovno uporabite.

Območje	Čistilna sredstva
Sprednja stran aparata	Vroča milnica: Očistite s krpo za pomivanje in obrišite z mehko krpo. Za čiščenje ne uporabljajte čistil za steklo in strgal za kovino ali steklo.
Sprednja stran aparata z legiranim jeklom	Vroča milnica: Očistite s krpo za pomivanje in obrišite z mehko krpo. Madeže vodnega kamna, maščobe, škroba in beljakovin odstranite takoj. V nasprotnem primeru lahko pod takšnimi madeži nastane korozija. Pri pooblaščenem servisu ali v specializirani trgovini lahko kupite posebna čistila za nerjavno jeklo. Za čiščenje ne uporabljajte čistil za steklo in strgal za kovino ali steklo.
Notranjost aparata	Vroča milnica ali voda s kisom: Očistite s krpo za pomivanje in obrišite z mehko krpo. Pri trdovratni umazaniji: ne uporabljajte pršila za čiščenje pečice in drugih agresivnih čistil za pečice ali sredstev za drgnjenje. Prav tako neprimerne so blazinice za drgnjenje, grobe gobice in gobice za pomivanje posode. Ta sredstva lahko opraskajo površino. Počakajte, da se notranje površine temeljito posušijo.
Pomoč pri čiščenju notranjosti aparata	Skodelica s sredstvom za pomivanje: V skodelico z vodo dodajte nekaj kapljic sredstva za pomivanje. V skodelico dajte žličko, da preprečite vrenje. Vodo segrevajte 2 minuti pri najvišji moči mikrovalov. Izklopite aparat in skodelico pustite v notranjosti pri zaprtih vratih nadaljnjih 5 minut. Nato notranjost aparata obrišite z mehko krpo in počakajte, da se povsem posuši.
Vdolbina v notranjosti aparata	Mokra krpa: Skozi pogon vrtljivega krožnika v notranjost ne sme teči tekočina.
Rešetke	Vroča milnica: Očistite s čistilom za legirano jeklo ali v pomivalnem stroju.
Steklo vrat	Čistilo za steklo: Očistite s krpo za pomivanje. Ne uporabljajte strgala za steklo.
Tesnilo	Vroča milnica: Očistite s krpo za pomivanje, ne drgnite. Za čiščenje ne uporabljajte strgal za kovino ali steklo.

Seznam motenj


Pogosto je vzrok za motnje zgolj kakšna malenkost. Preden pokličete servisno službo, poskusite sami odpraviti motnjo, pri čemer si pomagajte s preglednico.

Če vam kakšna jed kdaj ne uspe najbolje, si oglejte poglavje *Preizkušeno za vas v našem kuharskem studiu*. Tu boste našli veliko namigov in nasvetov za kuhanje.

Nevarnost električnega udara!

Nestrokovna popravila so nevarna. Popravila sme izvajati samo servisni tehnik, izšolan pri proizvajalcu. Tudi poškodovan priključni kabel lahko zamenja samo servisni tehnik. Če je aparat v okvari, izklopite varovalko v omarici z varovalkami ali izvlecite vtič iz vtičnice. Pokličite servisno službo.

Seznam motenj

Motnja	Možni vzroki	Ukrep/navodila
Aparat ne deluje.	Okvara varovalke	Poglejte v omarico z varovalkami, ali je varovalka v redu.
	Izpad električnega toka	Preverite, ali luč v kuhinji deluje.
	Vtič ni vtaknjen v vtičnico.	Vtič vtaknite v vtičnico.
Aparat ne deluje. Na prikazovalniku se prikaže $\rightarrow\circ$.	Otroško varovalo je aktivirano.	Izklopite otroško varovalo (glejte poglavje <i>Varovalo za otroke</i>).
Na zaslonu utripa 00:00	Izpad električnega toka	Nastavite trenutni čas.
Mikrovalovna pečica se ne vklopi.	Vrata niso povsem zaprta.	Preverite, ali so v vrata zatakneni ostanki hrane ali tujki.
Jedi v mikrovalovni pečici se segrevajo počasneje kot do zdaj.	Izbrana je prenizka moč mikrovalov.	Izberite večjo moč.
	V aparat ste postavili večjo količino kot navadno.	Dvojna količina – skoraj dvakrat daljši čas
	Jedi so hladnejše kot navadno.	Jedi med pripravo premešajte ali obrnite.
Vrtljivi krožnik oddaja zvok drgnjenja ali brušenja.	Umazanija ali tujki v predelu pogona vrtljivega krožnika.	Očistite kolesca na spodnjem delu vrtljivega krožnika in poglobljeni del v notranjosti aparata.
Določenega načina gretja ali stopnje moči ni mogoče nastaviti.	Nastavitev temperature, moči mikrovalov ali kombinacije za to vrsto gretja ni mogoča.	Izberite možne nastavitve.
Aparat lahko nastavite, vendar ne greje. Na prikazovalniku se prikaže „D“.	Aparat deluje v demonstracijskem načinu.	Deaktivacija demonstracijskega načina: 1. Nastavite način gretja  in 50 °C. 2. Tipko $\rightarrow\circ$ držite vsaj 4 sekunde in jo izpustite. Prikazovalnik utripa. 3. Ponovno se dotaknite tipke $\rightarrow\circ$ v roku 4 sekund. „D“ na prikazovalniku ugasne. Demonstracijski način je izklopljen.

Sporočila o napakah z E


Sporočilo o napaki	Možni vzroki	Nasvet/ukrep
<i>E 1</i> ali <i>E 4</i>	Aktiviran je toplotni varnostni izklop.	Pokličite servisno službo.
<i>E 2</i>	Aktiviran je samodejni varnostni izklop.	Dotaknite se poljubne tipke ali obrnite vrtljivi izbirni gumb.
<i>E 3</i>	Delovanje pečice je moteno.	Pokličite servisno službo.
<i>E 11</i>	Vlaga na upravljalnem polju.	Počakajte, da se upravljalno polje posuši.
<i>E 17</i>	Hitro segrevanje ni uspelo.	Pokličite servisno službo.

Servisna služba

Če je treba vaš aparat popraviti, vam je zmeraj na voljo naša servisna služba. Vedno vam bomo pomagali z ustrežno rešitvijo in preprečili nepotrebne obiske serviserja.

E-številka in FD številka

Prosimo, da pri vašem klicu navedete številko izdelka (E-št.) in številko izdelave (FD št.), da vam bomo lahko strokovno pomagali. Tipsko ploščico s številkami najdete na strani vrat pečice. Da ne boste dolgo iskali, lahko tukaj vnesete podatke vaše naprave in telefonsko številko službe za stranke.

E-št.	FD št.
Servisna služba 	

Prosimo upoštevajte, da obisk servisnega tehnika v primeru napačnega upravljanja tudi med garancijskim rokom ni brezplačen.

Podatke o servisnih službah za vse države najdete v priloženem seznamu servisnih služb.

Tehnični podatki

Napajanje	220-230 V, 50 Hz
Moč mikrovalov	900 W
Frekvenca mikrovalov	2450 MHz
Zaščita	16 A
VDE preverjeno	da
Oznaka CE	da

Ta aparat ustreza standardu EN 55011 oz. CISPR 11. Izdelek sodi v skupino 2, razred B.

Skupina 2 pomeni, da so mikrovalovne pečice izdelane za segrevanje živil. Razred B pomeni, da je aparat primeren za uporabo v zasebnem gospodinjstvu.

Nasveti za varčevanje energije in varovanje okolja

Tukaj so na voljo nasveti za varčevanje energije pri peki in kako odsluženi aparat odstranite.

Varčevanje energije

- Pečico ogrejte vnaprej samo tedaj, ko tako piše v receptu ali v preglednicah navodil za uporabo.
- Uporabljajte temne, črno lakirane ali emajlirane modele. Taki modeli posebej dobro sprejemajo toploto.
- Med pripravo hrane čim manj odpirajte vrata pečice.
- Če imate več kolačev, je najbolje, da jih pečete enega za drugim. Pečica je še vedno ogreta. Tako se skrajša čas peke drugega kolača. Vstavite lahko tudi dva podolgovata modela in sicer enega zraven drugega.

- Pri daljšem času priprave lahko pečico 10 minut pred koncem peke izklopite in preostalo toploto uporabite za dopekanje.

Okolju prijazno odstranjevanje

Embalazo odstranite na okolju prijazen način.



Ta naprava je označena v skladu z evropsko smernico o odpadni električni in elektronski opremi (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

V okviru smernice sta določena prevzem in recikliranje starih naprav, ki veljata v celotni Evropski uniji.

Programska avtomatika

S programsko avtomatiko lahko jedi pripravite povsem preprosto. Izberete program in vnesete težo jedi. Programska avtomatika prevzame optimalne nastavitve. Izbirate lahko med 15 programi.




Opombe

- Priložen pregled programov lahko nalepite na notranjo stran vrat.
- Živilo vedno postavite v hladno notranjost aparata.



Nastavitev programa

Iz preglednic s programi izberite ustrezen program. Upoštevajte navodila, ki veljajo za posamezne programe.


Primer na sliki: odtajanje 350 g mletega mesa s programom P01.

1. Dotaknite se tipke , da vklopite aparat.
Aparat deluje v načinu mikrovalovne pečice. Tipka  sveti.
2. Dotaknite se tipke , da izberete programsko avtomatiko.
Na prikazovalniku se prikaže prvi program **P01**, predlagana teža in ustrezno trajanje programa.




3. Zavrtite vrtljivi izbirni gumb, da nastavite želeni program.
4. Dotaknite se tipke  in z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite težo jedi.
5. Dotaknite se tipke , da zaženete program.





Pri številnih programih se po nekaj časa oglasi zvočni signal. Odprite vrata aparata in premešajte jed oz. obrnite meso ali perutnino. Zaprite vrata aparata in se dotaknite tipke . Delovanje programa se nadaljuje.


Brisanje nastavitvev

Če želite izbrisati nastavitve, se za 4 sekunde dotaknite tipke . Zdaj lahko nastavite nov način delovanja ali nov program.


Premor

Enkrat pritisnite tipko  ali odprite vrata aparata. Delovanje aparata se prekine. Zaprite vrata aparata in se dotaknite tipke , če želite nadaljevati z delovanjem.

Po preteku časa priprave

Zasliši se zvočni signal. Odprite vrata aparata in previdno odstranite posodo z rokavico. Dotaknite se tipke , da izklopite aparat.

Prekinitev programa

Dotaknite se tipke , da prekinete delovanje in izklopite aparat.

Odtajanje in priprava s programsko avtomatiko

S 4 programi odtajanja lahko odtalite meso, perutnino in kruh.
S 3 programi kuhanja lahko kuhate riž, krompir ali zelenjavo.

Opombe

- Živilo odstranite iz embalaže in ga stehajte. Če ne morete vnesti natančne teže, njeno vrednost zaokrožite navzgor oz. navzdol.
- Postavite živilo v plitvo posodo primerno za mikrovalovno pečico, na primer krožnik iz stekla ali porcelana. Posode ne pokrivajte s pokrovko.
- Živilo postavite v hladno notranjost aparata.
- Preglednico s primernimi živilimi, težo in potrebnim priborom najdete v nadaljevanju po opombah.
- Teže ni mogoče nastaviti zunaj določenega območja.

Odtaljevanje

Opombe

- Živila zamrzujte in shranjujte kar se da plosko in v porcijah pri -18 °C.
- Položite zamrznjeno živilo na plosko posodo, npr. na steklen ali porcelanast krožnik.
- Postavite posodo na nizko rešetko.
- Pri odmrzovanju mesa ali perutnine nastaja tekočina. Med obračanjem jo odstranite. Nikoli je ne uporabite za kuhanje in pazite, da ne pride v stik z drugimi živilimi.
- Po obračanju odstranite že odmrznjeno mleto meso.
- Pri odtajanju piščanca in kosov piščanca (P03) se dvakrat zasliši signal za obračanje.
- **Počivanje**
Odtaljeno živilo mora za izravnavo temperature še 10 do 30 minut počivati.
Večji kosi potrebujejo daljši čas mirovanja kot manjši.
Ploščate kose in mleto meso morate pred počivanjem ločiti.
Nato lahko nadaljujete s pripravo živil, tudi če imajo večji kosi morda še zamrznjeno jedro. Pri perutnini lahko sedaj odstranite drobovino.

Št. programa		Teža v kg
	Odtajanje	
01	Mleto meso	0,20 - 1,00
02	Koščki mesa	0,20 - 1,00
03	Piščanec, deli piščanca	0,40 - 1,80
04	Kruh	0,20 - 1,00

Priprava

Postavite posodo na nizko rešetko.

Riž (P05)

Opombe

- Živila pripravljajte v posodi s pokrovom, primerni za uporabo v mikrovalovni pečici. Za riž potrebujete večjo in višjo posodo.
- Ne uporabljajte riža v vrečkah. Riž se med pripravo močno peni. Nastavite težo surove jedi (brez tekočine). K rižu dodajte dva do dvainpolkratno količino tekočine.

Krompir (P06)

Opomba:

Slan krompir:
Krompir narežite na enako velike kose. Na 100 gramov krompirja dodajte 1 jedilno žlico vode in nekaj soli.

Zelenjava (P07)

Opombe

- Sveža zelenjava:
Narežite na enako velike kose. Dodajte 1 jedilno žlico vode na 100 gramov zelenjave.
- **Počivanje**
Jed po preteku programa še enkrat premešajte. Za izravnavo temperature mora 5–10 minut počivati.
Rezultati priprave so odvisni od kakovosti in strukture živil.

Program št.		Teža v kg
	Kuhanje	
05	Riž	0,05–0,20
06	Krompir	0,15–1,00
07	Zelenjava	0,15–1,00

Kombiniran način priprave

Jagnje, srednje pečeno (P12)

Primerna je jagnjetina s pleča ali stegno brez kosti.

Sesekljana pečenka (P13)

Program je primeren za sesekljano pečenko, ki ni debelejša od 7 cm.

Riba, cela (P14)

Kožo ribe predhodno zarezite. Ribo položite v posodo v položaju „plavanja“.

Enolončnica z rižem (P15)

Vnesite le težo riža. Primerne so enolončnice z rižem z zelenjavo, ribo ali s perutnino. Uporabljajte le sveže sestavine. Uporabite visoko posodo s pokrovom.

Počivanje

Živilo mora po poteku programa za izravnavo temperature počivati približno 5–10 minut.

Program št.		Teža v kg
	Kombinirano kuhanje	
08	Narastek, zamrznjen* (do 3 cm višine)	0,40–1,20
09	Cel piščanec*	0,50–2,00
10	Pečenka, srednje pečena*	0,50–1,50
11	Pečenka – svinjsko pleče	0,50–2,00
12	Jagnje, srednje pečeno	0,80–2,00
13	Pečenka iz mletega mesa*	0,50–1,50
14	Riba, cela*	0,30–1,00
15	Enolončnica z rižem iz svežih sestavin	0,05–0,20

* Uporabljajte posodo brez pokrova

Preverjeno v našem studiu za kuhanje

Tukaj lahko najdete izbiro jedi in ustrezne nastavitve. Pokazali vam bomo, kateri načini gretja, temperature ali moč mikrovalov so najprimernejši. Našli boste navedbe o primernem priboru in višini, na kateri bi morali peči. Nasveti za primerno posodo in pripravo.

Opombe

- Vrednosti v preglednici vedno veljajo pri vstavitvi v mrzlo pečico. Predhodno segrejte le, če je tako navedeno v

preglednici. Pred uporabo odstranite ves nepotreben pribor iz prostora za kuhanje.

- Dodaten pribor šele po segrevanju obložite s papirjem za peko.
- Časovne navedbe v preglednici so orientacijske vrednosti. Odvisne so od kakovosti in strukture živil.
- Uporabljajte le priložen pribor. Dodaten pribor najdete kot dodaten pribor v specializiranih trgovinah ali pri službi za stranke.
- Ko iz prostora za kuhanje odstranjujete vroč pribor ali posodo, vedno uporabite kuhinjsko krpo.

Odtajanje, segrevanje in kuhanje z mikrovalovi

V naslednjih preglednicah so navedene številne možnosti in nastavitve mikrovalov.

Časovne navedbe v preglednici so orientacijske vrednosti. Odvisne so od posode, kakovosti, temperature in strukture živil.

V preglednicah so pogosto navedena časovna obdobja. Najprej nastavite krajši čas in nato po potrebi podaljšajte.

Možno je, da uporabite drugačne količine, kot so navedene v preglednicah. Zlato pravilo za te primere je: dvojna količina, skoraj dvojni čas, polovična količina – polovičen čas.

Posodo postavite na sredino nizke rešetke. Mikrovalovi lahko jedi dosežejo z vseh strani.

Odtajanje

Opombe

- Zamrznjena živila v odprti posodi postavite na rešetko.
- Občutljive dele, kot so na primer piščančja bedra in perutničke ali mastni deli robov pečenke, lahko pokrijete z majhnimi kosi aluminijaste folije. Folija se ne sme dotikati sten prostora za kuhanje. Po poteku polovice časa odtajanja lahko aluminijasto folijo odstranite.
- Jedi med kuhanjem 1- do 2-krat premešajte ali obrnite. Večje kose morate večkrat obrniti. Pri obračanju odstranite tekočino, ki je nastala med odtajanjem.
- Odtaljena živila naj počivajo pri sobni temperaturi še 10 do 60 minut, da se temperatura izenači. Pri perutnini lahko nato odstranite drobovino.

Odtajanje	Teža	Moč mikrovalov v wattih, trajanje v minutah	Napotki
Celi kosi mesa govedine, teletine ali svinjine (z ali brez kosti)	800 gramov	180 W, 15 min + 90 W, 10–20 min	med peko večkrat obrnite
	1 kg	180 W, 20 min + 90 W, 15–25 min	
	1,5 kg	180 W, 30 min + 90 W, 20–30 min	
Goveje, telečje ali svinjsko meso v kosih ali rezinah	200 gramov	180 W, 3 min + 90 W, 10–15 min	med obračanjem ločite odtaljene kose
	500 gramov	180 W, 5 min + 90 W, 15–20 min	
	800 gramov	180 W, 8 min + 90 W, 15–20 min	
Mešano mleto meso	200 gramov	90 W, 10–15 min	zamrznite čim bolj sploščeno večkrat obrnite, že odtaljeno meso odstranite
	500 gramov	180 W, 5 min + 90 W, 10–15 min	
	800 gramov	180 W, 8 min + 90 W, 15–20 min	
Perutnina ali kosi perutnine	600 gramov	180 W, 8 min + 90 W, 10–15 min	med peko obrnite
	1,2 kg	180 W, 15 min + 90 W, 25–30 min	
Raca	2 kg	180 W, 20 min + 90 W, 30–40 min	med peko večkrat obrnite
Ribji file, ribji zrezki ali rezine	400 gramov	180 W, 5 min + 90 W, 10–15 min	ločite odtaljene kose
Cela riba	300 gramov	180 W, 3 min + 90 W, 10–15 min	–
	600 gramov	180 W, 8 min + 90 W, 10–15 min	
Zelenjava, na primer grah	300 gramov	180 W, 10–15 min	nekajkrat previdno premešajte
	600 gramov	180 W, 10 min + 90 W, 10–15 min	
Sadje, na primer maline	300 gramov	180 W, 7–10 min	nekajkrat previdno premešajte, ločite odtaljene kose
	500 gramov	180 W, 8 min + 90 W, 5–10 min	
Maslo, rahlo odtajanje	125 gramov	180 W, 1 min + 90 W, 2–4 min	Popolnoma odstranite embalažo
	250 gramov	360 W, 1 min + 90 W, 2–4 min	

Odtajanje	Teža	Moč mikrovalov v wattih, trajanje v minutah	Napotki
Cel kruh	500 gramov	180 W, 6 min + 90 W, 5–10 min	med peko obrnite
	1 kg	180 W, 12 min + 90 W, 15–25 min	
Suho pecivo, na primer kolač iz umešanega testa	500 gramov	90 W, 15–20 min	samo za pecivo brez glazure, smetane ali kreme, ločite posamične kose peciva
	750 gramov	180 W, 5 min + 90 W, 10–15 min	
Sočno pecivo, na primer sadno pecivo, skutino pecivo	500 gramov	180 W, 5 min + 90 W, 10–15 min	samo za pecivo brez glazure, smetane ali želatine
	750 gramov	180 W, 7 min + 90 W, 10–15 min	

Odtaljevanje, segrevanje ali priprava globoko zamrznjenih jedi

Opombe

- Gotovo jed vzemite iz embalaže. V posodi, ki je primerna za uporabo v mikrovalovni pečici, se bo jed hitreje in enakomerno pogrela. Različne sestavine jedi se lahko različno hitro pogrejejo.
- Ploske jedi so kuhane hitreje kot visoke. Jedi porazdelite kar se da plosko v posodo. Živil ne nalagajte v plasti.

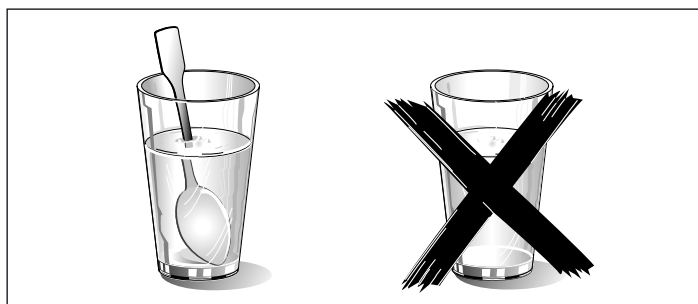
- Jedi vedno pokrijte. Če za posodo nimate ustreznega pokrova, jo pokrijte s krožnikom ali posebno folijo, primerno za mikrovalovno pečico.
- Jedi vmes 2- do 3-krat premešajte oz. obrnite.
- Po segrevanju pustite jed počivati še 2 do 5 minut, da se izravna temperatura.
- Če želite vzeti posodo iz aparata, vedno uporabljajte prijemalko.
- Tako se bo ohranil okus jedi. Zato le malo solite in začinite.

Odtajanje, segrevanje in kuhanje globoko zamrznjenih jedi	Teža	Moč mikrovalov v wattih, trajanje v minutah	Napotki
Meni, jedi na krožniku, gotove jedi	300–400 gramov	600 W, 10–15 min	Odstranite jed iz embalaže, za segrevanje pokrijte
Juha	400–500 gramov	600 W, 8–10 min	zaprta posoda
Enolončnice	500 gramov	600 W, 10–15 min	zaprta posoda
	1 kg	600 W, 20–25 min	
Rezine ali kosi mesa v omaki, na primer golaž	500 gramov	600 W, 15–20 min	zaprta posoda
	1 kg	600 W, 25–30 min	
Riba, na primer kosi fileja	400 gramov	600 W, 10–15 min	pokrito
	800 gramov	600 W, 18–20 min	
Priloge, na primer riž, testenine	250 gramov	600 W, 2–5 min	zaprta posoda, dodajte tekočino
	500 gramov	600 W, 8–10 min	
Zelenjava, na primer grah, brokoli, korenje	300 gramov	600 W, 8–10 min	zaprta posoda, dodajte 1 jedilno žlico vode
	600 gramov	600 W, 15–20 min	
Špinača s smetano	450 gramov	600 W, 11–16 min	kuhajte brez dodajanja vode

Segrevanje jedi

⚠ Nevarnost oparin!

Pri segrevanju tekočin lahko pride do zaustavljanja vretja. To pomeni, da se ob zaustavljanju vretja doseže temperatura vretja, vendar ne nastajajo za to tipični mehurčki. Že pri manjšem tresenju posode lahko vroča tekočina nenadoma močno prekipi in brizga. Pri segrevanju tekočin vedno dajte v posodo žličko. Tako preprečite zaustavitev vretja.



Pozor!

Razdalja med kovino (npr. žlica v stekleni posodi) ter notranjimi stenami pečice in notranjo stranjo vrat mora znašati vsaj 2 cm. Iskre lahko poškodujejo notranje steklo vrat.

Opombe

- Gotovo jed vzemite iz embalaže. V posodi, ki je primerna za uporabo v mikrovalovni pečici, se bo jed hitreje in enakomerno pogrela. Različne sestavine jedi se lahko različno hitro pogrejejo.
- Jedi vedno pokrijte. Če za posodo nimate ustreznega pokrova, jo pokrijte s krožnikom ali posebno folijo, primerno za mikrovalovno pečico.
- Jedi vmes večkrat premešajte oz. obrnite. Preverjajte temperaturo.
- Po segrevanju pustite jed počivati še 2 do 5 minut, da se izravna temperatura.
- Če želite vzeti posodo iz aparata, vedno uporabljajte prijemalko.

Segrevanje jedi	Teža	Moč mikrovalov v wattih, trajanje v minutah	Napotki
Meni, jedi na krožniku, gotove jedi	350–500 gramov	600 W, 5–10 min	Odstranite jed iz embalaže, za segrevanje pokrijte
Napitki	150 ml	900 W, 1–2 min	Pozor! V kozarec postavite žličko, alkoholnih napitkov ne pregrejte, preverite
	300 ml	900 W, 2–3 min	
	500 ml	900 W, 3–4 min	
Hrana za dojenčke, na primer stekleničke	50 ml	360 W, pribl. 1 minuto	Stekleničko postavite na dno prostora za kuhanje brez dude ali pokrova, po segrevanju dobro pretresite, obvezno preverite temperaturo
	100 ml	360 W, 1–2 min	
	200 ml	360 W, 2–3 min	
Juha			–
1 skodelica	175 gramov	900 W, 2–3 min	
2 skodelici	po 175 g	900 W, 4–5 min	
4 skodelice	po 175 g	900 W, 5–6 min	
Rezine ali kosi mesa v omaki, na primer golaž	500 gramov	600 W, 10–15 min	pokrito
Enolončnica	400 gramov	600 W, 5–10 min	zaprta posoda
	800 gramov	600 W, 10–15 min	
Zelenjava	150 gramov	600 W, 2–3 min	dodajte nekaj tekočine
	300 gramov	600 W, 3–5 min	

Kuhanje jedi

Opombe

- Ploske jedi so kuhane hitreje kot visoke. Jedi porazdelite kar se da plosko v posodo. Živil ne nalagajte v plasti.
- Jedi kuhajte v zaprti posodi. Če za posodo nimate ustreznega pokrova, jo pokrijte s krožnikom ali posebno folijo, primerno za mikrovalovno pečico.

- Tako se bo ohranil okus jedi. Zato le malo solite in začinite.
- Po pripravi pustite jed počivati še 2 do 5 minut, da se izravna temperatura.
- Če želite vzeti posodo iz aparata, vedno uporabljajte prijemalko.

Kuhanje jedi	Teža	Moč mikrovalov v wattih, Trajanje v minutah	Napotki
Cel svež piščanec, brez drobovine	1,5 kg	600 W, 30–35 min	na polovici peke obrnite
Svež ribji file	400 gramov	600 W, 5–10 min	–
Sveža zelenjava	250 gramov	600 W, 5–10 min	narežite na enako velike kose, na 100 gramov dodajte 1 do 2 jedilni žlici vode, občasno premešajte
	500 gramov	600 W, 10–15 min	
Krompir	250 gramov	600 W, 8–10 min	narežite na enako velike kose, na 100 gramov dodajte 1 do 2 jedilni žlici vode, občasno premešajte
	500 gramov	600 W, 11–14 min	
	750 gramov	600 W, 15–22 min	
Riž	125 gramov	600 W, 7–9 min + 180 W, 15–20 min	dodajte dvojno količino tekočine, uporabite visoko, zaprto posodo
	250 gramov	600 W, 10–12 min + 180 W, 20–25 min	
Sladice, na primer puding (instant)	500 ml	600 W, 7–9 min	občasno, 2- do 3-krat premešajte z metlico za sneg
Sadje, kompot	500 gramov	600 W, 9–12 min	–

Pokovka za mikrovalovno pečico

Opombe

- Uporabite plitvo posodo obstojno proti vročini, na primer pokrov modela, stekleni krožnik ali stekleno posodico (Pyrex)
- Posodo vedno postavite na rešetko.
- Ne uporabljajte porcelana ali upognjenih krožnikov.
- Nastavite, kot je opisano v preglednici. Glede na izdelek in količino boste morda morali prilagoditi čas.

- Da se pokovka ne zasmodi, vrečko s pokovko po 1 minuti in 30 sekundah kratko odstranite in stresite. Previdno, vroče!

Nevarnost opeklin!!

- Vrečko s pokovko previdno odprite, saj lahko pride do izstopanja pare.
- Nikoli ne nastavite polne moči mikrovalovne pečice.

	Teža	Pribor	Moč mikrovalov v wattih, Trajanje v minutah
Pokovka za mikrovalovno pečico	1 vrečka po 100 g	Posoda, rešetka	600 W, 3–5 min

Nasveti za mikrovalovno pečico

Za pripravljeno količino jedi ne najdete nastavitvenih podatkov.	Čas priprave podaljšajte oziroma skrajšajte po naslednjem pravilu: dvojna količina = potreben je skoraj dvojni čas, polovična količina = polovični čas.
Jed je presuha.	Naslednjič nastavite krajši čas priprave jedi ali pa izberite nižjo moč mikrovalov. Jed pokrijte in ji dodajte več tekočine.
Jed po izteku časa ni odtaljena, vroča ali pripravljena.	Nastavite daljši čas. Večje količine in višje jedi potrebujejo več časa.
Po izteku časa priprave je jed na robu pregreta, na sredini pa ni gotova.	Vmes premešajte in naslednjič izberite nižjo moč in daljši čas priprave.
Po odtaljevanju sta perutnina ali meso zunaj popečena, na sredini pa nista odtaljena.	Naslednjič izberite manjšo moč mikrovalov. Pri večjih količinah jed pri odtajanju večkrat obrnite.

Kolači in pecivo

K preglednicam

Opombe

- Časovne navedbe veljajo pri vstavitvi v mrzlo pečico.
- Temperatura in trajanje peke sta odvisna od strukture in količine testa. Zaradi tega so v preglednici navedena različna območja. Začnite z nizko vrednostjo in jo naslednjič po

potrebi nastavite višje. Z nižjo temperaturo boste dosegli bolj enakomerno porjavitev.

- Dodatne informacije lahko najdete v razdelku *Nasveti za peko* v prilogi k preglednicam.
- Model za peko vedno postavite na sredino nizke rešetke.

Modeli za peko

Opomba: Najbolj primerni so kovinski temni modeli.

- ☉ Vroč zrak
- ☉ Stopnja za pico

Kolači v modelih	Pribor	Način gretja	Temperatura v °C	Moč mikrovalov v W	Trajanje v minutah
Preprost kolač iz umešanega testa	Venec/pravokotni model	☉	170-180	90	40-50
Kolač iz umešanega testa, fin (na primer peščen kolač)*	Venec/pravokotni model	☉	150-170	-	70-90
Tortno dno iz umešanega testa	Model za dno sadne torte	☉	160-180	-	30-40
Fini sadni kolači, umešano testo	Tortni model, posodice	☉	170-180	90	35-45
Biskvitno dno, 2 jajci	Model za dno sadne torte	☉	160-170	-	20-25
Biskvitna torta, 6 jajc	Temen tortni model	☉	170-180	-	35-45
Podlaga iz krhkega testa	Temen tortni model	☉	170-190	-	30-40
Sadna ali skutna torta s podlago iz krhkega testa*	Temen tortni model	☉	170-190	180	35-45
Švicarska pita**	Temen tortni model	☉	190-200	-	45-55
Šarkelj	Model za šarkelj	☉	170-180	90	40-50
Pica, tanko testo, manj obložena**	Okrogel pekač za pico	☉	220-230	-	15-25
Pikantni kolački	Temen tortni model	☉	200-220	-	50-60
Pecivo z orehi	Temen tortni model	☉	170-180	90	35-45
Kvašeno testo s suhim nadevom	Okrogel pekač za pico	☉	160-180	-	50-60
Kvašeno testo s sočnim nadevom	Okrogel pekač za pico	☉	170-190	-	55-65
Pletenica s 500 g moke	Okrogel pekač za pico	☉	170-190	-	35-45
Božični kolač s 500 g moke	Okrogel pekač za pico	☉	160-180	-	60-70
Zvitek, sladek	Okrogel pekač za pico	☉	190-210	180	35-45

* Pecivo naj se pribl. 20 minut ohlaja v pečici.

** Model postavite neposredno na vrtljiv krožnik.

- ☉ Vroč zrak

Drobno pecivo	Pribor	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v minutah
Piškoti	Okrogel pekač za pico	☉	150-170	25-35
Makroni	Okrogel pekač za pico	☉	110-130	35-45
Španski vetrci	Okrogel pekač za pico	☉	100	80-100
Mafini	Model za muffine na rešetki	☉	160-180	35-40
Pecivo iz kuhanega testa	Okrogel pekač za pico	☉	200-220	35-45

Drobno pecivo	Pribor	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v minutah
Pecivo iz listnatega testa	Okrogel pekač za pico	☉	190-200	35-45
Kvašeno pecivo	Okrogel pekač za pico	☉	200-220	25-35

■ ☉ Vroč zrak

■ ☉ Stopnja za pico

Kruh in žemljice	Pribor	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v minutah
Kruh iz kislega testa z 1,2 kg moke	Okrogel pekač za pico	☉	210-230	50-60
Nekvašen kruh*	Okrogel pekač za pico	☉	220-230	25-35
Žemlje	Okrogel pekač za pico	☉	210-230	25-35
Žemljice iz kvašenega testa, sladke	Okrogel pekač za pico	☉	200-220	15-25

* Model postavite neposredno na vrtljiv krožnik.

Nasveti za peko

Peči želite po lastnem receptu.	Ravnajte se po navodilih za podobno pecivo v preglednicah peke.
Uporabiti želite model iz silikona, stekla, plastike ali keramike.	Model mora biti obstojen na vročino 250 °C. V teh modelih pecivo manj porjavi. Če dodate še mikrovalove, se lahko trajanje v primerjavi s preglednicami skrajša.
Tako ugotovite, ali je kolač iz umešanega testa pečen.	Po približno 10 minutah pred koncem navedenega časa peke zapičite leseno palčko na najvišje mesto peciva. Če se testo ne prime na palčko, je pecivo pečeno.
Pecivo se sesede.	Naslednjič uporabite manj tekočine ali temperaturo pečice zmanjšajte za 10 stopinj in podaljšajte čas peke. Upoštevajte čase počitka, ki so navedeni v receptu.
Pecivo je na sredini naraslo, ob robovih je nizko.	Namastite le dno tortnega modela. Po peki pecivo previdno ločite z nožem.
Pecivo je pretemno.	Izberite nižjo temperaturo in pecivo pecite nekoliko dlje.
Pecivo je presuho.	Z zobotrebcom naredite majhne luknjice v pečenem pecivu. Nato poškopite s sadnim sokom ali alkoholno pijačo. Naslednjič izberite 10 stopinj višjo temperaturo in skrajšajte čas peke.
Kruh ali pecivo (na primer sirovo pecivo) lepo zgleda, a je v notranjosti lepljivo (vodne lise).	Naslednjič uporabite manj tekočine in pri nižji temperaturi pecite dalj časa. Pri pecivih s sočnim nadevom najprej specite spodnji del, posujte ga z mandlji ali drobtinami in šele nato dodajte nadev. Upoštevajte recepte in čase pečenja.
Pecivo se pri prevrnitvi ne odlepi.	Po peki naj se pecivo 5 do 10 minut ohlaja, tako da se bo lažje odlepilo od modela, robove še enkrat nežno zrahljajte z nožem. Ponovno prevrnite in model večkrat pokrijte z mokro, vlažno krpo. Naslednjič model dobro namastite in dodatno posujte z drobtinami.
Pri merjenju temperature pečice z lastnim termometrom ste odkrili odstopanje.	Proizvajalec izmeri temperaturo pečice s preskusno rešetko po določenem času v sredini prostora za kuhanje. Vsaka posoda in dodatni pribor vplivajo na izmerjeno vrednost, tako da boste pri lastnem merjenju vedno ugotovili neko odstopanje.
Med modelom in rešetko nastajajo iskre.	Preverite, ali je zunanost modela čista. Spremenite položaj modela v prostoru za kuhanje. Če to ne pomaga, pecite dalje brez mikrovalov. Čas peke se podaljša.

Peka in žar

K preglednicam

Temperatura in trajanje peke sta odvisna od strukture in količine jedi. Zaradi tega so v preglednici navedene različne vrednosti. Začnite z nizko vrednostjo in jo naslednjič po potrebi nastavite višje.

Dodatne informacije lahko najdete v razdelku *Nasveti za peko in žar* v prilogi k preglednicam.

Posoda

Uporabljajte lahko kakršno koli posodo, ki je obstojna na vročino in primerna za mikrovalovno pečico. Kovinski modeli so primerni le za peko brez mikrovalov.

Posoda lahko postane zelo vroča. Za odstranjevanje uporabite kuhinjsko krpo.

Vročo stekleno posodo postavite na suho kuhinjsko krpo. Če je podlaga mokra ali mrzla, lahko steklo počí.

Napotki za peko

Za peko mesa ali perutnine uporabite visok pekač.

Preverite, ali se posoda prilega notranjosti aparata. Posoda ne sme biti prevelika.

Meso:

Na dno posode nalijte malo tekočine. Za dušeno pečenko dodajte nekoliko več tekočine. Kose mesa na polovici peke obrnite. Ko je pečenko gotova, naj še približno 10 minut počiva v izključenem, zaprti pečici. Tako se sok mesa lahko bolje porazdeli.

Perutnina:

Kose mesa po poteku $\frac{2}{3}$ časa obrnite.

Napotki za žar

Opombe

- Najbolje je, če žar uporabljate pri zaprtih vratih in brez predhodnega segrevanja.
- Če je možno, uporabite enako debele kose. Zrezki morajo biti debeli najmanj 2 do 3 centimetre. Na ta način bodo enakomerno porjavili, in ostali sočni. Zrezke solite šele po pečenju na žaru.
- Kose obrnite s kleščami za žar. Če boste v meso zapičili vilice, bo sok iztekel in meso bo suho.
- Temno meso, na primer govedina, potemni hitreje kot svetlo meso – teletina ali svinjina. Kosi svetlega mesa ali ribe, pečeni z žarom, so na površini pogosto le svetlo obarvani, a so v notranjosti kljub temu pečeni in sočni.

- Žar se samodejno vklopi in izklopi. To je običajno. Pogostost je odvisna od nastavljenega stopnje žara.

Govedina

Opombe

- Govejo dušeno pečenko obrnite po poteku 1/3 in 2/3 časa. Po koncu peke pustite stati 10 minut.

- Pljučno pečenko in rostbif obrnite po poteku polovice časa. Po koncu peke pustite stati 10 minut.
- Zrezke obrnite po poteku 2/3 časa.
- ☉ Vroč zrak
- ☼ Žar z ventilatorjem
- ☐ Žar

Govedina	Pribor	Način gretja	Temperatura v °C, stopnja žara	Moč mikrovalov v W	Trajanje v minutah
Goveja dušena pečenka, pribl. 1 kg	Pokrita posoda	☉	180-200	-	120-130
Pljučna pečenka, srednje pečena, pribl. 1 kg	Odkrita posoda	☼	180-200	90	30-40
Rostbif, srednje pečen, pribl. 1 kg	Odkrita posoda	☼	210-230	180	30-40
Zrezki, srednje pečeni, debeline 3 cm	visoka rešetka	☐	3	-	Vsaka stran: pribl. 10-15

Teletina

- Telečjo pečenko in telečjo kračo obrnite na polovici peke. Po koncu peke pustite stati 10 minut.

- ☉ Vroč zrak

Teletina	Pribor	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v minutah
Telečja pečenka, pribl. 1 kg	Pokrita posoda	☉	180-200	110-130
Telečja krača, pribl. 1,5 kg	Pokrita posoda	☉	200-220	120-130

Svinjina

Opombe

- Nemastno svinjsko pečenko in pečenko brez kože obrnite na polovici peke. Po koncu peke pustite stati 10 minut.
- Pečenko s kožo položite v posodo tako, da bo koža obrnjena navzdol. Zarezite kožo. Obrnite pečenko po polovici peke. Po koncu peke pustite stati 10 minut.

- Svinjske ribice in prekajenih rebrc ne obračajte. Po koncu peke pustite stati 5 minut.
- Zrezek iz vratovine obrnite po poteku 2/3 časa.
- ☼ Žar z ventilatorjem
- ☉ Vroč zrak
- ☐ Žar

Svinjina	Pribor	Način gretja	Temperatura v °C, stopnja žara	Moč mikrovalov v W	Trajanje v minutah
Pečenka brez kože (npr. vratovina), pribl. 750 g	Pokrita posoda*	☼	220-230	180	40-50
Pečenka s kožo (npr. pleče), pribl. 1,5 kg	Odkrita posoda*	☉	190-210	-	130-150
Svinjska ribica, pribl. 500 g	Pokrita posoda*	☼	220-230	90	25-30
Nemastna svinjska pečenka, pribl. 1 kg	Pokrita posoda*	☼	210-230	90	60-80
Prekajena rebrc s kostmi, pribl. 1 kg	Odkrita posoda*	-	-	360	40-45
Zrezki iz vratovine, debeline 2 cm		☐	3	-	1. stran: pribl. 15-20 2. stran: pribl. 10-15

* nizka rešetka

** visoka rešetka

Jagnje

- Jagnječje stegno obrnite na polovici peke.

- ☉ Vroč zrak
- ☼ Žar z ventilatorjem

Jagnjetina in divjačina	Pribor	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v minutah
Jagnječji hrbet s kostmi, pribl. 1 kg	Odkrita posoda	☉	210-230	40-50
Jagnječje stegno brez kosti, srednje pečeno, pribl. 1,5 kg	Pokrita posoda	☼	190-210	90-100

Razno

Opombe

- Na koncu sesekljano pečenko pustite stati 10 minut.

- Klobase obrnite po poteku 2/3 časa.
- ☼ Žar z ventilatorjem
- ☐ Žar

Razno	Pribor	Način gretja	Temperatura v °C	Moč mikrovalov v W	Trajanje v minutah
Sesekljana pečenka, pribl. 1 kg mesa	Odkrita posoda, nizka rešetka		180-200	600 + 180	10 + 40-50
Klobase za peko na žaru, 4 do 6 kosov, po pribl. 150 g	visoka rešetka		3	-	Vsaka stran: pribl. 10-15

Perutnina

Opombe

- Položite cele piščance in piščančje prsi s prsmi obrnjenimi navzdol. Obrnite po poteku $\frac{2}{3}$ časa.
- Položite pitane kokoši s prsmi obrnjenimi navzdol. Po 30 minutah obrnite in nastavite moč mikrovalov na 180 W.
- Polovičke in kose piščanca položite s kožo navzgor. Ne obračajte.

- Račje in gosje prsi obrnite s kožo navzgor. Ne obračajte.
- Gosja bedra na polovici peke obrnite. Kožo zarezite.
- Puranje prsi in zgornji del beder položite s kožo obrnjeno navzdol. Po poteku $\frac{2}{3}$ časa obrnite.
- Žar z ventilatorjem
- Vroč zrak
- Žar

Perutnina	Pribor	Način gretja	Temperatura v °C, stopnja žara	Moč mikrovalov v W	Trajanje v minutah
Cel piščanec, pribl. 1,2 kg	Pokrita posoda		220-230	360	35-45
Pitana kokoš, cela, pribl. 1,6 kg	Pokrita posoda		220-230	360 180	30 20-30
Piščanec, polovici, po 500 g	Odkrita posoda		180-200	360	30-35
Kosi piščanca, pribl. 800 g	Odkrita posoda		210-230	360	20-30
Piščančje prsi s kožo in kostmi, 2 kosa, pribl. 350-450 g	Odkrita posoda		190-210	180	30-40
Račje prsi s kožo, 2 kosa po 300-400 g	Odkrita posoda		3	90	20-30
Gosje prsi s kožo, 2 kosa po 500 g	Odkrita posoda		210-230	90	25-30
Gosja bedra, 4 kosi pribl. 1,5 kg	Odkrita posoda		210-230	180	30-40
Puranje prsi, pribl. 1 kg	Pokrita posoda		200-220	-	90-100
Puranja bedra, zgornji del, pribl. 1,3 kg	Pokrita posoda		200-220	180	50-60

Riba

- Žar

Opombe

- Za peko na žaru položite celo ribo, na primer postrv, na sredino visoke rešetke.
- Rešetko pred tem naoljite.

Riba	Pribor	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v minutah
Ribji kotleci, na primer losos, debeline 3 cm, pečeni na žaru	visoka rešetka		3	20-25
Cela riba, 2-3 kosi po 300 g, pečena na žaru	visoka rešetka		3	20-30

Nasveti za peko in žar

V preglednici ni podatka za težo pečenke.	Za majhne kose pečenke izberite višjo temperaturo in krajši čas kuhanja. Pri večjih kosih pečenke izberite nižjo temperaturo in daljši čas kuhanja.
Kako lahko določite, ali je pečenka pečena?	Uporabite termometer za meso (kupite ga lahko v specializiranih trgovinah) ali naredite "preizkus z žlico". Z žlico pritisnite na pečenje. Če je trdno, je gotovo. Če je še mehko, potrebuje še nekaj časa.
Pečenka je v redu, omaka pa je prismojena.	Naslednjič izberite manjšo posodo za pečenje ali dodajte več tekočine.
Pečenka je v redu, omaka pa je presvetla in vodena.	Naslednjič izberite večjo posodo za pečenje ali dodajte manj tekočine.
Pečenka ni pečena.	Pečenko razrežite. V posodi za pečenje zmešajte omako in pečenko položite v omako. Meso do konca skuhamo le z mikrovalovi.

Narastki, gratini, toast




Opombe






- Vrednosti v preglednici veljajo pri vstavitvi v mrzlo pečico.

- Za narastke in krompirjeve gratine in lazanje uporabite 4 do 5 centimetrov visok model za narastke, primeren za mikrovalovno pečico in obstojen na vročino
- Narastek postavite na nizko rešetko.

- Narastke in gratine pustite 5 minut v izklopljeni pečici, da se dokuhaajo.

- Prepečeni kruhki:
Predhodno pečenje rezin toasta.




-  Žar z ventilatorjem
-  Vroč zrak
-  Žar















Narastki, gratinirane jedi, popečeni kruhki	Pribor	Način gretja	Temperatura v °C, stopnja žara	Moč mikrovalov v W	Trajanje v minutah
Sladek narastek, pribl. 1,5 kg	Pokrita posoda		140-160	360	25-35
Pikanten narastek iz kuhanih sestavin, pribl. 1 kg	Odkrita posoda		150-170	600	20-25
Lazanja, sveža	Odkrita posoda		200-220	360	25-35
Krompirjev narastek iz surovih sestavin, pribl. 1,1 kg	Odkrita posoda		180-200	600	25-30
Gratiniran popečen toast, 4 kosi	visoka rešetka		3	-	8-10

Gotove jedi, globoko zamrznjene

Opombe

- Prosimo, upoštevajte navodila proizvajalca na embalaži.
- Vrednosti v preglednici veljajo pri vstavitvi v mrzlo pečico.
- Ocvrtega krompirčka, krocketov in pražencev ne položite enega na drugega, po poteku polovice časa obrnite.

- Živilo postavite neposredno na vrtljiv krožnik.
-  Stopnja za pico
-  Mikrovalovna pečica
-  Vroč zrak

Gotove jedi	Pribor	Način gretja	Temperatura v °C	Moč mikrovalov v W	Trajanje v minutah
Pica s tankim testom*	Vrtljiv krožnik		220-230	-	10-15
Pica z debelim testom	Vrtljiv krožnik	 	- 220-230	600 -	3 13-18
Mini pica*	Vrtljiv krožnik		220-230	-	10-15
Obložena francoska štručka*	Vrtljiv krožnik	 	- 220-230	600 -	2 13-18
Ocvrt krompirček	Vrtljiv krožnik		220-230	-	8-13
Kroketi*	Vrtljiv krožnik		210-220	-	13-18
Krompirjeve polpete, polnjeni krompirjevi žepki	Vrtljiv krožnik		200-220	-	25-35
Zamrznjene žemljice ali bageta	nizka rešetka		170-180	-	13-18
Ribje palčke	Vrtljiv krožnik		210-230	-	10-20
Piščančje palčke, medaljoni	Vrtljiv krožnik		200-220	-	15-20
Zavitek	Vrtljiv krožnik		210-220	180	20-30
Lazanja**	nizka rešetka		220-230	600	12-17

* Aparat predgrevalite 5 minut, nato živilo položite na vroč vrtljiv krožnik.

** Živila položite v primerno posodo, obstojno proti vročini.

Akrilamid v živilih

Katera živila so problematična?

Akrilamid nastane predvsem pri močno segretyh izdelkih iz žit in krompirja, kot so na primer krompirjev čips, pečen krompirček, toast, žemljice in kruh.

Nasveti za pripravo jedi z majhno vsebnostjo akrilamida

Splošno

Čas priprave naj bo čim krajši. Jedi zapecite zlatorumeno in ne pretemno. Večji in debelejši kosi živil vsebujejo manj akrilamida.

Peka

Z vročim zrakom maks. 180 °C.

Piškotni

Z vročim zrakom maks. 170 °C.

Jajce ali rumenjaki znižata stopnjo tvorjenja akrilamida.

Testni obroki

Kakovost in funkcije kombiniranih mikrovalovnih pečic so v preizkusnih inštitutih preverjene s temi jedmi.

V skladu s standardi EN 60705, IEC 60705 oz. DIN 44547 in EN 60350 (2009)

Odtajanje z mikrovalovi




Jed	Moč mikrovalov v W, trajanje v minutah	Opomba
Meso	180 W, 5 min + 90 W, 10–15 min	Model Pyrex Ø 22 cm postavite na nizko rešetko. Po 13 minutah odtaljeno meso odstranite.

Priprava jedi s funkcijo mikrovalovne pečice

Jed	Moč mikrovalov v W, trajanje v minutah	Opomba
Jajčno mleko	600 W, 10–13 min + 180 W, 25–30 min	Model Pyrex 24 x 19 cm postavite na nizko rešetko.
Biskvit	600 W, 9–10 min.	Model Pyrex Ø 22 cm postavite na nizko rešetko.
Sesekljana pečenka	600 W, 18–23 min.	Model Pyrex 28 cm postavite na nizko rešetko.



-  Stopnja za pico
-  Vroč zrak
-  Žar z ventilatorjem



Kombinirana priprava jedi s funkcijo mikrovalovne pečice

Jed	Moč mikrovalov v W, trajanje v minutah	Način gretja	Temperatura v °C	Opomba
Gratiniran krompir	600 W, 25–30 min.		210-230	Model Pyrex Ø 22 cm postavite na nizko rešetko.
Kolač	180 W, 15–20 min.		180-200	Model Pyrex Ø 22 cm postavite na nizko rešetko.
Piščanec	360 W, 35–40 min.		200-220	Po poteku $\frac{2}{3}$ časa obrnite.

Peka



Opomba: Vrednosti v preglednici veljajo pri vstavitvi v hladno pečico.

-  Vroč zrak
-  Stopnja za pico

	Posoda	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje peke v minutah
Vodni biskvit	Tortni model Ø 26 cm, nizka rešetka		160-180	30-40
Pokrita jabolčna pita	Tortni model Ø 20 cm, nizka rešetka		190-210	50-60

Peka na žaru

-  Žar

Jed	Pribor	Način gretja	Stopnja žara	Trajanje, minute
Opečen toast	visoka rešetka		3	4-5
Goveji hamburger, 9 kosov	visoka rešetka		3	30-35





9001307167

HK Appliances GmbH
Auf der Drift 36
32289 Rödinghausen
DEUTSCHLAND

(01)
(970502)