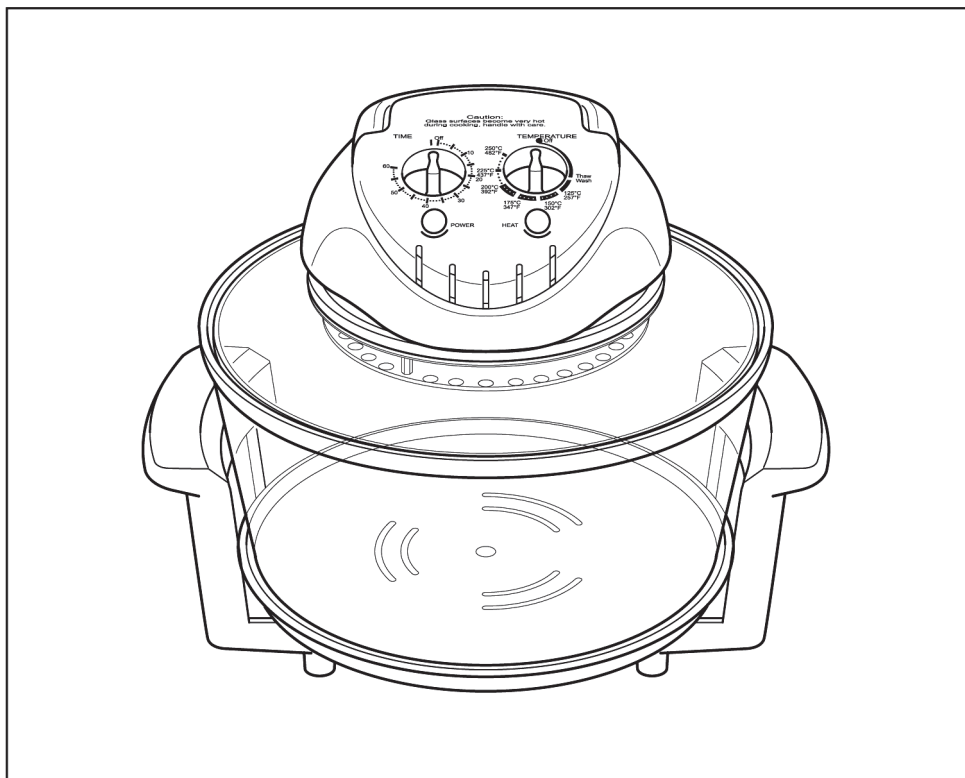




Halogena Pećnica



Uputstvo

Halogena Pećnica

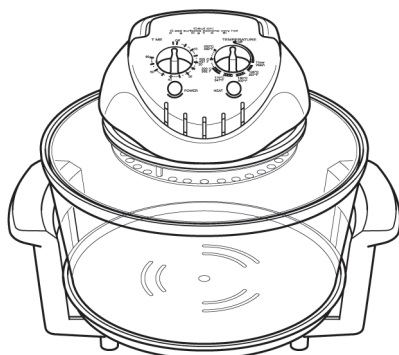
Zahvaljujemo se na kupovini JML Halogene pećnice.

JML Halogena pećnica koristi tehnologiju koja peče koristeći infracrvene zrake preko izvora halogene svetlosti. Peče 40 % brže nego obična pećnica, brže podgreva, kuva, prži, odmrzava i griluje.

Za razliku od mikrotalasne pećnice, hrana u ovoj pećnici je uvek jednako pečena, bez toplih i hladnih delova i zadržava prirodne sokove. Štedi energiju, laka je za upotrebu i ima funkciju samočišćenja.

Brže, lakše, čistije!

Da biste što je najbolje moguće iskoristili ovaj proizvod i da biste ga koristili sigurno, molimo pročitajte ova uputstva u potpunosti i sačuvajte ih za kasniju upotrebu.



Sadržaj

Sigurnosna uputstva i saveti	3	Odmrzavanje	6
Vaša Halogena pećnica	3	Pečenje	6
Pre upotrebe	4	Vreme pečenja	7
Sastavljanje Halogene pećnice	4	Ideje za recepte	7
Korišćenje Halogene pećnice	5	Čišćenje i održavanje	10
Prvi koraci	5	Samo-čišćenje – Pranje	10
Upotreba	5	Obično čišćenje i održavanje	10
Podgrevanje	6	Tehničke karakteristike	11

Sigurnosna uputstva i saveti

Samo za kućnu upotrebu.

Uvek nosite zaštitne rukavice za rernu kada dodirujete Halogenu pećnicu – **PEĆNICA JE VEOMA VRUĆA.**

Isključite je iz struje kada je ne koristite.

Pre korišćenja proverite ispravnost kabla i utikača, nemojte koristiti ako su oštećeni.

Uvek koristite hvataljku koja se dobija uz proizvod.

Uvek koristite držač poklopca kako bi skinuli stakleni poklopac sa staklene posude.

Pre korišćenja uverite se da je Halogena pećnica čista i suva.

Držite pećnicu van domašaja dece i kućnih ljubimaca.

Hranu u Halogenu pećnicu stavljajte samo pre podešavanja tajmera ili nakon zagrevavanja.

UPOZORENJE! – koristite jedino na sigurnoj, stabilnoj radnoj površini otpornoj na visoku temperaturu i nemojte stavljati na ivicu radne površine.

UPOZORENJE! – **NEMOJTE** dodirivati vruće površine. One ostaju vruće čak i nakon isključivanja Halogene pećnice.

UPOZORENJE! – kada koristite Halogenu pećnicu na radnoj površini obratite pažnju na to da je radna površina čista i bez nereda. Obezbedite adekvatan prostor oko pećnice kako bi vazduh mogao da cirkuliše.

NEMOJTE koristiti Halogenu pećnicu zajedno sa nekim drugim aparatom priključenim u isti štekler – postoji rizik od izazivanja kratkog spoja.

NEMOJTE dugo gledati direktno u lampu.

NEMOJTE pomerati Halogenu pećnicu dok je u upotrebi.

NEMOJTE potapati stakleni poklopac, kabal ili utikač u vodu ili drugu tečnost.

NEMOJTE koristiti pećnicu drugačije od navedenog.

NEMOJTE ostavljati proizvod bez nadzora dok je u upotrebi.

NEMOJTE stavljati Halogenu pećnicu na ili blizu plina, električne ringle ili u zagrejanu rernu.

NEMOJTE dozvoliti da kabal visi preko ivice radne površine.

NEMOJTE dozvoliti da kabal dodiruje bilo koju vruću površinu.

NEMOJTE rasklapati ili modifikovati Halogenu pećnicu ni u kom slučaju.

NEMOJTE stavljati previše hrane u pećnicu; stakleni poklopac mora biti potpuno zatvoren.

NEMOJTE koristiti bilo kakve druge dodatke osim onih obezbeđenih uz Halogenu pećnicu.

NEMOJTE pokrivati pećnicu dok je u upotrebi.

NEMOJTE stavljati papir, karton, plastiku ili druge zapaljive materijale u Halogenu pećnicu.

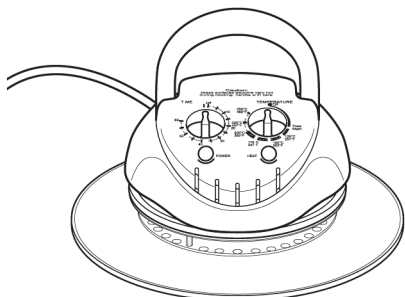
NEMOJTE dodirivati halogenu lampu.

NEMOJTE pokušavati sami da popravljate pećnicu, ukoliko je potrebno kontaktirajte servis.

NEMOJTE koristiti Halogenu pećnicu blizu mesta gde se koriste lako zapaljivi proizvodi.

OBAVEZNO morate obratiti pažnju kada rukujete ili odlažete vruće ulje ili druge tečnosti.

Vaša halogena pečnica



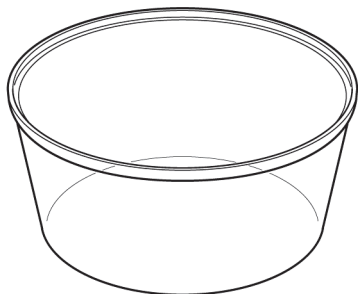
Stakleni poklopac



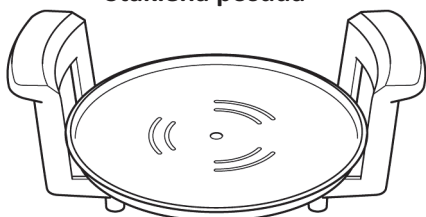
Gornja rešetka



Donja rešetka



Staklena posuda



Plastična osnova

Pre upotrebe:

Pažljivo operite staklenu posudu, plastično postolje, rešetke i hvataljku u vrućoj vodi sa sapunicom i ostavite da se dobro osuši.

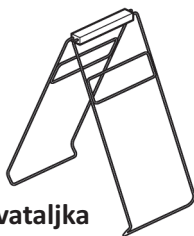
Važno:

NEMOJTE potapati stakleni poklopac u vodu ili ga stavljati u mašinu za sudove. Kada se isključi iz struje površina staklenog poklopca može se pažljivo obrisati vlažnom krpom ili sunđerom.

Svi delovi moraju biti potpuno suvi pre upotrebe.

Sastavljanje Halogene pećnice

1. Stavite plastično postolje na stabilnu površinu otpornu na visoku temperaturu i nemojte ga stavljati na ivicu radne površine.
2. Stavite staklenu posudu na plastično postolje.
3. Stavite gornju i donju rešetku u staklenu posudu.
4. Stavite stakleni poklopac na vrh staklene posude. Poklopac mora da nalegne na unutrašnju ivicu posude.



Hvataljka

Korišćenje Vaše halogene pećnice

Proverite da li je:

- * Halogena pećnica je na stabilnoj površini otpornoj na visoke temperature i nije blizu ivice radne površine.
- * Halogena pećnica je uključena u struju (crvena lampica će svetleti).
- * Kabal ne dodiruje ništa vruće.
- * Halogena pećnica je na stabilnoj površini otpornoj na visoke temperature.
- * Raspremili ste deo gde ćete odložiti stakleni poklopac kad ga skinete sa pećnice.
- * Postavili ste odgovarajuću rešetku u staklenu posudu.
- * Stavili ste zaštitne rukavice za rernu pre vađenja gotove hrane.

Kakve posude se mogu staviti u Halogenu pećnicu?

Bilo koji činije, posude, tanjiri, aluminijumska folija i dr. koje se mogu koristiti u običnoj rerni.

Upotreba

Podešavanje temperature

Izaberite željenu temperaturu okretanjem prekidača za kontrolu temperature u pravcu kazaljke na satu (od 20°C do 250°C).

Halogena pećnica se neće uključiti sve dok se vreme pečenja ne podesi.

Stavite hranu u staklenu posudu, koristeći hvataljku ako je potrebno.

Važna napomena:

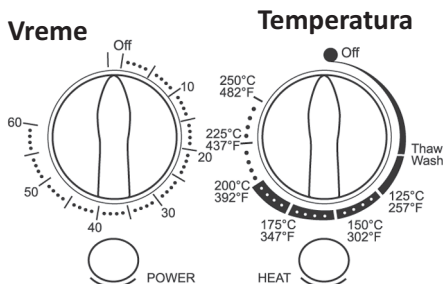
Držać poklopca funkcioniše i kao sigurnosni prekidač; dokle god je podignut Halogena pećnica će biti isključena.

Držać **MORA** biti spušten dole u prvobitan položaj kako bi Halogena pećnica radila.

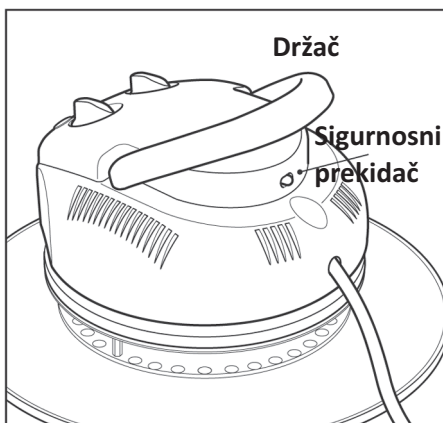
Podešavanje vremena

Izaberite željeno vreme pečenja okretanjem prekidača u pravcu kazaljke na satu (od 0 do 60 minuta). Jednom kada se vreme podesi halogeno svetlo će se upaliti i svetleće zelena lampica.

Halogeno svetlo će se ugasi kada se dostigne tražena temperatura, a zatim će se samo paliti i gasiti kako bi održavalo željenu temperaturu. Kada prekidač stigne u OFF poziciju Halogena pećnica će se sama isključiti.



Kontrolna tabla



Korišćenje Vaše halogene pećnice

Podgrevanje

Ako je podgrevanje neophodno, podesite željenu temperaturu i vreme do 10 minuta. Kada željena temperatura bude postignuta halogeno svetlo će se ugasiti, zatim možete staviti hranu u staklenu posudu i podesiti pravo vreme pečenja.

Pažnja: Obratite pažnju, Halogena pećnica će biti vruća.

Bitna napomena: Prekidač za vreme se **NE SME** okretati u smeru suprotnom od kazaljke sata jer ovo može oštetiti tajmer. Obratite pažnju na to da podesite ispravno vreme. Ako podesite vreme duže nego što je potrebno, isključite Halogenu pećnicu i sačekajte da tajmer sam od sebe počne da odbrojava potrebno vreme.

Upozorenje: **NEMOJTE** dodirivati površinu Halogene pećnice – biće jako vruća kada se koristi i ostaće vruća i neko vreme nakon korišćenja.

Kada skidate stakleni poklopac uvek koristite držač poklopcu jer on funkcioniše kao sigurnosni prekidač, tako da, čim se podigne držač, Halogena pećnica će se ugasiti. Pećnica će biti veoma vruća; strogo je preporučljivo da koristite zaštitne rukavice kada skidate stakleni poklopac.

Odmrzavanje

Halogena pećnica ima podešavanje za odmrzavanje, što podrazumeva temperaturu koja treba da se podesi kako bi se hrana odmrzla.

Bitna napomena: Uvek vodite računa da je hrana adekvatno odmrznuta pre spremanja.

Spremanje

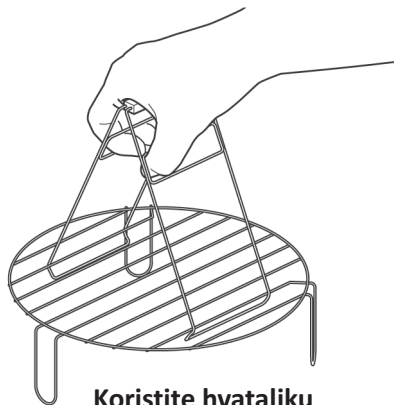
Vreme spremanja zavisi od veličine i težine hrane koja se sprema. Većina mesa, na primer, ima preporučeno vreme spremanja, i to vreme treba da se koristi kao smerica, ali pošto Halogena pećnica sprema hranu brže nego obične rerne, možda će vam trebati manje vremena za spremanje. Za savete, pogledajte tabelu „Vreme spremanja“ na strani 6.

Kako biste bili sigurni da je hrana gotova možete probati viljuškom da probodete hranu i vidite da li je dovoljno pečena. Kada spremate povrće znaćete da je gotovo kada je dovoljno mekano.

Unutar Halogene pećnice se može skupiti vlaga kada se spremljena hrana ne izvadi ubrzo nakon što je gotova. To možete izbeći tako što ćete gotovu hranu izvaditi iz pećnice odmah nakon pečenja.

Koristite hvataljku koja dolazi uz proizvod kako biste podigli rešetke.

Uvek vodite računa da je hrana topla i iznutra pre serviranja.



Koristite hvataljku

Preporučeno vreme spremanja u halogenoj pećnici

Hrana	Temperatura	Vreme
Pečeno pile (1,6 kg.)	200°C	70 min.
Pečena govedina (1 kg.)	180°C	75 min.
Bakalar (filet) (150 gr.)	200°C	24 min.
Pileća prsa (350 gr.)	190°C	20 min.
Paprike (prepolovljene)	200°C	34 min.
Luk (ceo, manji)	200°C	60 min.
Krompir (pečen, manji, na pola)	200°C	36 min.
Paškanat (trake - 2 cm. prečnik)	200°C	36 min.
Krompir (kuvan, srednje veličine)	200°C	75 min.
Luk (četvrt)	200°C	60 min.
Jorkširski puding (gotov)	200°C	12 min.
Pomfrit (smrznuti)	200°C	18 min.

Recepti

Temperatura i vreme spremanja u receptima koji slede služe samo kao preporuka; tajming može da varira u zavisnosti od težine hrane koju spremate i ličnog ukusa.

Uvek vodite računa da je hrana topla pre serviranja.

Pečeni bakalar sa prelivom

Sastojci: (za 4 osobe)

4 x 150 g. očišćenog bakalara (filet)

1 paradajz

1 srednji praziluk

4 supene kašike smese za nadev

100 g. rendanog čedar sira

Priprema:

1. Zagrejte Halogenu pećnicu na 200°C.
2. Operite i osušite filete i stavite ih na papir za pečenje.
3. Isecite paradajz na tanke kriške. Iseckajte praziluk. Poređajte isečeni paradajz preko ribe, a zatim na sve to dodajte praziluk.
4. Poprskajte preko nadev i dodajte odozgo sir.
5. Pecite u Halogenoj pećnici 10-15 minuta ili dok ne omekša i bude pečeno ravnomerno.

Zapečene makarone

Sastojci: (za 4 osobe)

125 g. praziluka, tanko sečen

150 g. makarona

2 crvena luka, sitno seckana

1 paprika, fino iseckana

15 ml. ili supena kašika maslinovog ulja

150 ml. neutralne pavlake

150 g. krem sira (light)

400 g. seckanog paradajza iz konzerve, iscedenog

So i crni biber

65 g. rendanog čedar sira

Priprema:

1. Zagrejte Halogenu pećnicu na 180°C.
2. Stavite praziluk u šerpu sa ključalom vodom. Ostavite da provri a zatim iscedite.
3. Kuvajte makarone u velikoj šerpi sa posoljenom vodom 10-12 minuta, a zatim procedite.
4. Pomešajte zajedno luk i papriku. Zagrejte ulje u velikom tiganju i pržite 3-4 minuta dok ne omekšaju, pazite da ne zagori.
5. U činiji, pomešajte pavlaku, krem, sir, paradajz i začine. Dodajte makarone i povrće i izmešajte.
6. Stavite u odgovarajući sud i pospite sa rendanim sirom. Pecite 20-30 mnuta dok ne porumeni.

Pita sa jabukama

Sastojci: (za 6 osoba)

Kora: 450 g. lisnatog testa

Fil: 500 g. jabuka, oljuštenih, očišćenih i izrendanih

1 prstohvat karanfilića

5 ml. kafene kašičice cimeta

1 prstohvat sveže rendanog muskatnog oraha

50 g. suvog grožđa

70 g. šećera u prahu

Glazura: 1 srednje jaje, umućeno sa 20 g. šećera u prahu

20 g. šećera u prahu

Priprema:

1. Zagrejte pećnicu na 200°C.
2. Kore: razvucite oklagijom testo, $\frac{3}{4}$ iskoristite da obložite dno posude u kojoj ćete peći pitu. Preostalo testo isecite na 1cm široke trake.
3. Za fil: pomešajte sve sastojke neophodne za fil i ravnomerno rasporedite po po-

-
- sudi koju ste već obložili testom.
4. Za vrh: ostatak testa koje ste prethodno isekli na 1cm širine naslažite preko fila tako da izgleda kao rešetka. Premažite sa malo jaja i pospite odozgo šećer.
 5. Pecite od 25-35 minuta u Halogenoj pećnici.
 6. Odmah servirajte uz sladoled ili neki krem po vašem izboru.
-

Engleski kolač sa voćem

Sastojci: (za 10 osoba)

- 170 g. neslanog putera
- 170 g. žutog šećera
- 4 jaja srednje veličine
- 100 ml. soka od jabuke
- 170 g. grožđa bez koštica
- 170 g. suvog grožđa
- 170 g. ribizle ili brusnice
- 250 g. oštrog brašna
- 55 g. badema
- 2x15 ml. supene kašike Maraskino likera
- 1x5 ml. kafene kašičice mešanih začina
- 1/2x5 ml. kafene kašičice rendanog muskatnog oraha
- 1/2x5 ml. kafene kašičice cimeta
- 1x15 ml. supene kašike sode bikarbone
- 55 g. pečenog badema u listićima
- 255 g. mešanog suvog voća, iseckanog
- 30 g. ušećerenih višanja, presečenih na pola (može i slatko od višanja)
- 2-3x15 ml. supene kašike likera od višanja

Priprema:

1. Zagrejte pećnicu na 140°C.
2. Umutite puter i šećer zajedno dok se dobro ne sjedine i dok masa ne postane vazdušasta.
3. Umutite jaja i dodajte u puter, po malo, dobro mutite nakon svakog dodavanja.
4. Dodajte Maraskino liker.
5. Prosejte brašno, dodajte suve sastojke, zatim voće i sve zajedno dodajte u smesu jaja i putera. Nakon toga sipajte liker i malo soka od jabuke.
6. Sipajte smesu u dublju posudu (25cm) (po mogućstvu okrugla posuda) i pecite u Halogenoj pećnici od 45 min – 1 sat. Kako biste znali da je gotovo, probajte čačkalicom da probodete po sredini. Ako na njoj nema testa znači da je pita pečena.
7. Ostavite da se ohladi u posudi nekih 15 minuta pre nego što izvadite iz pećnice.

Čišćenje i održavanje

Pažnja: NEMOJTE pokušavati da perete staklenu posudu ili poklopac dok se ne ohladi do sobne temperature. Ako se hladna voda sipa na staklo dok je još vruće, može se desiti da staklo pukne.

Samo-čišćenje – “Wash“

Halogena pećnica ima specijalno dugme WASH za samo-čišćenje, koje služi za čišćenje staklene posude i nalazi se na prekidaču za podešavanje temperature:

1. Uklonite sve ostatke hrane i iscedite svu masnoću iz staklene posude.
2. Ostavite pećnicu da se ohladi.
3. Dodajte otprilike 1.5 cm. hladne vode u staklenu posudu sa nekoliko kapi deterdženta za pranje. Stavite stakleni poklopac i okrenite na prekidaču za temperaturu, dugme WASH.
4. Podesite vreme na 10-15 minuta, u zavisnosti od toga koliko je prljava staklena posuda.

Kombinacija toplote i kružni pokreti koji dovode do mešanja deterdženta u posudi će očistiti posudu brzo i efikasno.

Rešetke možete ostaviti u posudi za vreme čišćenja. Sva zaostala masnoća sa njih će biti oprana.

5. Ostavite Halogenu pećnicu da se ohladi.
6. Možda će vam trebati sunđer kako biste uklonili uporne mrlje pre ispiranja i sušenja.

Obično čišćenje i održavanje

Pre čišćenja obratite pažnju na to da je Halogena pećnica ugašena, isključena iz struje i ohlađena. Svi delovi, **OSIM** staklenog poklopca i plastičnog postolja se mogu prati u mašini za sudove.

NEMOJTE koristiti abrazivna sredstva ili sredstva za uklanjanje masnoća na metalnim ili plastičnim površinama. Spoljna površina staklenog poklopca se samo treba prebrisati vlažnom krpom.

Upozorenje: Kada je stakleni poklopac vruć, nemojte ga stavljati nigde blizu zapaljivih predmeta. Može doći do eksplozije.

Tehničke karakteristike

Prečnik posude	33 cm.
Dubina posude	16 cm.
Kapacitet posude	12 litara
Snaga	1300 W
Jačina	220-240 V~50 Hz. AC

Bacanje u smeće i okolina



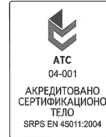
Ovaj proizvod je regulisan kao električni i elektronski otpad i ne bi ga trebalo bacati u obično smeće, već ga treba odneti na reciklažu.

Za dalje informacije, pozovite lokalnu agenciju zaduženu za recikiranje i otpad.



AKCIONARSKO DRUŠTVO ZA
ISPITIVANJE KVALITETA "KVALITET", Niš
Булевар Светог Цара Константина 82-86

JOINT-STOCK COMPANY FOR
QUALITY TESTING "KVALITET", Niš
Boulevard Svetog Cara Konstantina 82-86
www.kvalitet.co.rs



СЕРТИФИКАТ Бр. 0709279500
CERTIFICATE No.



Производ **APARAT ZA PRIPREMANJE HRANE, V0812**
Product

Произвођач **JOHN MILLS LTD**
Manufacturer **KINA**

Подносилац захтева **TDI D.O.O.**
Applicant **11000 BEOGRAD**
CARA UROŠA 36-38/1, SPRAT PRIZEMLJE

Датум производње **2009.**
Date of production

Извештај о испитивању **Бр. 070933400**
Test Report No.

Рок важења сертификата **2014.09.10.**
Certificate validity

Овим се потврђује да карактеристике производа одговарају захтевима следећих прописа или стандарда

It is certified hereby that the product characteristics are in conformity to the requirements of the following regulations of standards

- Правилник о обавезном атестирању производа који проузрокују радио-фреквенцијске сметње (Службени лист СФРЈ бр.30 од 26.04.1991.)
- SRPS IEC CISPR 14-1:1999

Место и датум
Place and date

Niš, 2009.09.10



Потпис овлашћеног лица
Signature of authorized person

B. Anđelković

Братислав Анђелковић, дипл. инж.

Образац SZS бр. 100

TV
shop

011 / 20 28 600
www.tv-shop.tv
office@tv-shop.tv