

Uputstvo za upotrebu Mikrotalasna rerna



Obavezno pročitajte uputstvo za upotrebu pre postavljanja - instalacije - puštanja u rad. Na taj način ćete zaštititi sebe i izbeći oštećenja na uređaju.

Sadržaj

Sigurnosna uputstva i upozorenja	5
Pre prve upotrebe	14
Instalacija.....	15
Ugradne mere	15
Električni priključak.....	20
Vaš doprinos zaštiti životne sredine	21
Opis uređaja	22
Priloženi pribor.....	23
Komandni elementi.....	24
Elementi za rukovanje	25
Taster za uključivanje/isključivanje ☹	25
Displej	25
Senzorski tasteri	25
Senzorski tasteri iznad displeja	25
Senzorski tasteri ispod displeja.....	26
Simboli na displeju	27
Princip rukovanja.....	28
Biranje tačke menija i promena vrednosti ili podešavanja.....	28
Biranje načina rada ili funkcije	28
Prekid postupka kuvanja.....	28
Opis funkcija	29
Opis mogućnosti uređaja	30
Načini rada	30
Rad rerne samo sa mikrotalasima	30
Pečenje na roštilju	30
Kombinacija rada mikrotalasa sa pečenjem na roštilju	30
Automatski programi	30
Saveti o posuđu za mikrotalasnu rernu	31
Materijal i oblik.....	31
Provera posuđa	33
Poklopac	34
Prvo puštanje u rad.....	35
Ispravka tačnog vremena	35
Podešavanja	36
Pregled podešavanja.....	36
Izmena podešavanja	37
Jezik 🗣	37
Tačno vreme	37
Pokazatelj displeja	37
Format sata.....	37
Podesiti	37

Jačina zvuka	37
Zvučni signali	38
Zvuk tastera	38
Osvetljenost displeja	38
Jedinice	38
Težina	38
Održavanje toplote	38
Brzo-MT	38
Kokice	38
Da li je namirnica u rerni?	38
Bezbednost	39
Blokada uključivanja 	39
Blokada tastera	39
Verzija softvera	39
Prodajno mesto	39
Demo program	39
Fabrička podešavanja	39
Rukovanje	40
Otvaranje vrata	40
Stavljanje posuđa u rernu	40
Rotirajući tanjir	40
Zatvaranje vrata	40
Pokretanje postupka	40
Da li je namirnica u rerni?	40
Prekid / nastavak postupka	41
Izmena unetih podataka	41
Brisanje postupka	41
Nakon završenog postupka	41
Održavanje toplote	42
Programiranje vremena kuvanja	42
Biranje funkcije Brzo-Mikrotalasi	42
Promena vremena i snage	42
Blokada uključivanja	43
Korišćenje sata za kratkotrajne vremenske intervale	44
Menjanje kratkotrajnog vremenskog intervala	44
Brisanje kratkotrajnog vremenskog intervala	44
Korišćenje opcije Kratkotrajni vremenski interval plus postupak kuvanja	44
Rukovanje - Pečenje na roštilju	45
Grilovanje bez upotrebe mikrotalasa	45
Promena vremena pečenja na roštilju	45
Kombinovanje roštilja sa mikrotalasima	46
Promena vremena	46

Sadržaj

Gourmet-posuda	48
Napomene za rukovanje	48
Kratko pečenje / Rumeno pečenje.....	48
Primeri za upotrebu	49
Recepti	49
Rukovanje - Automatski programi	51
Korišćenje automatskih programa	51
Kuvanje 	51
Otapanje	52
Podgrevanje.....	52
Kokice 	52
Recepti - Automatski programi	53
Podgrevanje	61
Kuvanje	63
Otapanje	64
Ukuvavanje	66
Primeri za upotrebu	67
Podaci za institute koji se bave ispitivanjima	68
Čišćenje i održavanje	69
Priloženi pribor.....	71
Šta treba uraditi ako	72
Servisna služba	74
Kontakt za prijavu smetnji	74
Garancija.....	74

Ova mikrotalasna rerna odgovara propisanim sigurnosnim odredbama. Neadekvatna upotreba međutim može da dovede do povreda kod osoba i oštećenja stvari.

Pažljivo pročitajte uputstvo za upotrebu pre nego što uređaj pustite u rad. Ono sadrži važna uputstva za ugradnju, bezbednost, upotrebu i održavanje uređaja. Na taj način ćete zaštititi sebe i izbeći oštećenja na uređaju.

Prema standardu IEC/EN 60335-1 Miele izričito ukazuje na to da se obavezno pročitaju i slede poglavlje o instalaciji uređaja, kao i sigurnosna uputstva i upozorenja.

Firma Miele ne može da bude odgovorna za oštećenja koja su nastala zbog nepoštovanja ovih uputstava.

Sačuvajte ovo uputstvo za upotrebu i prosledite ga eventualnom sledećem vlasniku ovog uređaja!

Namenska upotreba

► Ova mikrotalasna rerna je namenjena za upotrebu u privatnom domaćinstvu.

Ovaj uređaj nije predviđen za upotrebu na otvorenom prostoru.

► Mikrotalasna rerna sme da se koristi samo na nadmorskoj visini do 2000 m.

► Koristite mikrotalasnu rernu isključivo u uslovima koji su uobičajeni za domaćinstvo za otapanje, podgrevanje, kuvanje, pečenje na roštilju i ukuvavanje namirnica. Sve ostale svrhe upotrebe nisu dozvoljene.

► Ukoliko pomoću mikrotalasa sušite zapaljive materijale, vlaga koja se nalazi u njima isparava. Tako bi mogli da se osuše i samozapale. Nikada ne upotrebljavajte mikrotalasnu rernu za čuvanje i sušenje zapaljivih materijala.

► Osobe, koje zbog svog fizičkog ili mentalnog stanja ili zbog svog neiskustva ili neznanja nisu u stanju da bezbedno rukuju mikrotalasnom rernom, ne smeju da je koriste bez nadzora. Ove osobe smeju da koriste uređaj bez nadzora, samo ako im je objašnjeno kako mogu bezbedno da rukuju njime. One moraju biti u mogućnosti da prepoznaju i razumeju moguće opasnosti zbog pogrešnog rukovanja.

Sigurnosna uputstva i upozorenja

► Zbog posebnih zahteva (npr. u pogledu temperature, vlažnosti, hemijske otpornosti, otpornosti na habanje i vibracije) rerna je opremljena specijalnim osvetljenjem. Ovo specijalno osvetljenje sme da se koristi samo za predviđenu namenu. Ono nije pogodno za osvetljavanje prostorije. Zamenu ove sijalice sme da vrši isključivo stručno lice koje je ovlastila firma Miele ili Miele servis.

► Mikrotalasna rerna sadrži 1 izvor svetlosti klase energetske efikasnosti E.

Deca u domaćinstvu

► Koristite blokadu uključivanja uređaja da biste sprečili decu da slučajno ne uključe mikrotalasnu pećnicu.

► Decu koja imaju manje od osam godina ne smete da puštate blizu mikrotalasne rerne, osim ako ih stalno nadgledate.

► Deca koja imaju više od osam godina smeju da koriste mikrotalasnu rernu bez nadzora, samo ako im je objašnjeno kako mogu bezbedno da rukuju uređajem. Deca moraju biti u mogućnosti da prepoznaju i razumeju moguće opasnosti zbog pogrešnog rukovanja.

► Deca ne smeju da čiste ili održavaju ovu mikrotalasnu rernu bez nadzora.

► Nadgledajte decu koja se zadržavaju u blizini mikrotalasne rerne. Nikada nemojte da dozvolite deci da se igraju uređajem.

► Opasnost od gušenja! Prilikom igre deca bi mogla da se obmotaju materijalom za pakovanje (npr. folijom) ili da ga stave preko glave i da se uguše. Čuvajte materijal za pakovanje van domašaja dece.

► Opasnost od opekotina! Dečija koža reaguje osetljivije na visoke temperature nego koža odraslih osoba. Prilikom pečenja na roštilju sa i bez mikrotalasa unutrašnjost rerne, grejač roštilja i vrata rerne budu vrući! Sprečite decu da dodiruju mikrotalasnu rernu tokom rada.

► Opasnost od povrede! Maksimalno opterećenje vrata iznosi 8 kg. Deca bi mogla da se povrede na otvorena vrata. Ne dozvolite deci da se naslanjaju, da sednu ili da se kače na otvorena vrata uređaja.

Tehnička bezbednost

► Oštećenja na mikrotalasnoj rerni mogu da ugroze Vašu bezbednost. Prekontrolišite da li na njoj ima vidljivih oštećenja. Nikada ne upotrebljavajte oštećeni uređaj.

► Ako je priključni provodnik oštećen, mora da ga instalira stručno lice koje je ovlastila firma Miele da bi se izbegle opasnosti za korisnika.

► Moguć je povremeni ili neprekidni režim rada u sistemu za snabdevanje energijom koji je nezavisan ili nije sinhronizovan sa mrežom (kao što su npr. izolovane mreže, rezervni sistemi). Preduslov za rad je da sistem za snabdevanje energijom bude u skladu sa specifikacijama EN 50160 ili sličnim.

Mere zaštite koje su predviđene u kućnoj instalaciji i u ovom proizvodu kompanije Miele po svojoj funkciji i načinu rada takođe moraju biti osigurane u izolovanim uslovima rada ili u režimu rada koji nije sinhronizovan sa mrežom, ili moraju biti zamenjene ekvivalentnim merama u instalaciji. Kao što je na primer opisano u aktuelnom izdanju VDE-AR-E 2510-2.

► Kod neispravne mikrotalasne rerne može tokom rada doći do emisije mikrotalasa koji predstavljaju opasnost za korisnika. Ne koristite uređaj ako

- su vrata iskrivljena.

- su šarke vrata labave.

- se na kućištu, na vratima ili na zidovima rerne vide rupe ili pukotine.

► Dodirivanje priključaka pod naponom, kao i promene na električnim i mehaničkim delovima su opasni za Vas i mogu da izazovu funkcionalne smetnje na mikrotalasnoj rerni. Nikada ne otvarajte kućište uređaja.

► Podaci o priključku (napon i frekvencija) na natpisnoj pločici mikrotalasne rerne moraju obavezno da se podudaraju sa podacima za električnu mrežu kako ne bi došlo do oštećenja na uređaju. Pre priključenja uporedite ove podatke. U slučaju nedoumice se raspitajte kod električara.

► Višestruke utičnice ili produžni kablovi ne garantuju potrebnu bezbednost (opasnost od požara). Ne priključujte mikrotalasnu rernu na električnu mrežu na ovaj način.

► Za električnu bezbednost mikrotalasne rerne garantuje se samo ukoliko je ona priključena na propisno instaliran sistem sa zaštitnim vodom. Veoma je važno, da postoji ovaj osnovni preduslov za bezbednost kako bi se isključila mogućnost oštećenja koje bi nastale zbog nepostojećeg ili prekinutog zaštitnog voda (npr. električni udar). U slučaju nedoumice, Vaše kućne instalacije treba da proverí kvalifikovani električar.

► Mikrotalasnu rernu koristite samo ako je ugrađena, da bi se osigurala bezbedna funkcija uređaja.

Sigurnosna uputstva i upozorenja

- ▶ Zbog nestručne opravke može za korisnika da nastane znatna opasnost. Opravke sme da vrši isključivo stručno lice koje je ovlastila firma Miele ili Miele servis.
- ▶ Prava iz garancije se gube ukoliko bi mikrotalasnu rernu popravljao servis koji nije ovlastila firma Miele.
- ▶ Prilikom opravki ili prilikom čišćenja i održavanja mikrotalasnu rernu treba isključiti iz električne mreže. Ona je isključena iz struje samo ukoliko je ispunjen neki od sledećih uslova:
 - Mrežni utikač uređaja je izvučen.Ne vucite za priključni kabl, već za mrežni utikač da biste uređaj odvojili od električne mreže.
- Osigurač u kućnoj instalaciji je isključen.
- Navojni uložak osigurača u kućnoj instalaciji je potpuno odvrnut.
- ▶ Firma Miele garantuje samo za originalne rezervne delove da će oni ispuniti zahteve o bezbednosti. Neispravni delovi smeju da se zamenjuju samo Miele originalnim rezervnim delovima.
- ▶ Mikrotalasne rerne koje su ugrađene iza vrata kuhinjskog elementa uključite samo ako su vrata elementa otvorena. Ne zatvarajte vrata elementa kada je uređaj uključen. Iza zatvorenih vrata elementa se skupljaju toplota i vlaga. Na taj način mogu da se oštete uređaj i ugradni orman. Vrata elementa zatvorite tek kada se uređaj potpuno ohladio.
- ▶ Ova mikrotalasna rerna ne sme da se koristi na nestacionarnim mestima (npr. na brodovima).

Pravilna upotreba

 Opasnost od opekotina zbog roštilja.

Mikrotalasna rerna se zagreje prilikom pečenja na roštilju sa i bez mikrotalasa. Postoji opasnost da se opečete na rernu, grejač roštilja, jelo koje se peče, pribor i vrata uređaja.

Stavite kuhinjske rukavice prilikom stavljanja i vađenja vrućeg jela, kao i tokom rada oko vruće rerne.

► Vodite računa da jela uvek budu dovoljno podgrejana.

Vreme koje Vam je pri tom potrebno zavisi od mnogo faktora, kao što su početna temperatura, količina, vrsta i svojstva jela, kao i izmene recepta. Eventualni mikroorganizmi u jelima će biti uništeni samo pri dovoljno visokoj temperaturi ($> 70^{\circ}\text{C}$) i dovoljno dugom vremenu zagrevanja (> 10 min.). Ukoliko niste sigurni, da li je jelo dovoljno zagrejano, odaberite malo duže vreme.

► Važno je da temperatura u jelu bude ravnomerno raspoređena i da je dovoljno visoka.

Okrenite ili promešajte jelo kako bi se ravnomerno podgrejalo i vodite računa o navedenim vremenima izjednačavanja temperature prilikom podgrevanja, otapanja i kuvanja. Vreme izjednačavanja temperature je vreme mirovanja za koje se toplota ravnomerno rasporedi u jelu.

► Vodite računa da su vremena prilikom kuvanja, podgrevanja, otapanja kod načina rada sa mikrotalasima često znatno kraća nego sa načinom rada bez mikrotalasa.

Preduga vremena rada rerne vodi isušivanju i eventualnom samozapaljenju namirnice. Postoji opasnost od požara. Opasnost od požara postoji takođe prilikom sušenja hleba, zemički, cveća, začinskog bilja. Zato ih ne sušite u mikrotalasnoj rerni!

► Jastučići punjeni zrnavljem, košticama od trešanja ili gelom i slični predmeti bi mogli da se zapale, čak i kada ih posle zagrevanja izvadite iz mikrotalasne rerne. Ne zagrevajte ih u uređaju. Opasnost od požara!

► Mikrotalasna rerna nije pogodna za čišćenje i dezinfekciju predmeta za svakodnevnu upotrebu. Osim toga, nastaju visoke temperature i postoji opasnost od opekotina prilikom vađenja predmeta. Opasnost od požara!

► Mikrotalasna rerna bi mogla da se ošteti ukoliko u njoj nema namirnice ili se stavi neodgovarajuća namirnica ili količina. Zato ne upotrebjavajte uređaj za prethodno zagrevanje posuđa ili za sušenje začinskog bilja i sličnih stvari.

► Uključite mikrotalasnu rernu tek kada u nju stavite hranu ili posudu u kojoj jelo treba da se zapeče, i pokrenite je samo ako se u njoj nalazi rotirajući tanjir.

► U zatvorenim posudama ili flašama se tokom podgrevanja stvara pritisak koji bi mogao da dovede do eksplozija. Nikada ne podgrevajte jela ili tečnosti u zatvorenim posudama ili flašama.

Prethodno skinite sa flašica za bebe poklopac i cuclu.

Sigurnosna uputstva i upozorenja

► Prilikom podgrevanja jela toplota se stvara direktno u namirnici, time posuđe ostaje hladnije. Ono se zagreva jedino usled prenosa toplote sa jela. Proverite da li jelo ima odgovarajuću temperaturu nakon vađenja iz rerne. Ne upravljajte se prema temperaturi posude! **Posebno vodite računa prilikom podgrevanja hrane za bebe da je podnošljiva temperatura!**

Hranu za bebe dobro promešajte ili promućkajte nakon zagrevanja, i potom je probajte kako se beba ne bi opekla.

► Prilikom kuvanja, a posebno prilikom naknadnog zagrevanja tečnosti sa mikrotalasima, može da se dogodi da se dostigne temperatura ključanja, ali da se još uvek ne pojave tipični mehurići pare. Tečnost ne ključa ravnomerno. Ovo tzv. odloženo ključanje može da dovede do toga da prilikom vađenja ili drmanja posude počnu iznenada da se stvaraju mehurići i tečnost iznenada prekipi poput eksplozije. Opasnost od opekotina! Stvaranje mehurića pare može biti tako snažno da se vrata uređaja sama otvore. Opasnost od povreda i oštećenja! Pre zagrevanja/kuvanja promešajte tečnost. Nakon zagrevanja sačekajte najmanje 20 sekundi pre nego što izvadite posudu iz rerne. Tokom zagrevanja možete takođe da stavite u posudu stakleni štapić ili sličan predmet ukoliko imate.

► Vrata uređaja ostavite zatvorena ukoliko namirnica u rerni počne da se dimi da bi se ugasio plamen koji eventualno nastane. Prekinite ovaj postupak tako što ćete isključiti mikrotalasnu rernu uz pomoć tastera za uključivanje/isključivanje i izvući mrežni utikač. Vrata otvorite tek kada dim nestane.

► Ulja i masti bi mogli da se zapale ukoliko se pregreju. Tokom rada sa uljima i mastima nikada ne ostavljajte mikrotalasnu rernu bez nadzora. Ne koristite mikrotalasnu rernu za fritiranje. Kada se zapali ulje ili mast, požar nikada ne gasite vodom. Isključite uređaj i ugušite plamen tako što ćete vrata uređaja ostaviti zatvorena.

► Zapaljivi predmeti koji se nalaze u blizini uključene mikrotalasne rerne bi mogli da se zapale zbog visokih temperatura. Nikada ne upotrebljavajte uređaj za zagrevanje prostorija.

► Ukoliko za pripremanje namirnica koristite alkoholne napitke, imajte na umu da alkohol isparava na visokim temperaturama i da može da se zapali na vrućim površinama. Nikada ne zagrevajte alkohol u nerazblaženom stanju. Opasnost od požara!

► Jela koja čuvate u rerni ili ih unutra držite na toplom bi mogla da se osuše, a vlaga koja izađe može da dovede do korozije u mikrotalasnoj rerni. I komandna ploča, radna ploča ili ugradni orman mogu da se oštete. Zato pokrivajte jela.

► Odmah temeljno uklonite jela ili tečnosti koje sadrže kuhinjsku so ukoliko dospeju na zidove rerne od plemenitog čelika da biste izbegli koroziju.

► Posle upotrebe rerna je vruća. Postoji opasnost od opekotina! Očistite rernu i pribor čim se ohlade. Ukoliko budete predugo čekali, čišćenje će Vam bespotrebno biti teže, a u izuzetnim slučajevima nemoguće. Velika prljavština bi mogla oštetiti mikrotalasnu rernu, čak i prouzrokovati opasne situacije. Opasnost od požara!

Obratite pažnju na napomene u poglavlju „Čišćenje i održavanje“.

► Opasnost od požara! Plastično posuđe koje nije pogodno za upotrebu u mikrotalasnoj rerni može da se uništi i oštetiti mikrotalasnu rernu. Ne upotrebljavajte metalne posude, aluminijumsku foliju, pribor za jelo, posuđe sa metalnim slojem, kristalno staklo koje sadrži olovo, čini se sa reckavom ivicom, plastično posuđe osetljivo na visoke temperature, drveno posuđe, metalne štipaljke, plastične i papirne štipaljke sa žicom, plastične čaše na kojima se još uvek nalazi aluminijumski poklopac (videti poglavlje „Saveti o posuđu za mikrotalasnu rernu“). Ukoliko koristite ove predmete, posuđe bi moglo da se ošteti ili može doći do požara.

► Plastične posude za jednokratnu upotrebu moraju imati karakteristike koje su navedene pod „Saveti o posuđu za mikrotalasnu rernu / Plastika“.

Ne ostavljajte mikrotalasnu rernu bez nadzora ukoliko podgrevate ili kuvate namirnice u posudama za jednokratnu upotrebu od plastike, papira ili drugih zapaljivih materijala.

► Ambalaža koja drži toplotu se između ostalog sastoji od tanke aluminijumske folije. Ova folija reflektuje mikrotalase. Mikrotalasi bi mogli tako jako da zagreju papirni sloj da bi se on zapalio.

Ne podgrevajte u rerni jela u termo ambalaži kao što su kese za grilovanu piletinu.

► Ukoliko pomoću mikrotalasa zagrevate jaja bez ljuske, žumance bi posle kuvanja moglo pod visokim pritiskom da se rasprsne. Prethodno više puta probodite opnu žumanca.

► Ako pomoću mikrotalasa kuvate jaja u ljusci, ona će pući i nakon što ih izvadite iz rerne. Jaja u ljusci kuvajte samo u specijalnoj posudi. U mikrotalasnoj rerni ne podgrevajte tvrdo kuvana jaja.

► Ukoliko zagrevate namirnice sa čvrstom ljuskom ili opnom, kao što su paradajz, viršle, krompir u ljusci, plavi patlidžan, one bi mogle da se rasprsnu. Ove namirnice prethodno više puta probodite, odnosno zarežite kako bi para koja nastane mogla da izađe.

Sigurnosna uputstva i upozorenja

► Posuđe sa šupljim drškama i drškama na poklopcima nije pogodno za režim rada sa mikrotalasima. U šupljine bi mogla da dospe vlaga tako da bi nastao jak pritisak koji bi uništio šuplja tela poput eksplozije (izuzetak: u šupljinama ima dovoljno ventilacije). Ne upotrebljavajte takvo posuđe za kuvanje.

► Termometri sa živom ili tečnošću nisu pogodni za visoke temperature i lako se slome.

Prekinite rad uređaja radi kontrole temperature jela. Za merenje temperature jela upotrebite odgovarajući specijalni termometar.

► Para iz uređaja za čišćenje uz pomoć pare može da dospe do delova mikrotalasne rerne koji su pod naponom i da izazove kratki spoj. Za čišćenje uređaja ni u kom slučaju ne upotrebljavajte uređaj za čišćenje uz pomoć pare.

Za površine od plemenitog čelika važi sledeće:

► Gornji sloj površine od plemenitog čelika bi mogao da se ošteti zbog lepka i izgubi dejstvo zaštite od prljavštine. Na površinu od plemenitog čelika ne lepите ceduljice, providnu i druge lepljive trake, kao ni druga lepljiva sredstva.

► Površina je osetljiva na ogrebotine. Čak i magneti bi mogli izazvati ogrebotine.

Pribor

► Upotrebljavajte isključivo Miele originalni pribor. Ukoliko se dograđuju ili ugrađuju drugi delovi, gube se prava iz garancije, jemstvo i/ili odgovornost za uređaj.

► Firma Miele Vam daje 15-godišnju, a najmanje 10-godišnju garanciju na dostavljanje funkcionalnih rezervnih delova nakon prestanka proizvodnje serije Vaše mikrotalasne rerne.

► Priložena rešetka i Gourmet-posuda su specijalno usklađene sa talasnom dužinom mikrotalasa i tako mogu da se koriste prilikom pečenja na roštilju sa i bez mikrotalasa.

U svakom slučaju, ne smete da ih upotrebljavate zajedno, jer će se u protivnom Gourmet-posuda oštetiti. Gourmet-posudu stavite uvek direktno na rotirajući tanjir.

Sigurnosna uputstva i upozorenja

- ▶ Gourmet-posuda se jako zagreje. Zbog toga ovu posudu hvatajte samo pomoću kuhinjskih rukavica. Za odlaganje upotrebite podmetač koji je otporan na visoke temperature.
Rešetka se zagreje prilikom pečenja na roštilju (sa i bez mikrotalasa).
Opasnost od opekotina!
- ▶ Gourmet-posudu ne stavljajte zajedno sa poklopcem koji može da se nabavi u prodavnici, a pogodan je za mikrotalasne rerne, zato što bi se poklopac previše zagrejao.

Pre prve upotrebe

Posle transporta ostavite raspakovan uređaj da stoji oko 2 sata na sobnoj temperaturi pre nego što ga uključite.

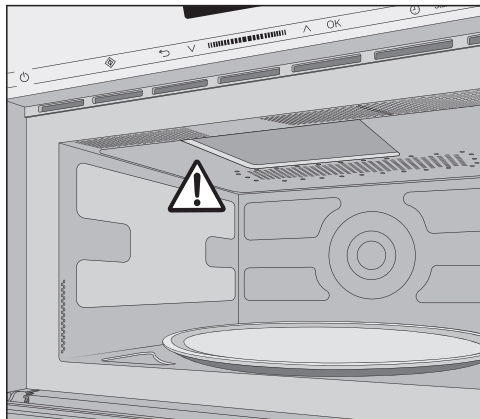
Za to vreme se izjednačava temperatura uređaja i temperatura okoline. To je veoma važno za dalju funkciju elektronike uređaja.

⚠ Opasnost od gušenja zbog ambalaže.

Prilikom igre deca bi mogla da se obmotaju materijalom za pakovanje (npr. folijom) ili da ga stave preko glave i da se uguše.

Čuvajte materijal za pakovanje van domašaja dece.

- Prilikom raspakivanja uređaja uklonite svu ambalažu.



Ne uklanjajte poklopac koji se nalazi ispred otvora za izlazak mikrotalasa u rerni.

- Proverite da li na uređaju ima nekih oštećenja.

⚠ Ugroženost zdravlja usled neispravnog uređaja.

Kada je mikrotalasna rerna uključena, iz nje bi mogli izlaziti mikrotalasi koji mogu da predstavljaju opasnost po korisnika.

Ne upotrebljavajte mikrotalasnu rernu ukoliko

- su vrata uređaja iskrivljena
- su šarke vrata labave.
- se na kućištu, na vratima ili na zidovima rerne vide rupe ili pukotine.

- Unutrašnjost rerne, kao i dodatni pribor čistite sušnim i toplom vodom.

Prilikom ugradnje mikrotalasne rerne treba voditi računa o nesmetanom odvodu i dovodu vazduha na prednjoj strani uređaja.

Zbog toga ne pokrivajte predmetima ventilacione otvore.

Vrata bi mogla da se oštete ukoliko mikrotalasnu rernu prenosite držeći je za ručku na vratima.

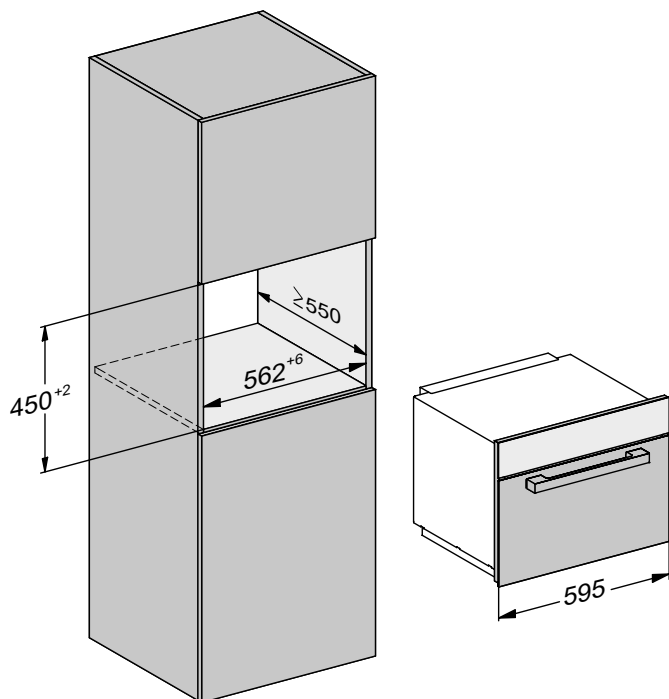
Za nošenje koristite udubljenja koja se nalaze na bočnim stranicama kućišta.

Ugradne mere

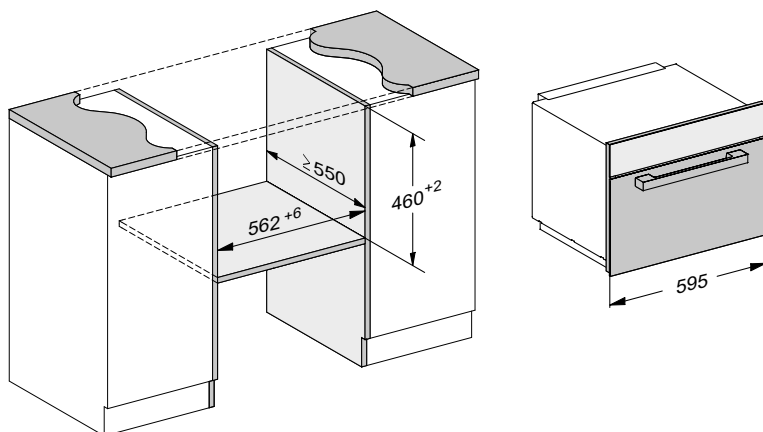
Podaci za mere su dati u mm.

Instalacija

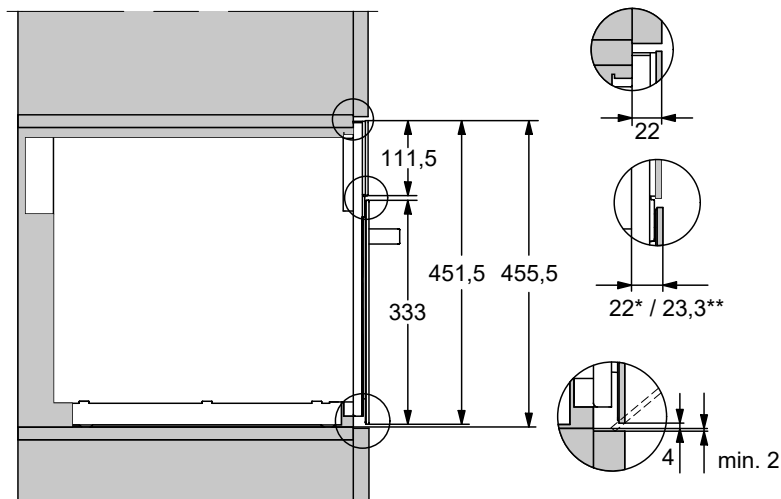
Ugradnja u visoki orman



Ugradnja u donji kuhinjski element



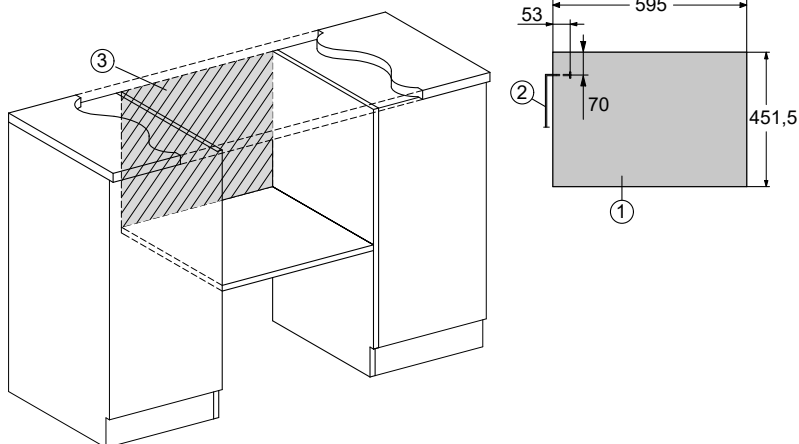
Bočna strana



* Staklo

** Plemeniti čelik

Priključak za donji kuhinjski element



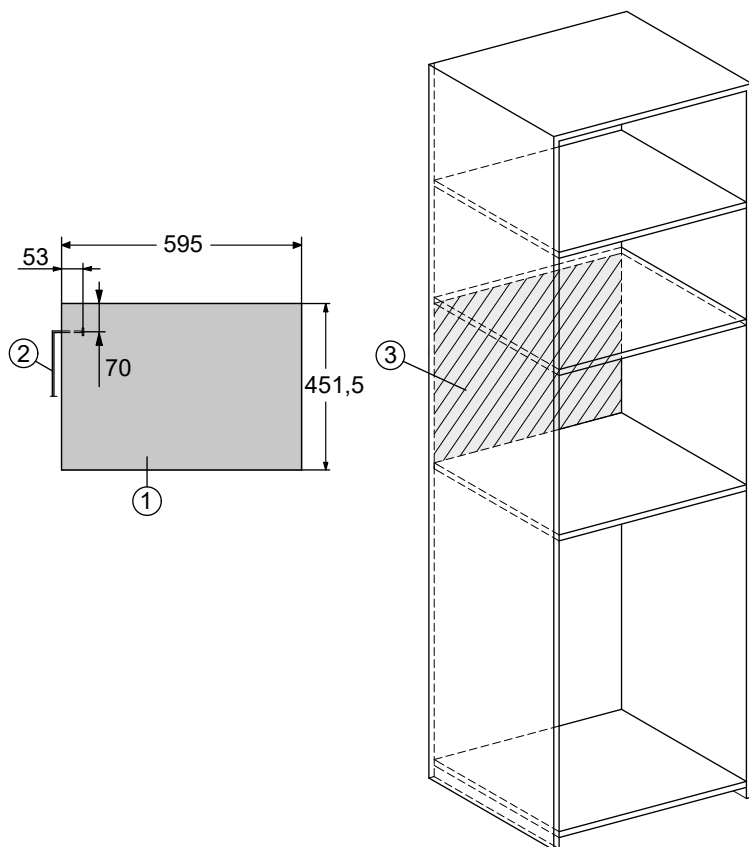
① Prikaz s prednje strane

② Priključni provodnik,
dužina = 1.600 mm

③ Nema priključka u ovoj oblasti

Instalacija

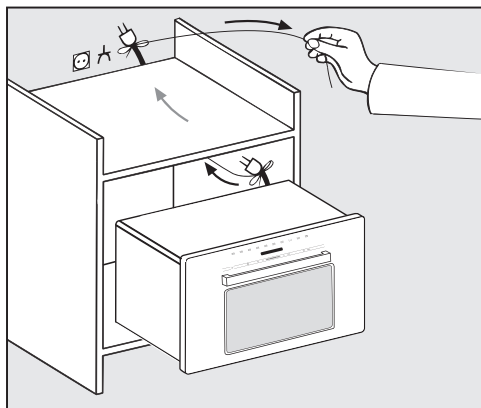
Priključak za visoki orman



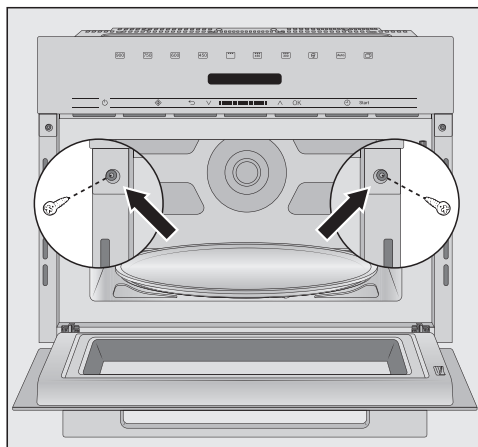
- ① Prikaz s prednje strane
- ② Priključni provodnik,
dužina = 1.600 mm
- ③ Nema priključka u ovoj oblasti

Ugradnja

Mikrotalasna rerna sme da radi samo ako je ugrađena.



- Ubacite mikrotalasnu rernu u nišu. Pri tom provucite kabl sa utikačem kroz ugradni orman.



- Nivelirajte uređaj.
- Otvorite vrata uređaja i pričvrstite uređaj na bočne stranice ormara uz pomoć priloženih zavrtnja.

Instalacija

Električni priključak

 Opasnost od povređivanja usled neispravnog uređaja.

Pre priključenja prekontrolišite da li je uređaj oštećen.

Neispravan uređaj nikada ne puštajte u rad.

Uređaj je opremljen kablom i utikačem, spreman za priključivanje.

Obezbedite da utičnica sa zaštitnim kontaktom bude uvek pristupačna. Ukoliko to nije moguće, obezbedite da se instalira razdvojni uređaj za svaki pol.

 Opasnost od požara usled pregrevanja.

Puštanje u rad uređaja preko više-strukih utičnica i produžnih kablova može da dovede do preopterećenja kablova.

Isto tako, uređaj ne sme da radi povezan sa takozvanim utikačima za uštedu energije, pošto je na taj način smanjen dovod energije do uređaja i uređaj se previše zagreje.

Iz sigurnosnih razloga nemojte da koristite višestruke utičnice i produžne kablove.

Priključite uređaj direktno pomoću originalnog kabla i bez međueleme-nata.

Električna instalacija mora da bude izvedena prema VDE 0100 i u skladu sa lokalnim propisima.

Oštećen priključni vod sme da se zameni samo specijalnim priključnim vodom istog tipa (može se nabaviti kod Miele servisne službe). Iz bezbednosnih razloga zamenu sme da vrši samo kvalifikovano stručno lice ili Miele servis.

Potrebne podatke o priključku ćete naći na natpisnoj pločici koja se nalazi na unutrašnjoj prednjoj strani uređaja ili na zadnjoj strani uređaja.

Uporedite podatke na natpisnoj pločici sa podacima električne mreže. Ovi podaci moraju da se podudaraju.

U slučaju nedoumice raspitajte se kod električara.

Moguć je povremeni ili neprekidni režim rada u sistemu za snabdevanje energijom koji je nezavisan ili nije sinhronizovan sa mrežom (kao što su npr. izolovane mreže, rezervni sistemi). Preduslov za rad je da sistem za snabdevanje energijom bude u skladu sa specifikacijama EN 50160 ili sličnim.

Mere zaštite koje su predviđene u kućnoj instalaciji i u ovom proizvodu kompanije Miele po svojoj funkciji i načinu rada takođe moraju biti osigurane u izolovanim uslovima rada ili u režimu rada koji nije sinhronizovan sa mrežom, ili moraju biti zamenjene ekvivalentnim merama u instalaciji. Kao što je na primer opisano u aktuelnom izdanju VDE-AR-E 2510-2.

Odlaganje ambalaže

Ambalaža služi za rukovanje i štiti uređaj od oštećenja tokom transporta. Ambalažni materijali su odabrani sa stanovišta ekološke kompatibilnosti i tehnike odlaganja otpada i generalno se mogu reciklirati.

Recikliranjem ambalaže štede se sirovine. Koristite mesta za sakupljanje reciklabilnih materijala i opcije povrata za specifične materijale. Vaša Miele servisna služba će uzeti transportno pakovanje.

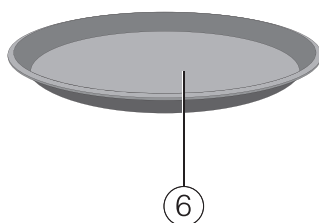
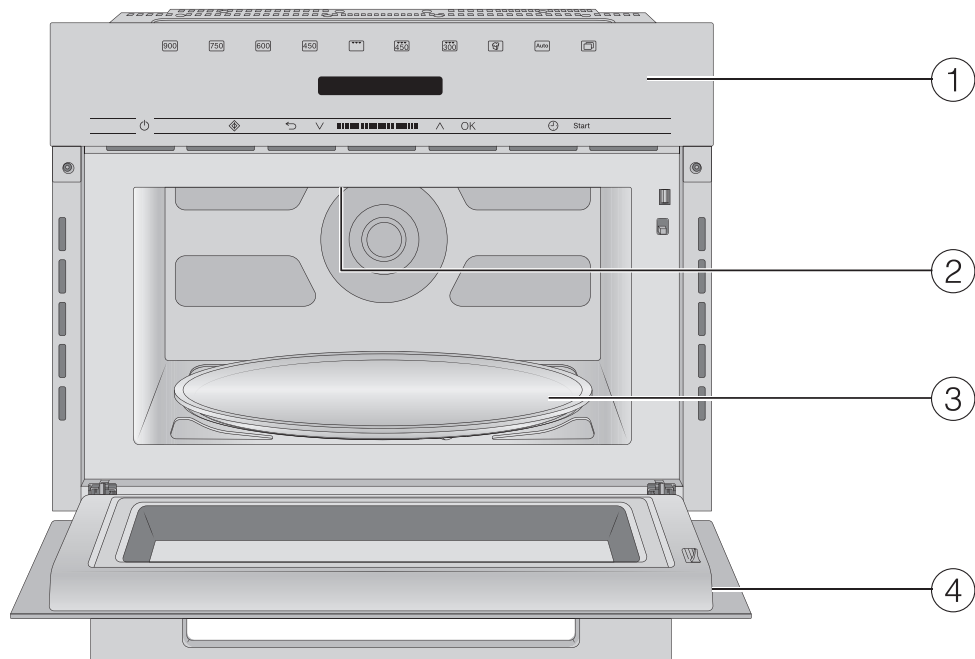
Odlaganje starog uređaja

Električni i elektronski uređaji sadrže različite vredne materijale. Oni sadrže i određene supstance, smeše i komponente koje su bile neophodne za njihovo funkcionisanje i bezbednost. U kućnom otpadu, kao i prilikom nestručnog tretmana, one mogu imati štetan uticaj na ljudsko zdravlje i životnu sredinu. Zato nikada ne odlažite Vaš stari uređaj u kućni otpad.



Umesto toga koristite zvanična, uređena mesta za besplatno sakupljanje i preuzimanje, kao i recikliranje električnih i elektronskih uređaja u opštini, kod prodavaca ili firme Miele. Vi ste po zakonu lično odgovorni za brisanje eventualnih ličnih podataka na starom uređaju koji se odlaže. Zakonski ste u obavezi da uklonite iskorišćene baterije i akumulatore, kao i lampe, koji se mogu ukloniti bez uništavanja. Odnosite ih na odgovarajuće mesto za sakupljanje otpada gde se mogu besplatno odložiti. Pobrinite se da Vaš stari uređaj do uklanjanja čuvate tako da bude osiguran od pristupa dece.

Opis uređaja



- ① Komandni elementi
- ② Roštilj
- ③ Rotirajući tanjir
- ④ Vrata
- ⑤ Rešetka roštilja
- ⑥ Gourmet-posuda

Rešetka roštilja

Rešetka roštilja je pogodna za sve načine rada sa i bez mikrotalasa, ali **nije** pogodna za rad samo sa mikrotalasima.

Da rešetka za roštilj ne bi slučajno ostala u uređaju tokom rada samo sa mikrotalasima, ne bi je trebalo ostavljati u rerni.

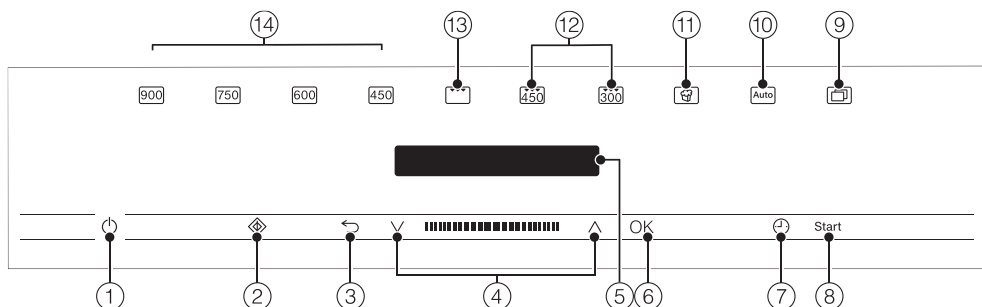
Gourmet-posuda

Radi se o okrugloj posudi za pečenje na roštilju sa neprijanjajućim slojem. Uz pomoć ove Gourmet-posude možete za kratko vreme da pripremite slatku ili pikantnu užinu, kao i manja jela da budu hrskava.

Savet: Ovaj i drugi pribor možete naručiti u Miele webshop-u.

Ove proizvode možete da nabavite i preko Miele servisne službe (vidi na kraju ovog uputstva za upotrebu) i kod Vašeg Miele specijalizovanog prodavca.

Komandni elementi



- ① Taster za uključivanje/isključivanje ①
- ② Taster funkcije Brzo-Mikrotalasi ②
- ③ Taster ↶ za postepeno vraćanje i za prekid postupka pečenja
- ④ Oblast navigacije pomoću tastera ^ i v za listanje u listama sa opcijama i za izmenu vrednosti
- ⑤ Displej za prikaz tačnog vremena i informacija o rukovanju
- ⑥ Taster OK za pozivanje funkcija i memorisanje podešavanja
- ⑦ Taster ⌚ za podešavanje kratkog vremenskog intervala ili vremena kuvanja
- ⑧ Taster Start za pokretanje postupka kuvanja
- ⑨ Taster [Grill] za ostale programe i podešavanja
- ⑩ Taster [Auto] za različite automatske programe za kuvanje
- ⑪ Taster [Defrost] za kokice
- ⑫ Kombinovani rad roštilja i mikrotalasa
- ⑬ Rad sa roštiljem
- ⑭ različiti stepeni snage mikrotalasa

Taster za uključivanje/isključivanje

Taster za uključivanje/isključivanje  se nalazi u udubljenju i reaguje na dodir prstom.

Pomoću ovog tastera uključujete i isključujete mikrotalasnu rernu.

Displej

Na displeju se prikazuju tačno vreme ili razne informacije o načinima rada, temperaturama, vremenima kuvanja, automatskim programima i podešavanjima.

Posle uključivanja mikrotalasne rerne pomoću tastera za uključivanje/isključivanje  pojavi se glavni meni sa zahtevom Odaberite način rada.

Senzorski tasteri

Senzorski tasteri reaguju na dodir prstom. Svaki dodir se potvrđuje zvukom tastera. Ovaj zvuk tastera možete da isključite tako što ćete odabrati podešavanje Jačina zvuka a potom Zvuk tastera i pomoću tastera sa strelicama smanjiti do kraja jačinu zvuka.

Ako je displej zatamnjen, morate prvo da uključite mikrotalasnu rernu pre nego što senzorski tasteri reaguju.

Senzorski tasteri iznad displeja

Ovde ćete naći načine rada i ostale funkcije mikrotalasne rerne.

Način rada/funkcija

 Stepen snage 900 W

 Stepen snage 750 W

 Stepen snage 600 W

 Stepen snage 450 W

 Roštilj

 Kombinovani rad
450 W + roštilj

 Kombinovani rad
300 W + roštilj

 Kokice

 Automatski programi

 Ostali
(programi i Podešavanja )

300 W

150 W

80 W

Roštilj + 150 W

Odmrzavanje

Podgrevanje

Podešavanja 

Elementi za rukovanje

Senzorski tasteri ispod displeja

Senzorski taster	Funkcija
	Ovim senzorskim tasterom pokrećete funkciju Brzo-Mikrotalasi. Postupak kuvanja se odvija sa maksimalnom snagom mikrotalasa (900 W) i vremenom kuvanja od 1 minuta (vidi poglavlje „Rukovanje“, odeljak „Brzo-Mikrotalasi“). Dodirivanjem ovog senzorskog tastera više puta možete postepeno da povećate vreme kuvanja.
	U zavisnosti od toga u kom meniju se nalazite, ovim senzorskim tasterom dospevate u nadređeni meni ili se vraćate u glavni meni. Kada je neki postupak kuvanja u toku, taj postupak možete pomoću ovog senzorskog tastera da zadržite i prekinete, kada senzorski taster pritisnete još jednom.
	U zoni navigacije listate pomoću tastera sa strelicom ili polja između u listama sa opcijama nagore ili nadole. Tačka menija, koju želite da odaberete, pojavi se na displeju. Vrednosti i podešavanja možete da menjate pomoću tastera sa strelicom ili polja između.
OK	Kada se na displeju pojavi neka funkcija, možete da je aktivirate pomoću OK. Zatim možete da menjate odabrane funkcije. Kada potvrdite sa OK, memorišete izmene. Kada se na displeju pojavi prozor sa informacijama, potvrdite to tasterom OK.
	Ovim senzorskim tasterom možete u svakom trenutku da podesite kratkotrajni vremenski interval (npr. za kuvanje jaja), čak i kada se istovremeno odvija neki postupak kuvanja. Osim toga, ovim senzorskim tasterom možete da programirate vremena kuvanja.
Start	Ovim senzorskim tasterom pokrećete postupak kuvanja.

Simboli na displeju

Na displeju mogu da se pojave sledeći simboli:

Simbol	Značenje
	Ovaj simbol označava dodatne informacije i napomene o rukovanju. Ove informacije prozore potvrdite senzorskim tasterom <i>OK</i> .
	Informacija da postoje nadređene stavke menija koje zbog nedostatka prostora ne mogu da se prikažu u meniju.
	Neka podešavanja kao npr. osvetljenost displeja ili jačina zvuka se podešavaju uz pomoć crtice sa segmentima.
	Kukica iza podešavanja znači da je ova odabrana opcija aktuelna.
	Blokada uključivanja je uključena (vidi poglavlje „Podešavanja“, odeljak „Bezbednost“). Rukovanje je blokirano.
	Kratkotrajni vremenski interval

Princip rukovanja

Biranje tačke menija i promena vrednosti ili podešavanja

Tasteri sa strelicama $\wedge$ i $\vee$ i polje između $\text{III} \blacksquare \text{III}$ imaju sledeće funkcije:

- U listi sa opcijama birate tačku menija.
- Menjate vrednost (npr. težinu) ili podešavanje (npr. jačinu zvučnog signala).
- Dodirnite odgovarajući taster sa strelicom ili pređite prstom u polju između tastera sa strelicom nadesno ili nalevo dok se ne pojavi željena stavka menija ili vrednost.

Savet: Kada držite pritisnute tastere sa strelicom, lista sa opcijama ili vrednosti se automatski menjaju dok ne otpustite taster sa strelicom.

- Potvrdite izbor sa *OK*.

Aktuelno podešavanje je označeno sa $\checkmark$.

Biranje načina rada ili funkcije

Senzorski tasteri za načine rada i funkcije (npr. podešavanja) nalaze se iznad displeja. Vi birate način rada ili funkciju uz pomoć odgovarajućeg senzorskog tastera na komandnoj ploči (vidi poglavlje „Rukovanje“ i „Podešavanja“).

- Dodirnite senzorski taster željenog načina rada ili funkcije.

Senzorski taster na komandnoj ploči svetli narandžastom bojom.

- Podesite vrednosti ili listajte u listama sa opcijama dok se ne pojavi željeno podešavanje.

Prekid postupka kuvanja

Postupak kuvanja prekidate pomoću senzorskog tastera načina rada, koji svetli narandžasto, ili pomoću senzorskog tastera $\hookleftarrow$.

- Dodirnite odgovarajući senzorski taster za način rada ili dva puta senzorski taster $\hookleftarrow$, kako biste prekinuli postupak kuvanja.
- Kada ste podesili vreme kuvanja, odaberite Prekinuti postupak i potvrdite sa *OK*.

Pojavljuje se glavni meni.

U uređaju sa mikrotalasima se nalazi magnetron. On pretvara struju u elektromagnetne talase - u mikrotalase. Ovi talasi se ravnomerno raspoređuju u unutrašnjosti rerne i osim toga ih reflektuju metalni zidovi rerne. Tako mikrotalasi dospevaju sa svih strana na i u namirnicu. Dodatnim korišćenjem rotirajućeg tanjira vrši se optimalno raspoređivanje mikrotalasa.

Da bi mikrotalasi mogli da stignu do jela, posuđe mora da propušta mikrotalase. Mikrotalasi prolaze kroz porcelan, staklo, karton, plastiku, ali ne kroz metal. Zbog toga ne upotrebljavajte metalne posude, kao ni posude koje sadrže ovaj materijal, npr. one koje imaju ukras koji sadrži metal. Metal reflektuje mikrotalase i može doći do stvaranja varnica. Mikrotalasi ne mogu da se apsorbuju.

Mikrotalasi prodiru direktno kroz odgovarajuću posudu u namirnicu. Pošto se namirnica sastoji od mnogo malih molekula, molekuli - pre svega molekuli vode - osciluju jako zbog mikrotalasa i to oko 2,5 milijardi puta u sekundi. Na taj način nastaje toplota. Ona se prvo razvija na ivičnim slojevima namirnice i potom se širi ka sredini. Što više vode ima u namirnici, to se ona brže zagreva ili skuva.

Toplota dakle nastaje direktno u namirnici. Iz toga proizilaze sledeće prednosti:

- Jela možete uglavnom da pripremate korišćenjem mikrotalasa bez, odnosno dodavanjem malo tečnosti ili masnoće.
- Otapanje, podgrevanje, kuvanje se vrši brže nego uz pomoć standardnog šporeta.
- Hranljive materije, kao što su vitamini i minerali se u velikoj meri zadržavaju.
- Prirodna boja i ukus namirnice ostaju gotovo nepromenjeni.

Stvaranje mikrotalasa se zaustavlja čim se prekine postupak ili otvore vrata uređaja. Tokom postupka zatvorena, ispravna vrata nude dovoljnu zaštitu od mikrotalasa.

Opis mogućnosti uređaja

Uz pomoć mikrotalasne rerne se jela za kratko vreme otapaju, podgrevaju ili kuvaju.

Mikrotalasnu rernu možete da koristite na sledeći način:

- Namirnice možete da otapate, podgrevate ili pripremite tako što ćete uneti snagu mikrotalasa i vreme.

- Duboko smrznuta gotova jela možete da otopite a potom podgrevate ili kuvate.

- Mikrotalasnu rernu možete takođe da upotrebljavate kao „malog kuhinjskog pomoćnika“, npr. za narastanje kiselog testa, za topljenje čokolade i maslaca, za rastvaranje želatina, za pripremu preliva za torte i za ukuvavanje manjih količina voća, povrća i mesa.

Načini rada

Rad rerne samo sa mikrotalasima

Ovaj način rada je pogodan za otapanje, podgrevanje i kuvanje.

Pečenje na roštilju

je idealno za pečenje na roštilju pljosnatih namirnica, npr. odrezaka ili viršli.

Kombinacija rada mikrotalasa sa pečenjem na roštilju

je idealna da se jelo zapeče i porumeni. Mikrotalasi peku, roštilj daje rumenu boju.

Automatski programi

Na raspolaganju su Vam sledeći automatski programi:

Možete da birate automatske programe iz četiri različite kategorije.

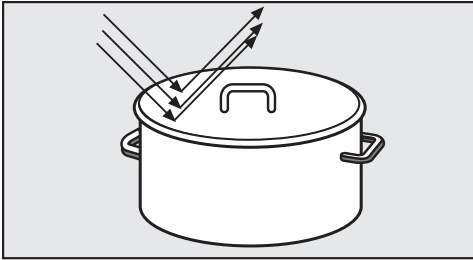
- Kuvanje 
- Otapanje
- Podgrevanje
- Kokice 

Programi zavise od težine.

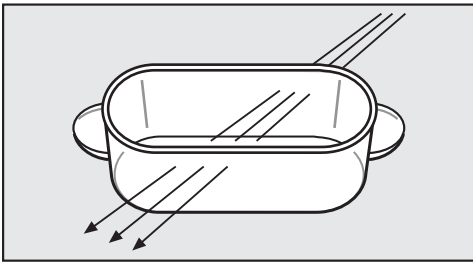
Težinu namirnica možete da navedete u gramima (g), funtama (lb) ili funtama/unca (lb/oz) (videti poglavlje „Podešavanje“, odeljak „Promena podešavanja“).

Saveti o posuđu za mikrotalasnu rernu

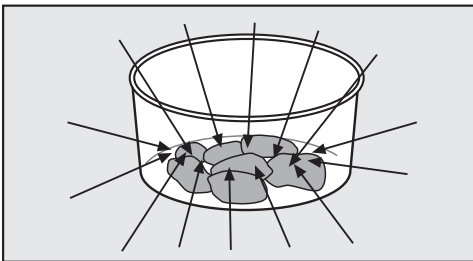
Mikrotalasi



- metal ih reflektuje.



- prolaze kroz staklo, porcelan, plastiku, karton.



- namirnice ih upijaju.

⚠ Opasnost od požara usled neodgovarajućeg posuđa.

Posuđe koje nije pogodno za upotrebu u mikrotalasnoj rerni može da se uništi, a mikrotalasna rerna može da se ošteti.

Pridržavajte se saveta o posuđu.

Materijal i oblik

Materijal i oblik upotrebljenog posuđa utiču na vreme zagrevanja i kuvanja jela. Okrugle i ovalne plitke posude su se dobro pokazale. Ravnomerno zagrevanje jela u takvim kalupima je bolje nego u posudama sa uglovima.

⚠ Opasnost od povređivanja usled šupljih drški i drški na poklopcima. Prilikom upotrebe posuđa sa šupljinama, u koje bi mogla da dospe vlaga, postoji opasnost od stvaranja pritiska koji bi uništio šuplja tela poput ek-splorzije.

Ne upotrebljavajte posuđe sa šupljinama i drškama na poklopcima, osim ako u šupljinama ima dovoljno ventilacije.

Metal

Metalne posude, aluminijumska folija, pribor za jelo nisu pogodni za mikrotalasnu rernu, kao ni posuđe sa metalnim slojem (ukrasi, npr. pozlaćena ivica, kobaltno plava boja). Metal reflektuje mikrotalase i na taj način sprečava postupak pripremanja jela. Ne upotrebljavajte plastične čaše sa kojih nije potpuno skinut aluminijumski poklopac.

Izuzeci:

- Gotova jela u aluminijumskim činijama možete da odmrznete i podgrejete u uređaju. Važno: skinite poklopac sa posude, i posuda mora da bude udaljena od zidova rerne najmanje 2 cm. Zagrevanje jela se vrši samo odozgo. Ukoliko jelo izvadite iz aluminijumske posude i stavite ga u posudu pogodnu za mikrotalasnu rernu, toplota će se ravnomerno rasporediti.

Saveti o posuđu za mikrotalasnu rernu

Prilikom upotrebe aluminijumskih posuda može doći do pucketanja i stvaranja varnica. Zato ih ne stavljajte na rešetku.

- Komad aluminijumske folije
Kod nejednakih komada mesa, npr. živine, ravnomerno otapanje, podgrevanje tj. kuvanje ćete postići ukoliko pri kraju kuvanja nekoliko minuta pokrijete ravnije delove malim komadima aluminijumske folije.

Folija mora da bude udaljena od zidova rerne bar 2 cm. Ona ne sme da dodiruje zidove!

- Metalni ražnjići, metalne štipaljke
Ove metalne delove možete da upotrebite ukoliko je komad mesa mnogo veći od metala.

Glazure na posuđu, boje

Pojedine glazure na posuđu i boje sadrže metalne supstance. Zato ovo posuđe nije pogodno za mikrotalasnu rernu.

Staklo

Vatrostalno staklo ili staklokeramika je veoma pogodno.

Kristalno staklo koje uglavnom sadrži olovo bi moglo da pukne u mikrotalasnoj rerni.
Zbog toga nije pogodno.

Porcelan

Posuđe od porcelana je veoma pogodno.

Ali, ono ne sme da ima metalne ukrase, npr. pozlaćenu ivicu, kao ni šuplje drške.

Fajans

Na oslikanom fajansu šara mora da se nalazi ispod glazure.

Fajans može da bude jako vruć.
Navucite kuhinjske rukavice.

Drvo

Voda u drvetu isparava tokom postupka pečenja. Na taj način se drvo suši, nastaju pukotine.
Drvene posude zato nisu pogodne za upotrebu.

Plastika

⚠ Oštećenja usled plastike osetljive na toplotu.

Plastično posuđe mora da bude otporno na toplotu i da podnosi temperature od najmanje 110 °C. U protivnom će se deformisati, a plastika bi mogla da se spoji sa hranom.

Plastično posuđe upotrebljavajte za postupke u kojima se koristi način rada samo sa mikrotalasima.

U specijalizovanoj prodavnici možete da nabavite specijalno plastično posuđe pogodno za upotrebu u mikrotalasnoj rerni.

Plastično posuđe od melamina nije pogodno. Ono upija energiju i tako postane vruće. Zbog toga se prilikom kupovine raspitajte od kog materijala se sastoji plastično posuđe.

Posuđe od penaste plastike, npr. stiropora, možete da koristite za kratkotrajno podgrevanje jela.

Plastične kese za kuvanje možete da koristite za podgrevanje i kuvanje hrane, ukoliko ih prethodno izbockate. Kroz rupe će onda moći da izlazi para. Tako će se sprečiti porast pritiska i pucanje kесе.

Osim toga postoje specijalne kесе za kuvanje na pari, koje ne morate da izbušite. Obratite pažnju na uputstva na ambalaži.

 **Opasnost od požara usled neodgovarajućeg materijala.**
Metalne kao i plastične ili papirne štipaljke koje u sebi imaju žicu bi mogle da se zapale.
Izbegavajte ove štipaljke.

Posude za jednokratnu upotrebu

Plastične posude za jednokratnu upotrebu moraju imati karakteristike navedene u odeljku „Plastika“.

 **Opasnost od požara usled neodgovarajućeg posuđa.**
Posude za jednokratnu upotrebu od plastike, papira ili drugih zapaljivih materijala mogu lako da se zapale.
Ne ostavljajte uređaj bez nadzora ukoliko podgrevate ili kuvate namirnice u posudama za jednokratnu upotrebu od plastike, papira ili drugih zapaljivih materijala.

Radi zaštite životne sredine izbegavajte posude za jednokratnu upotrebu.

Provera posuđa

Ukoliko niste sigurni da li je posuđe od stakla, gline, porcelana pogodno za mikrotalasnu rernu, možete to da proverite na sledeći način:

- Praznu posudu stavite na sredinu rerne.
- Zatvorite vrata.
- Pritisnite taster .
- Odaberite stepen snage 900 W.
- Pomoću tastera sa strelicama $\wedge$ i $\vee$ unesite 30 sekundi i potvrdite unos sa *OK*.
- Pritisnite taster start, kako biste pokrenuli test.

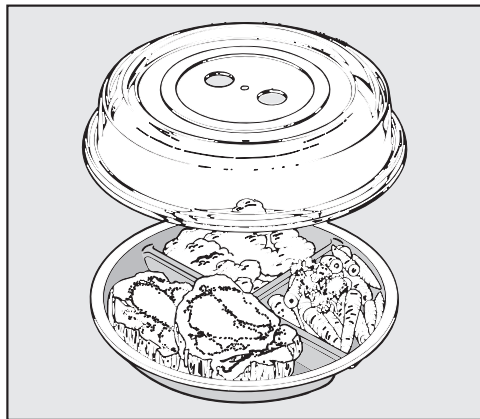
Ukoliko za vreme ovog testa budete čuli pucketanje, uz pojavu varnica, odmah isključite uređaj (pritisnite taster  i potvrdite sa *OK*). Posuđe, kod kog nastane takva reakcija, nije pogodno za mikrotalase. U slučaju nedoumice se raspitajte kod proizvođača posuđa ili dobavljača da li je to posuđe pogodno za upotrebu u mikrotalasnoj rerni.

Uz pomoć ovog testa ne možete da proverite da li u šuplinama drške ima dovoljno ventilacije.

Saveti o posuđu za mikrotalasnu rernu

Poklopac

- sprečava prekomerni izlazak vodene pare, posebno pri dužem zagrevanju.
- ubrzava postupak zagrevanja jela.
- sprečava sušenje jela.
- sprečava prljanje unutrašnjosti rerne.



- Zbog toga jela pokrivajte tokom rada samo sa mikrotalasima poklopcem koji je pogodan za upotrebu u mikrotalasnoj rerni.

Odgovarajuće poklopce možete da nabavite u prodavnici.

Umesto poklopca možete da upotrebite i providnu foliju koja je pogodna za mikrotalasnu rernu. Standardna providna folija može da se deformiše i da se zbog toplote stopi sa jelom.

⚠ Oštećenja usled plastike osetljive na toplotu.

Materijal od kojeg je poklopac napravljen podnosi po pravilu temperature do 110 °C (vidi podatke proizvođača). Na višim temperaturama bi plastika mogla da se deformiše i da se stopi sa jelom.

Zbog toga poklopac upotrebljavajte samo u mikrotalasnim rernama i to samo za rad sa mikrotalasima bez Gourmet-posude.

⚠ Oštećenja zbog pokrivenih otvora.

Kod posude sa malim prečnikom poklopac može da zaptiva posudu tako da vodena para ne može da izađe kroz bočne otvore na poklopcu. Poklopac se pregreje i mogao bi da se istopi.

Vodite računa o tome da poklopac ne zaptiva posudu.

Ne upotrebljavajte poklopac ukoliko

- se podgrevaju panirana jela.
- jela treba da dobiju koricu, kao npr. tost.
- se upotrebljava Gourmet-posuda.

⚠ Opasnost od eksplozije usled stvaranja pritiska.

U zatvorenim posudama ili flašama se tokom podgrevanja stvara pritisak koji bi mogao da dovede do eksplozije.

Nikada ne podgrevajte jela ili tečnosti u zatvorenim posudama, kao što su teglice sa hranom za bebe. Prethodno otvorite te posude. Prethodno skinite sa flašica za bebe poklopac i cuclu.

Uključite mikrotalasnu rernu samo ako je ugrađena.

Ako priključite mikrotalasnu rernu na električnu mrežu, ona je odmah spremna za rad.

Poruka dobrodošlice

Pojavi se logo firme Miele. Zatim se zahvataju nekoliko podešavanja koja su Vam potrebna za prvo puštanje u rad mikrotalasne rerne.

- Sledite uputstva na displeju.

Podešavanje jezika

- Odaberite željeni jezik uz pomoć tastera sa strelicama.
- Potvrdite sa **OK**.

Ako ste greškom odabrali jezik koji ne razumete, sledite uputstva u poglavlju „Podešavanja“, odeljak „Jezik “.

Podešavanje zemlje

- Odaberite željenu zemlju uz pomoć tastera sa strelicama.
- Potvrdite sa **OK**.

Podešavanje tačnog vremena

- Uz pomoć tastera sa strelicom podešite tačno vreme.
- Potvrdite sa **OK**.

Poruka na displeju Indikat. tač. vrem. isklj. je označena sa .

- Potvrdite sa **OK**.

Informacija Potrošnja el. energije - se pojavljuje na displeju, zato što se štedi energija dok je isključen indikator tačnog vremena.

- Pritisnite **OK**.

Na displeju stoji Prvo puštanje u rad je završeno.

- Potvrdite sa **OK**.

Na displeju stoji Odaberite način rada.

Indikator tačnog vremena je fabrički podešen tako da teče u pozadini. Displej bude taman radi uštede energije. Ovo podešavanje uređaja možete da izmenite ako želite uvek da vidite tačno vreme (vidi poglavlje „Podešavanja“, odeljak „Promena podešavanja“).

Kada je tačno vreme vidljivo, svi senzorski tasteri reaguju odmah na dodir.

Kada tačno vreme nije vidljivo, uređaj je isključen. Morate da ga uključite uz pomoć tastera za uključivanje/isključivanje , pre nego što ponovo bude spreman za rad.

Savet: Tačno vreme može biti prikazano i u 12 časovnom formatu (vidi poglavlje „Podešavanja“, odeljak „Tačno vreme“).

Ispravka tačnog vremena

- Uključite uređaj uz pomoć tastera za uključivanje/isključivanje .

Na displeju stoji Odaberite način rada.

- Dodirnite senzorski taster .

- Odaberite pomoću tastera sa strelicama podtačku Podešavanja  i potvrdite izbor sa **OK**.

- Odaberite potom pomoću tastera sa strelicama podtačku Tačno vreme i potvrdite sa **OK**.

- Odaberite pomoću tastera sa strelicama Podesiti i potvrdite sa **OK**.

Na displeju je aktuelno tačno vreme na beloj podlozi.

- Promenite tačno vreme pomoću tastera sa strelicama i potvrdite sa **OK**.

- Pritisnite više puta senzorski taster , kako biste ponovo dospeli na prvi nivo.

Na displeju stoji Odaberite način rada.

Podešavanja

Pregled podešavanja

Stavka menija	Moguća podešavanja
Jezik 	...deutsch*, english... Zemlja
Tačno vreme	Pokazatelj displeja (Indikat. tač. vrem. isklj.*, Indikat. tač. vrem. uklj., Noćno isključivanje) Format sata (24 h*, 12 h) Podesiti
Jačina zvuka	Zvučni signali      Zvuk tastera     
Osvetljenost displeja	     
Jedinice	Težina (g*, lb, lb/oz)
Održavanje toplote	uključeno*, isključeno
Brzo-MT	Snaga (...900 W*, 750 W, ...) Vreme kuva. (01:00*, može da se podesi)
Kokice	Vreme kuva. 03:20*, može da se podesi između 2:30 i 3:50 min
Da li je namirnica u remi?	uključeno*, isključeno
Bezbednost	Blokada tastera (isključeno*, uključeno) Blokada uključivanja  (isključeno*, uključeno)
Verzija softvera	
Prodajno mesto	Demo program (isključeno*, uključeno)
Fabrička podešavanja	Ne vraćati fabr. podeša., Vratiti fabrička podeša.

* Fabričko podešavanje

Izmena podešavanja

Za neka podešavanja Vašeg uređaja možete da birate drugu opciju.

Pojedina podešavanja uređaja koja možete da promenite ćete naći u tabeli.

Fabrička podešavanja su u tabeli označena zvezdicom*.

Da biste promenili neko podešavanje uređaja, postupite na sledeći način:

- Pritisnite taster .
- Potom uz pomoć tastera sa strelicom odaberite Podešavanja .
- Potvrdite izbor sa *OK*.
- Sada možete uz pomoć tastera sa strelicama da birate između opcija navedenih u tabeli. Potvrdite željenu stavku sa *OK*.
- Zavisno od stavke menija sada možete da unosite vrednosti ili da uz pomoć tastera sa strelicama odaberete jednu od podstavki.
- Ukoliko nećete da menjate podešavanje i želite da pređete na drugo podešavanje, dodirnite taster .
- Ukoliko ne želite da menjate ostala podešavanja, dodirnite taster .

Promenjena podešavanja ostaju sačuvana nakon nestanka struje.

Jezik

Možete da podesite Vaš maternji jezik i Vašu zemlju.

Zemlju možete da birate kada za odabrani jezik postoji mogućnost biranja različitih zemalja a time i varijanti jezika.

Nakon izbora i potvrde na displeju se odmah pojavi željeni jezik.

Savet: Ako ste greškom odabrali jezik koji ne razumete, odaberite . Orijentišite se prema simbolu  da biste dospeli ponovo u podmeni Jezik .

Tačno vreme

Pokazatelj displeja

Odaberite vrstu prikaza tačnog vremena za isključenu mikrotalasnu rernu:

-  uključeno
Tačno vreme je uvek prikazano na displeju. Svi senzorski tasteri reaguju odmah na dodir.
-  isključeno
Displej bude taman radi uštede energije. Mikrotalasnu rernu morate prvo da uključite da biste mogli da rukujete njome.
- Noćno isključivanje
Radi uštede energije tačno vreme na displeju se prikazuje samo od 5 časova do 23 časa. Ostalo vreme displej bude taman. Mikrotalasnu rernu morate prvo da uključite da biste mogli da rukujete njome.

Format sata

Prikaz tačnog vremena može biti u formatu od 24 časa ili 12 časova.

Podesiti

Podešavate sate i minute.

Nakon nestanka struje ponovo se prikaže tačno vreme. Tačno vreme se memoriše oko 150 sati.

Jačina zvuka

Jačina zvuka se prikazuje segmentom sa crticama.

- ■■■■■■■■
Maksimalna jačina zvuka
- □□□□□□
Zvuk je isključen.

Podešavanja

Zvučni signali

Kada su zvučni signali uključeni, čuje se zvučni signal po isteku podešenog vremena.

Zvuk tastera

Kada je zvuk tastera uključen, zvučni signal se čuje prilikom biranja nekog senzorskog tastera.

Osvetljenost displeja

Intenzitet osvetljenosti displeja se prikazuje putem segmenta sa crticama.

- ■■■■■■
Maksimalna osvetljenost
- ■■■■■■
Minimalna osvetljenost

Jedinice

Težina

Težinu namirnica na automatskim programima možete da podesite u gramima (g), funtama (lb) ili funtama/uncama (lb/oz).

Održavanje toplote

Funkcija Održavanje toplote se automatski uključuje ukoliko po isteku postupka kuvanja sa najmanje 450 W vrata ostanu zatvorena i ne pritisne se nijedan taster. Onda se nakon oko 2 minuta održava toplota namirnica sa 80 W u trajanju od maksimalno 15 minuta.

- uključeno
Funkcija Održavanje toplote je uključena.
- isključeno
Funkcija Održavanje toplote je isključena.

Brzo-MT

Pritiskanje tastera  je dovoljno da se uređaj uključi sa maksimalnom snagom u trajanju od 1 minuta.

Snagu i trajanje možete da izmenite. Postupak kuvanja koji često koristite može tako da se memoriše na ovom programskom mestu.

- Snaga
Možete da birate sve postojeće stepene snage.
- Vreme kuva.
Kod maksimalnog stepena snage može da se programira maksimalno 5, kod ostalih 10 minuta vremena kuvanja.

Kokice

Ovaj program je pogodan za pripremu kokica za mikrotalasnu rernu.

Fabričko podešavanje od 3:20 minuta može da se promeni.

Možete da podesite vreme između 2:30 i 3:50 minuta.

Da li je namirnica u rerni?

Pitanje u vezi namirnice Vas podseća da uređaj ne smete da pokrenete bez namirnice.

Uređaj bi mogao da se ošteti ukoliko u njemu nema namirnice.

Ako pokrenete postupak kuvanja, a da prethodno ne otvorite vrata, na displeju se pojavi pitanje Da li je namirnica u rerni?.

U uređaju se možda još ne nalazi namirnica, zato što vrata nisu otvarana duži vremenski period (oko 20 minuta).

Postupak se pokreće tek nakon potvrde sa OK ili nakon otvaranja vrata.

Bezbednost

Blokada uključivanja

Blokada uključivanja uređaja sprečava neželjeno rukovanje uređajem.

Kada je blokada uključivanja aktivirana, i dalje možete odmah da podesite kratkotrajni vremenski interval.

Blokada uključivanja ostaje uključena i nakon nestanka struje.

- uključeno
Blokada uključivanja uređaja je aktivirana. Da biste koristili mikrotalasnu rernu, uključite je i dodirnite *OK* u trajanju od najmanje 6 sekundi.
- isključeno
Blokada uključivanja uređaja je deaktivirana. Mikrotalasnu rernu možete da koristite kao obično.

Blokada tastera

Blokada tastera sprečava slučajno isključivanje ili menjanje postupka kuvanja. Ako je blokada tastera aktivirana, blokiraju se svi senzorski tasteri i polja na displeju nekoliko sekundi posle pokretanja postupka pripreme.

- uključeno
Blokada tastera je aktivirana. Pre nego što možete da koristite funkciju, dodirnite *OK* u trajanju od najmanje 6 sekundi. Blokada tastera se onda deaktivira na kratak period.
- isključeno
Blokada tastera je deaktivirana. Svi senzorski tasteri reaguju odmah prilikom biranja.

Verzija softvera

Ova verzija softvera je namenjena za Miele servisnu službu. Ove informacije Vam nisu potrebne za privatnu upotrebu.

Prodajno mesto

Ova funkcija omogućava specijalizovanom prodavcu da prezentuje mikrotalasnu rernu bez zagrevanja. Ovo podešavanje Vam nije potrebno za privatnu upotrebu.

Demo program

Kada uključite mikrotalasnu rernu dok je aktiviran Demo program, na displeju se pojavi napomena Demo program. Uređaj ne greje.

- uključeno
Demo program se aktivira kada dodirnete *OK* u trajanju od najmanje 4 sekunde.
- isključeno
Demo program se deaktivira kada dodirnete *OK* u trajanju od najmanje 4 sekunde.
Mikrotalasna rerna ponovo funkcioniše kompletno.

Fabrička podešavanja

Sve izvršene izmene možete jednim podešavanjem da resetujete na početno stanje mikrotalasne rerne.

- Ne vraćati fabr. podeša.
Sve izvršene izmene se zadržavaju.
- Vratiti fabrička podeša.
Sva podešavanja se resetuju na fabričko podešavanje.

Rukovanje

Otvaranje vrata

Kada mikrotalasna rerna radi, njen rad se prekida prilikom otvaranja vrata.

 **Opasnost od povređivanja usled otvorenih vrata.**

Maksimalno opterećenje vrata iznosi 8 kg. Deca bi mogla da se povrede na otvorena vrata.

Ne dozvolite deci da se naslanjaju, da sednu ili da se kače na otvorena vrata uređaja.

Stavljanje posuđa u rernu

Najbolje je kada se posuda nalazi u sredini rerne.

Rotirajući tanjir

Uz pomoć rotirajućeg tanjira namirnica se ravnomerno odmrzava, podgreva ili kuva.

Upotrebljavajte uređaj samo ako je postavljen rotirajući tanjir.

Funkcija rotirajućeg tanjira se automatski pokreće prilikom svakog postupka.

Namirnicu nemojte da odmrzavate, podgrevate ili kuvate direktno na rotirajućem tanjiru. Vodite računa da posuđe ne bude veće od rotirajućeg tanjira.

Ako je moguće, povremeno promešajte jelo, tj. okrenite kalup kako bi se namirnica ravnomerno zagrejala.

Zatvaranje vrata

Ukoliko budete otvorili vrata tokom rada rerne, dodirnite taster Start kako biste nastavili postupak.

Pokretanje postupka

Biranje snage mikrotalasa vrši se dodirivanjem odgovarajućeg senzorskog tastera.

- Dodirnite senzorski taster za željeni stepen snage.

Senzorski taster na komandnoj ploči svetli narandžastom bojom.

- Uz pomoć tastera sa strelicama podebite željeno vreme kuvanja i potvrdite odabir sa OK.

- Pritisnite taster start.

Postupak kuvanja se odvija.

Možete da birate između 7 stepeni snage. Što je veća snaga, to više mikrotalasa stiže do namirnice.

Jela, koja tokom podgrevanja ili kuvanja ne možete da promešate ili okrenete ili koja su veoma različitog sastava, podgrevajte sa manjim stepenom snage mikrotalasa.

Samo tako toplota može svuda ravnomerno da se rasporedi. Odgovarajuće duže trajanje vodi do željenog rezultata kuvanja.

Potrebno vreme zavisi od

- Početne temperature namirnice. Za jela iz frižidera je potrebno više vremena za podgrevanje, kuvanje itd. nego za jela koja su bila na sobnoj temperaturi.
- Vrste i svojstva jela. Sveže povrće sadrži više vode nego skladišteno povrće i zato je potrebno kraće vreme kuvanja.
- Učestalosti mešanja ili okretanja namirnice.
Čestim mešanjem ili okretanjem toplota se ravnomernije rasporedi i zbog toga je potrebno kraće vreme za pripremu jela.
- Količine namirnica.
Važi sledeće: dvostruka količina – skoro dvostruko više vremena.
Za manju količinu jela se vreme odgovarajuće skraćuje.
- Oblika i materijala posuđa.

Da li je namirnica u rerni?

Napomena Da li je namirnica u rerni? Vas podseća da uređaj ne smete da pokrenete bez namirnice.

Uređaj bi mogao da se ošteti ukoliko u njemu nema namirnice.

Ukoliko dodirnete taster Start, a da prethodno ne otvorite vrata, u indikatorskom polju se pojavi Da li je namirnica u remi?. U uređaju se možda još ne nalazi namirnica, pošto vrata nisu otvarana duži vremenski period. Start je blokiran dok ne otvorite vrata.

Prekid / nastavak postupka

Postupak možete u svako doba da . . .
. . . prekinete:

- Otvorite vrata uređaja.

Vreme se zaustavlja.

Na displeju se pojavi poruka Zatvorite vrata.

. . . nastavite:

- Zatvorite vrata i dodirnite taster start.

Postupak se nastavlja.

Izmena unetih podataka

Ukoliko nakon pokretanja postupka konstatujete da . . .

. . . je odabrana **snaga mikrotalasa** prevelika ili premala:

- Odaberite drugu snagu mikrotalasa.

. . . je uneto **vreme** prekratko ili predugo:

- Izmenite vreme uz pomoć tastera sa strelicama i nastavite postupak (dodirnite taster Start).

Brisanje postupka

- Dodirnite dva puta taster  ili alternativno odabrani stepen snage.

Na displeju se pojavi Prekinuti postupak.

- Potvrdite sa OK.

Nakon završenog postupka

Nakon završenog postupka oglasi se zvučni signal. Osvetljenje rerne se gasi.

Signal se ponavlja nekoliko puta. Na displeju stoji Završeno.

- Radi potvrde pritisnite taster za odabrani stepen snage.

Održavanje toplote

Funkcija Održavanje toplote se automatski uključuje ukoliko po isteku postupka kuvanja sa najmanje 450 W vrata ostanu zatvorena i ne pritisne se nijedan taster. Onda se nakon oko 2 minuta održava toplota namirnica sa 80 W u trajanju od maksimalno 15 minuta.

U indikatorskom polju stoji Održavanje toplote.

Kada otvorite vrata ili pritisnete neki taster, postupak se prekida.

Funkcija Održavanje toplote ne može zasebno da se bira.

Ovu funkciju možete da isključite (vidi poglavlje „Podešavanja“).

Programiranje vremena kuvanja

Na rezultat pripreme jela može negativno da utiče ako od trenutka stavljanja namirnice u rernu do trenutka starta prođe dosta vremena. Sveže namirnice mogu da promene boju ili čak da se pokvare.

Odaberite što je moguće kraće vreme do starta postupka kuvanja.

Unosom Završeno u ili Start u možete automatski da isključite ili uključite postupak kuvanja.

- Završeno u
Odredite trenutak kada postupak kuvanja treba da se završi. Mikrotalasna rerna se onda automatski isključuje u tom trenutku.
- Start u
Odredite trenutak kada postupak kuvanja treba da se pokrene. Mikrotalasna rerna se onda automatski uključuje u tom trenutku.
- Stavite namirnicu u rernu.
- Odaberite željeni način rada.

- Podesite vreme kuvanja i potvrdite sa *OK*.
- Pritisnite taster .
- Odaberite pomoću tastera sa strelicama Završeno u ili Start u i potvrdite sa *OK*.
- Pomoću tastera sa strelicama odredite trenutak kada postupak kuvanja treba da se završi ili pokrene i potvrdite sa *OK*.

Na displeju stoji Start u i vreme starta.

Biranje funkcije Brzo-Mikrotalasi

Pritiskanje tastera  je dovoljno da se uređaj uključi sa maksimalnom snagom u trajanju od 1 minuta.

- Pritisnite taster .

Bez daljeg pritiskanja tastera vreme kuvanja od 1 minuta teče dalje sa maksimalnom snagom.

Promena vremena i snage

Memorisano vreme i snagu možete da promenite i tako memorišete glavnu primenu.

- Odaberite .
- Odaberite Podešavanja  i potvrdite sa *OK*.
- Odaberite Brzo-MT i potvrdite sa *OK*.
- Odaberite Snaga.

Na displeju stoji Snaga i iza toga memorisana snaga.

- Kada želite da promenite snagu, potvrdite sa *OK*.

Memorisana snaga je označena sa .

- Promenite snagu pomoću tastera sa strelicama i potvrdite odabir sa *OK*.
- Onda uz pomoć tastera sa strelicom odaberite Vreme kuva. i potom *OK*.

- Uz pomoć tastera sa strelicama podešite željeno vreme kuvanja i potvrdite sa **OK**.

Na displeju stoji Vreme kuva. i iza toga odabrano vreme.

- Pritisnite više puta  kako biste ponovo dospeli na glavni nivo.

Promenjeni stepene snage kao i promenjeno vreme su sada memorisani i aktiviraju se kada pritisnete taster .

U slučaju nestanka struje, vremena koja ste programirali su memorisana i ne morate ponovo da ih unesete.

Blokada uključivanja

Blokada uključivanja uređaja sprečava neželjeno rukovanje uređajem.

Aktiviranje funkcije blokade uključivanja uređaja

- Odaberite .
- Odaberite Podešavanje  i potvrdite sa **OK**.
- Odaberite Bezbednost i potvrdite sa **OK**.
- Odaberite Blokada uključivanja  a zatim **OK**.
- Odaberite uključeno a zatim **OK**.
- Isključite uređaj kako biste aktivirali blokadu uključivanja uređaja.

Funkcije uređaja su sada blokirane i možete da ih koristite samo kada se isključi blokada uključivanja uređaja. Kada je aktivirana blokada uključivanja uređaja, može da se koristi samo sat za kratkotrajne vremenske intervale (videti poglavlje „Sat za kratkotrajne vremenske intervale“).

Blokada uključivanja ostaje uključena i nakon nestanka struje.

Prekid blokade uključivanja

Blokadu uključivanja uređaja možete privremeno da deaktivirate

- Uključite uređaj uz pomoć tastera za uključivanje/isključivanje .

Na displeju stoji Blokada uključivanja .

- Potvrdite sa **OK**.

Na displeju stoji Pritisnite 6 sek. "OK".

- Sledite zahtev na displeju.

Vreme prikazano na displeju se odbrojava unazad.

Potom se prekida blokada uključivanja uređaja.

- Unesite željeni postupak kuvanja.

Sve tastere i postupke možete slobodno da birate dok se uređaj ne isključi.

Blokada uključivanja uređaja je ponovo aktivna tek nakon isključivanja uređaja.

Deaktiviranje blokade uključivanja uređaja

- Uključite uređaj uz pomoć tastera za uključivanje/isključivanje .

Na displeju stoji Blokada uključivanja .

- Potvrdite sa **OK**.

Na displeju stoji Pritisnite 6 sek. "OK".

- Sledite zahtev na displeju.

Vreme prikazano na displeju se odbrojava unazad.

Potom se prekida blokada uključivanja uređaja.

- Odaberite .
- Odaberite Podešavanje  i potvrdite sa **OK**.
- Odaberite Bezbednost i potvrdite sa **OK**.
- Odaberite Blokada uključivanja  a zatim **OK**.
- Odaberite isključeno a zatim **OK**.
- Isključite uređaj.

Rukovanje

Blokada uključivanja uređaja je sada deaktivirana. Funkcije uređaja su ponovo na raspolaganju.

Korišćenje sata za kratkotrajne vremenske intervale

Za nadgledanje eksternih postupaka, kao npr. za kuvanje jaja, možete da podesite kratki vremenski interval. Podešeno vreme se odbrojava unazad u sekundama.

Kratkotrajni vremenski interval takođe možete da koristite kada istovremeno podesite vreme za automatsko uključivanje ili isključivanje postupka pripreme (npr. kao podsetnik da nakon izvesnog vremena pripreme jelo začinite).

- Dodirnite taster .

Na displeju se pojavi *Krat. vr. inter..*

- Uz pomoć tastera sa strelicama podesite željeni kratkotrajni vremenski interval i potvrdite sa *OK*.

Na displeju svetli  a vreme se odbrojava unazad.

Nakon isteka vremena oglašava se zvučni signal.

Treperi  i vreme se odbrojava napred.

Tako može da se vidi od kada teče podešeni kratkotrajni vremenski interval.

- Dodirnite taster  da biste zaustavili postupak.

Menjanje kratkotrajnog vremenskog intervala

- Pritisnite taster .

Na displeju stoji promeniti. Odbrojavanje kratkotrajnog vremenskog intervala je zaustavljeno.

- Potvrdite sa *OK*.

- Uz pomoć tastera sa strelicama korigujte vreme i potvrdite sa *OK*.

Odbrojavanje kratkotrajnog vremenskog intervala se nastavlja.

Brisanje kratkotrajnog vremenskog intervala

- Pritisnite taster .

Na displeju stoji promeniti. Odbrojavanje kratkotrajnog vremenskog intervala je zaustavljeno.

- Odaberite pomoću tastera sa strelicama brisati i potvrdite sa *OK*.

Kratkotrajni vremenski interval je izbrisan.

Korišćenje opcije Kratkotrajni vremenski interval plus postupak kuvanja

Kratkotrajni vremenski interval može takođe dodatno da se podesi za postupak kuvanja koji je u toku i onda teče u pozadini.

- Tokom postupka kuvanja dodirnite taster .

- Odaberite pomoću tastera sa strelicama *Krat. vr. inter.* i potvrdite sa *OK*.

- Uz pomoć tastera sa strelicama podesite željeni kratkotrajni vremenski interval i potvrdite sa *OK*.

- Dodirnite taster .

Na displeju se vide jedno pored drugog vreme kuvanja koje teče i vreme kratkotrajnog vremenskog intervala koje teče.

Roštilj može da se upotrebljava sa 4 podešavanja, i to samo rad roštilja i 3 kombinacije sa mikrotalasima, pri čemu se roštilj kombinuje sa određenom snagom mikrotalasa.

Ako je ukupno vreme pečenja na roštilju < 15 min, prethodno zagrejte roštilj oko 5 minuta.

Da bi komadi mesa / ribe bili ravnomerno pečeni sa obe strane, okrenite ih po isteku pola vremena pečenja. Ravne kolutove i komade morate da okrenete samo jednom, a veće, okrugle komade više puta.

Vremena za grilovanje mogu da budu samo orijentacione vrednosti, jer upravo prilikom grilovanja vremena zavise od vrste i debljine namirnice i željenog svojstva.

Ukoliko nešto pečete direktno na rešetki, korisno je da ispod rešetke stavite vatrostalni kalup pogodan za mikrotalasnu rernu kako bi se u njemu skupljala masnoća.

Oštećenja usled pregrevanja.

Priložena Gourmet-posuda nije pogodna za skupljanje masnoće. Prazna posuda bi se tako pregrijala. Pri tome bi se oštetiо zaštitni sloj.

Umesto toga koristite vatrostalni kalup, pogodan za upotrebu u mikrotalasnoj rerni.

- Stavite namirnicu u odgovarajuću posudu.
- Stavite rešetku i vatrostalni kalup, pogodan za upotrebu u mikrotalasnoj rerni ili posudu sa namirnicom na rotirajući tanjir.

 Opasnost od opekotina zbog vrućeg posuđa.

Rešetka i posuđe se zagreju tokom rada uređaja.

Navucite kuhinjske rukavice.

Posuđe i rešetku ćete lakše očistiti ako ih odmah nakon grilovanja potopite u sapunicu za pranje sudova.

U oblasti roštilja se gornja strana rerne vremenom oboji plavičasto. To su tragovi upotrebe koji se ne mogu izbeći, a koji ne utiču na funkcionisanje uređaja.

Grilovanje bez upotrebe mikrotalasa

Ovaj način rada je idealan za pečenje na roštilju pljosnatih namirnica, npr. odrezaka ili kobasica.

- Pritisnite taster .

Taster  na komandnoj ploči svetli narandžastom bojom.

Na displeju stoji Vreme kuvanja i 00:00 min.

- Uz pomoć tastera sa strelicama podešite željeno vreme kuvanja i potvrdite odabir sa OK.

- Pritisnite taster Start.

Postupak kuvanja se odvija.

Nakon završenog postupka oglasi se zvučni signal.

Promena vremena pečenja na roštilju

Vreme pečenja na roštilju možete da promenite tokom rada uređaja.

- Pritisnite taster sa strelicom.

Postupak se prekida.

- Uz pomoć tastera sa strelicom promenite vreme.
- Nastavite postupak tako što ćete pritisnuti taster Start.

Rukovanje - Pečenje na roštilju

Biranje vremena starta ili vremena završetka

Vreme pečenja na roštilju može da se odvija u prethodno odabranom trenutku i završava se prema određenom trajanju.

- Pritisnite taster .

Taster  na komandnoj ploči svetli narandžastom bojom.

Na displeju stoji Vreme kuvanja i 00:00 min.

- Uz pomoć tastera sa strelicama podešite željeno vreme kuvanja i potvrdite odabir sa OK.
- Pritisnite nakon toga taster .

Na displeju stoji Vreme kuva. i podešeno trajanje postupka pečenja na roštilju.

- Uz pomoć tastera sa strelicama odaberite jednu od opcija Start u i Završeno u.

Sa Start u određujete trenutak kada postupak pečenja na roštilju treba da se pokrene.

Sa Završeno u određujete trenutak kada postupak pečenja na roštilju treba da se završi.

Alternativno možete na ovom mestu da odaberete i Krat. vr. inter. , kada osim postupka pečenja na roštilju za zaseban postupak želite da pokrenete kratkotrajni vremenski interval.

- Potvrdite izbor sa OK.

Na displeju stoji Start u ili Završeno u, zavisno od toga šta ste odabrali. Osim toga je vreme na satu na svetloj podlozi.

- Uz pomoć tastera sa strelicama odaberite željeno vreme starta ili završetka i potom pritisnite radi potvrde OK.

Na displeju stoji Start u i svetli taster .

Postupak pečenja na roštilju se pokreće u prethodno odabranom trenutku.

Nakon završenog postupka oglasi se zvučni signal.

Kombinovanje roštilja sa mikrotalasima

Ovaj način rada je pogodan da se jelo zapeče i porumeni. Mikrotalasi peku, roštilj daje rumenu boju.

Roštilj može da se kombinuje sa 3 različita stepena snage mikrotalasa, i to: 150, 300 i 450 W.

Tokom rada nije moguća promena između ta 3 stepena za kombinovanje, bez prekidanja postupka.

Kombinacije  i  nalaze se direktno na komandnoj ploči, kombinacija  se nalazi pod .

- Odaberite željenu kombinaciju pritiskanjem tastera ,  ili , kada želite da odaberete .

Odgovarajući taster na komandnoj ploči svetli narandžastom bojom.

Na displeju stoji Vreme kuvanja i 00:00 min.

- Uz pomoć tastera sa strelicama podešite željeno vreme kuvanja i potvrdite odabir sa OK.
- Pritisnite taster start.

Postupak kuvanja se odvija.

Nakon završenog postupka oglasi se zvučni signal.

Promena vremena

Vreme možete da promenite tokom rada uređaja.

- Pritisnite taster sa strelicom.

Postupak se prekida.

- Uz pomoć tastera sa strelicom promenite vreme.

- Nastavite postupak tako što ćete pritisnuti taster start.

Biranje vremena starta ili vremena završetka

Vreme kuvanja može da se odbrojava u prethodno odabranom trenutku i završava se prema određenom trajanju.

- Odaberite željeni način kombinovanog rada.

Odgovarajući taster na komandnoj ploči svetli narandžastom bojom.

Na displeju stoji Vreme kuvanja i 00:00 min.

- Uz pomoć tastera sa strelicama podešite željeno vreme kuvanja i potvrdite odabir sa OK.

- Pritisnite nakon toga taster .

Na displeju stoji Vreme kuva. i podešeno trajanje postupka pečenja na roštilju.

- Uz pomoć tastera sa strelicama odaberite jednu od opcija Start u i Završeno u.

Sa Start u određujete trenutak kada postupak treba da se pokrene.
Sa Završeno u određujete trenutak kada postupak treba da se završi.

Alternativno možete na ovom mestu da odaberete i Krat. vr. inter. , kada osim postupka kuvanja za zaseban postupak želite da pokrenete kratkotrajni vremenski interval.

- Potvrdite izbor sa OK.

Na displeju stoji Start u ili Završeno u, zavisno od toga šta ste odabrali.

Osim toga je vreme na satu na svetloj podlozi.

- Uz pomoć tastera sa strelicama odaberite željeno vreme starta ili završetka i potom pritisnite radi potvrde OK.

Na displeju stoji Start u i svetli taster za odabrani način rada.

Postupak kuvanja se pokreće u prethodno odabranom trenutku.

Nakon završenog postupka oglasi se zvučni signal.

Napomene za rukovanje

 Opasnost od opekotina zbog vrućeg posuđa.

Gourmet-posuda se jako zagreje.

Zbog toga vruću posudu hvatajte samo pomoću kuhinjskih rukavica. Za odlaganje upotrebite podmetač koji je otporan na visoke temperature.

Pre prve upotrebe

Pre prve upotrebe sipajte u posudu 400 ml vode i 3 do 4 kašike sirćeta ili soka od limuna i zagrejte na 450 W + roštilj  5 minuta.

Zaštitni sloj na Gourmet-posudi služi za to da se jela lako odvoje od nje i da posudu možete lako da očistite.

Slojevi slični teflonu su osetljivi na rezove i ogrebotine.

Metalni ili šiljati predmeti bi mogli da oštete zaštitni sloj.

Zbog toga ne secite jela direktno na posudi.

Za mešanje i okretanje jela koristite drveni ili plastični pribor.

Kratko pečenje / Rumeno pečenje

 Opasnost od požara usled pregrevanja.

Ulja i masti bi mogli da se zapale ukoliko se pregreju.

Tokom rada sa uljima i mastima nika da ne ostavljajte Gourmet-posudu bez nadzora.

- Za pečenje koristite samo malo masti ili ulja. Zbog zaštitnog sloja ništa ne prijanja za posudu, tako možete da pripremate niskokalorična jela.

- Jela pripremite tako da biste neposredno posle zagrevanja mogli da ih stavite u vruću posudu.

- Gourmet-posudu stavite direktno na rotirajući tanjir.

Varnice mogu da oštete posudu i unutrašnjost rerne.

Posudu ne stavljajte na rešetku i vodite računa da rastojanje od zidova rerne bude oko 2 cm kako se ne bi stvarale varnice.

- Posudu zagrejte na 450 W + roštilj  maksimalno 5 minuta.

 Oštećenja usled pregrevanja.

Ne pregrevajte praznu posudu. U protivnom bi zaštitni sloj mogao da se ošteti.

Zbog toga ovu posudu ne stavljajte ispod rešetke prilikom pečenja na roštilju da bi se u njoj skupljala masnoća.

Ukoliko za pečenje koristite ulje, možete da ga zagrevate zajedno sa posudom ili da ga stavite na posudu nakon zagrevanja.

Maslac uvek stavite tek nakon zagrevanja, zato što je maslac osetljiviji na visoke temperature od ulja i previše bi potamneo.

Meso, živinu, ribu i povrće uvek dobro osušite pre stavljanja u Gourmet-posudu.

Jaja mogu da prrsnu.

Gourmet-posudu ne upotrebljavajte za pripremanje ili za zagrevanje već kuvanih jaja.

Primeri za upotrebu

Gourmet-posudu prethodno zagrejte na 450 W + roštilj

^{***}₄₅₀ maksimalno 5 minuta.

- Riblji štapići (duboko zamrznuti), 150 g + 2 kašike ulja ^{***}₄₅₀, svaka strana 3 – 4 min.
- Hamburger, 2 komada + 2 kašike ulja ^{***}₄₅₀, svaka strana 3 – 4 min.
- Kroketi (duboko zamrznuti), 10 – 12 komada + 2 kašike ulja ^{***}₄₅₀, 6 – 8 min, povremeno okrenuti
- Filet-stek, oko 200 g ^{***}₁₅₀, svaka strana oko 5 min. (zavisno od stepena pečenja)
- Pica (duboko zamrznuta), 300 g, ^{***}₄₅₀, 7 – 9 min.
- Pica, sveža, bez prethodnog zagrevanja ^{***}₄₅₀, oko 15 min. (zavisno od nadeva)

Recepti

Kod navedenih vremena za pripremanje jela se radi o ukupnom vremenu koje je potrebno za pripremanje i kuvanje jela. Vreme mirovanja ili vreme potrebno za mariniranje namirnica se navodi posebno.

Croque Monsieur (3 porcije)

Vreme pripremanja: 10 – 15 minuta

Sastojci

6 kriški tosta
30 g omekšalog maslaca
75 g ementalera, narendanog
3 lista barene šunke

Priprema

Kriške tosta premažite maslacem. Sir rasporedite na tri kriške tosta, i na svaku stavite po režanj šunke. Preko toga stavite preostale tri kriške tosta tako što ćete stranu premazanu maslacem staviti na šunku. Kriške tosta stavite u Gourmet-posudu zagrejanu na 450 W + roštilj oko 5 minuta. Stavite ih na rotirajući tanjir, pecite na 450 W + roštilj sa svake strane oko 3 minuta. Drugi nadev bi mogao da se sastoji od

tunjevine, ocedene od ulja, i tanko nasečenih kolutova crnog luka ili od kolutova ananasa, sira i kuvane šunke.

Đuveč sa povrćem (3 porcije)

Vreme pripremanja: 25 – 35 minuta

Sastojci

2 glavice crnog luka
2 kašike ulja
100 g očišćenih bukovača ili šampinjona
150 g malih šargarepa (duboko zamrznutih) ili kolutova šargarepe
100 g cvetića brokolija
1 crvena paprika ili 100 g paprike isečene na trake (duboko zamrznute)
1 paradajz
So, biber
30 g parmezana, ribanog

Priprema

Crni luk isecite na tanke kolutove, papriku isecite na pola, pa na četvrtine, očištite od žilica i semenki i isecite na trake. Paradajz isecite na kockice. Gourmet-posudu stavite na rotirajući tanjir i zagrejte sa 450 W + roštilj oko 5 minuta. Dodajte ulje i kolutove crnog luka. Posudu ponovo stavite na rotirajući tanjir, pecite na 450 W + roštilj oko 2 minuta. Dodajte gljive, šargarepu, brokoli, trakice paprike, kockice paradajza i začine pa pomešajte. Pecite sa 450 W + roštilj oko 6 minuta. Okrenite i poslužite posuto parmezanom.

Svinjski file „Lukullus“ (2 porcije)

Vreme pripremanja: 15 – 20 minuta

Sastojci

1 svinjski file (oko 400 g)
4 režnja mesnate slanine
So, biber
10 g maslaca
200 g kolutova šampinjona
200 ml pavlake
2 kašike vinjaka

Priprema

Svinjski file iseći na četiri koluta. Svaki kolut začinite solju i biberom, pa čvrsto omotajte režnjom mesnate slanine, eventualno zakačite čačalicom. Gourmet-posudu stavite na rotirajući tanjir i zagrejte sa 450 W + roštilj oko 5 minuta. Dodajte maslac pa unutra stavite kolutove filea. Stavite ih na rotirajući tanjir, pecite na 450 W + roštilj sa svake strane oko 3 minuta. Izvadite meso, ostavite pokriveno da bude toplo. Gljive, pavlaku i vinjak sipajte u sok od pečenja, pa din-stajte sa maksimalnom snagom oko 4 minuta. Poslužite uz meso.

Svinjski file „pikant“

Vreme pripremanja: 10 – 12 minuta

Priprema

1 svinjski file iseći na 4 koluta. Pecite ih u zagrejanoj Gourmet-posudi sa 450 W + roštilj, svaku stranu oko 4 minuta. Potom dodajte 50 ml belog vina, 125 ml pavlake, 2 kašike klasične zaprške sa brašnom i 150 g sira rokfor, promešajte i pecite još 3 minuta.

Pikantne pileće kockice (3 porcije)

Vreme pripremanja: 25 – 35 minuta

Sastojci

600 g filea pilećih ili ćurećih prsa
2 kašike ulja
2 kašike belog vina
2 kašike soka od jabuke
1 kašika soka od limuna
So, crni biber
1 kašičica karija
1 prstohvat ruzmarina, mlevenog
1 prstohvat đumbira, mlevenog
1 prstohvat kajenskog bibera
1/2 kašičice tabaska
20 g maslaca

Priprema

File isecite na kockice veličine oko 2 x 2 cm. Pomešajte ostale sastojke, osim maslaca, i prelijte preko kockica. Promešajte i ostavite da stoji oko 30 minuta. Gourmet-posudu stavite na rotirajući tanjir. Zagrejte sa 450 W + roštilj oko 5 minuta. Dodajte maslac, potom malo ocedene kockice mesa. Posudu stavite na rotirajući tanjir i pecite jelo sa 450 W + roštilj oko 4 minuta, okrenite ga i pecite još 4 minuta sa nepromenjenim podešavanjem. Ukoliko se stvori puno soka od pečenja, tako da meso samo malo porumeni, eventualno izvadite malo tog soka.

File lososa „natur“ (2 porcije)

Vreme pripremanja: 5 – 10 minuta

Sastojci

2 komada filea lososa (po 150 g)
1 kašika soka od limuna
So, beli biber, paprika

Priprema

Filete lososa nakapajte sokom od limuna i ostavite da stoje oko 10 minuta. Gourmet-posudu stavite na rotirajući tanjir, zagrejte sa 450 W + roštilj oko 5 minuta. File lososa koji je osušen na kuhinjskom papiru i začinjen stavite na Gourmet-posudu, malo pritisnite. Stavite ih na rotirajući tanjir, pecite na 450 W + roštilj sa svake strane 1 1/2 - 2 minuta. Losos poslužite uz pirinač, sos holandez ili rastopljen maslac i svežu zelenu salatu.

Svi automatski programi zavise od težine.

Težinu namirnica možete da navedete u gramima (g), funtama (lb) ili funtama/un-cama (lb/oz) (videti poglavlje „Podešavanje“, odeljak „Promena podešavanja“).

Postoje četiri različite kategorije automatskih programa:

- Kuvanje 
- Otapanje
- Podgrevanje
- Kokice 

Programi kuvanja i program za kokice se aktiviraju pomoću senzorskih tastera  ili .

Automatski programi kategorija Otapanje i Podgrevanje se aktiviraju uz pomoć senzorskog tastera  i onda možete da ih odaberete uz pomoć tastera sa strelicama.

Korišćenje automatskih programa

- Odaberite odgovarajući automatski program i potvrdite sa **OK**.
- Unesite težinu namirnice i potvrdite sa **OK**.
- Uz pomoć tastera sa strelicama odaberite jednu od opcija Pokretanje odmah, Start u i Završeno u.
- Sledite uputstva na displeju, kao na primer Namirnicu okrenite ili Promešajte namirnice.
- Obratite pažnju na vreme na sobnoj temperaturi (vreme izjednačavanja) kako bi se toplota ravnomerno rasporedila u jelu.

Kuvanje

Kod nekih od sledećih programa kuvanja roštilj se privremeno uključuje.

 Oštećenja usled plastike osetljive na toplotu.

Materijal od kojeg je poklopac napravljen podnosi po pravilu temperature do 110 °C (vidi podatke proizvođača). Na višim temperaturama bi plastika mogla da se deformiše i da se stopi sa jelom.

Poklopac upotrebljavajte isključivo za rad rerne samo sa mikrotalasima.

Ni u kom slučaju ne upotrebljavajte poklopac kada je uključen roštilj, dakle kod programa označenih sa *.

Možete da birate jedan od 23 automatska programa. Vreme izjednačavanja iznosi uvek oko 2 minuta.

- Bekon slanina
- Krompir
- Komadi piletine *
- Piletina u umaku
- Riblji file
- Riblji file u umaku
- Zamrznuti pomfrit *
- Supa
- Povrće
- Zamrz. gratinirano jelo *
- Pizza - tanka *
- Pizza - debela *
- Zamrznuto gotovo jelo
- Zamrznuto povrće
- Desert sa voćem
- Zapečeno jelo *
- Grilovana piletina *
- Gratirana riba *
- Grilovana riba *
- Ražnjići *
- Meso u umaku
- Pirinač
- Varivo

* privremeno sa uključivanjem roštilja

Rukovanje - Automatski programi

Otapanje

Za otapanje različitih grupa namirnica Vam stoje na raspolaganju 13 programa. Vreme izjednačavanja iznosi uvek oko 10 minuta.

- Hleb
- Kolači
- Pileći bataci
- Jela na tanjiru
- Riblji file
- Voće
- Komadi mesa
- Mleveno meso
- Živina
- Supa
- Meso iseč. na odreske
- Povrće
- Riba

Podgrevanje

Za podgrevanje različitih grupa namirnica Vam stoje na raspolaganju 8 automatskih programa. Vreme izjednačavanja za ove programe je oko 2 minuta.

- Zapečeno jelo
- Piletina u umaku
- Jela na tanjiru
- Riblji file u umaku
- Supa
- Meso u umaku
- Varivo
- Povrće

Kokice

Ovaj automatski program je pogodan za pripremu kokica za mikrotalasnu rernu.

U prodavnicama se nude kokice za mikrotalasnu rernu u različitim jedinicama ambalaže. Ovaj program je usklađen sa jedinicom ambalaže od oko 100 g. Kod jedinica ambalaže koje odstupaju od toga podatak o vremenu možete da izme-

nite u određenom intervalu (videti poglavlje „Podešavanja“, odeljak „Promena podešavanja“).

Međutim, podatak o vremenu za tekući program ne može da se menja.

Ovaj program nije pogodan za pripremu kukuruza kokičara ili zrna kukuruza.

Uz pomoć ovog automatskog programa pripremajte samo kokice koje su označene isključivo za pripremu u mikrotalasnoj rerni.

- Stavite kesicu prema uputstvu na ambalaži na rotirajući tanjir.

Ukoliko kesica dodiruje unutrašnji zid i zakači se, može doći do nagomilavanja toplote.

Vodite računa da kesica može neo-
metano da se naduva.

- Dodirnite .

Nakon kraćeg vremena program se pokreće. Pokreće se odmah kada dodirnete taster start.

Ubrzo ćete čuti kako pucaju prva zrna kukuruza.

- Zaustavite program pre nego što završi kada se pucanje kokica bude ređe čulo. Pri tom vodite računa o podacima na ambalaži.

 Opasnost od opekotina zbog vruće kese.

Kesica je veoma vruća.

Zbog toga je pažljivo izvadite.

Ovde Vam je predloženo nekoliko recepata za automatske programe kategorije "Kuvanje  " koje možete da dopunite ili izmenite.

Ukoliko se prekorače navedene težine, jelo neće moći dovoljno da se skuva.

Pridržavajte se podataka o težini.

Povrće

Priprema

Očišćeno, pripremljeno povrće stavite u posudu. Zavisno od svežine i sadržaja vlage dodajte 3–4 kašike vode i malo soli ili drugih začina. Unesite težinu, uključujući težinu vode, i kuvajte povrće u poklopljenoj posudi. Po isteku polovine vremena kuvanja oglasi se zvučni signal da Vas podseti da okrenete ili promešate jelo.

Prilikom pripremanja povrća u umaku unesite težinu uključujući težinu sastojaka za umak. Vodite računa o maksimalnim težinama.

Šargarepe u umaku od pavlake sa krasuljicom (2 porcije)

Vreme pripremanja: 25–35 minuta

Sastojci

350 g šargarepe, očišćene
5 g maslaca
50 ml supe od povrća (instant)
75 g Crème fraîche
1 kašika belog vina
So, biber
1 prstohvat šećera
1/2 kašičice senfa
1–2 kašike krasuljice, sveže, iseckane ili
1 kašika krasuljice, sušene i naribane
Oko 1 kašike svetlog sredstva za zgušnjavanje umaka

Priprema

Šargarepu isecite na štapiće (debljine oko 3 – 4 mm) ili na kolutove (3 – 4 mm). Pomešajte maslac, supu, Crème fraîche i sve ostale sastojke i stavite ih sa šargarepom u posudu. Kuvajte poklopljeno, a kada budete čuli zvučni signal, promešajte jelo.

Podešavanje:  Povrće

Težina: 525 g

Nivo: rotirajući tanjir

Krompir

Sa ovim programom se kuva oljušten krompir, krompir u ljusci i krompir u kockicama.

Priprema

Unesite težinu za krompir i tečnost. Oljušten, malo mokr krompir stavite u posudu, malo posolite i kuvajte u poklopljenoj posudi.

Za krompir koji se kuva u ljusci dodajte za svaki krompir po otprilike 1 kašiku vode. Ljuskicu krompira izbodite viljuškom ili drvenim štapićem i kuvajte u poklopljenoj posudi.

Zlatnožuti krompir (3 porcije)

Vreme pripremanja: 25–35 minuta

Sastojci

500 g oljuštenog krompira
1 glavica crnog luka, sitno seckanog
10 g maslaca
1 - 2 kašike karija
250 ml supe od povrća (instant)
50 ml pavlake
125 g graška (zamrznutog)
So, biber

Priprema

Krompir isecite na krupnije kocke (oko 3 x 3 cm) ili stavite male krompire. Sve sastojke stavite u dovoljno veliku posudu i

Recepti - Automatski programi

pomešajte ih. Kuvajte u zatvorenoj posudi, a kada budete čuli zvučni signal, sve dobro promešajte i nastavite sa kuvanjem.

Podešavanje:  Krompir

Težina: 800 g

Nivo: rotirajući tanjir

Pirinač

Uz pomoć ovog programa možete da pripremite pirinač u mikrotalasnoj rerni.

Priprema

Unesite težinu suvog pirinča.

Suvi pirinač prelijte ključalom vodom, i to u sledećoj srazmeri: 1 deo pirinča i 2 dela vode.

Pirinač kuvajte u poklopljenoj posudi.

Gratinirano povrće (4 porcije)

Vreme pripremanja: oko 40 minuta

Sastojci

400 g karfiola ili brokolija

400 g šargarepe

Za umak od sira

20 g margarina

20 g brašna

300 ml supe od povrća (instant)

200 ml mleka

100 g ementalera topljivog, isečenog na kockice

50 g gaude, narendane

Biber, so, muskatni oraščić

1 kašika peršuna, seckanog

Priprema

Karfiol ili brokoli isecite na cvetiće, a šargarepu na tanke kolutove (3 mm). Stavite ih u kalup (prečnika oko 24 cm) i pomešajte. Margarin zagrejte, dodajte brašno i stalno mešajući sipajte supu i mleko. Dodajte ementaler i kuvajte na laganoj vatri dok se sir ne istopi. Začinite sa

dosta soli, bibera i muskatnog oraščića i dodajte peršun. Ovaj umak prelijte preko povrća, pospite gaudom i pecite nepoklopljeno.

Podešavanje:  Zapečeno jelo

Težina: 1.500 g

Nivo: rotirajući tanjir

Gratinirani krompir i sir (4 porcije)

Vreme pripremanja: 45 minuta

Sastojci

Za gratiniranje

600 g krompira, brašnastog pri kuvanju

75 g gaude, narendane

Za preliv

250 g pavlake

So, crni biber, muskatni oraščić

Maslac

Za posipanje

75 g gaude, narendane

Za kalup

1 čen belog luka

Pribor

Tepsija (pogodna za mikrotalase, otporna na temperature, Ø 26 cm)

Priprema

Tepsiju istrljajte belim lukom.

Za preliv pomešajte pavlaku, so, biber i muskatni oraščić.

Krompir oljuštite i isecite na tanke kolutove debljine 3–4 mm. Krompir pomešajte sa gaudom i prelivom i sipajte u tepsiju.

Pospite gaudom i pecite nepokriveno.

Podešavanje:  Zapečeno jelo

Težina: 1000 g

Nivo: rotirajući tanjir

Ražnjići od filea (8 ražnjića)

Vreme pripremanja: 25 – 35 minuta +
1 sat mirovanja

Sastojci

1 svinjski file, oko 300 g
1 crvena paprika
2 glavice crnog luka

Za marinadu

8 kašika jestivog ulja
Biber, so, slatka paprika, čili u prahu
8 drvenih ražnjića

Priprema

Svinjski file sitno isecite na 16 komada. Papriku očistite i isecite na komade pogodne za jelo. Crni luk isecite na osam delova. Na štapiće za ražnjiće stavite naizmenično meso, papriku i crni luk. Za marinadu dobro pomešajte sastojke i time premažite štapiće. Ostavite ih da odstoje oko sat vremena. Štapiće stavite na rešetku roštilja i ubacite u rernu zajedno sa kalupom otpornim na toplotu i pogodnim za mikrotalasnu rernu. Okrenite ih po isteku polovine vremena grilovanja (signal).

Podešavanje:  Ražnjići

Težina: po ražnjiću oko 100 g

Nivo: rešetka i kalup na rotirajućem tanjiru

Ražnjići od piletine (8 ražnjića)

Vreme pripremanja: 25 – 35 minuta +
1 sat mirovanja

Sastojci

4 komada pilećih prsa po oko 120 g
4 koluta ananasa (konzerva)
16 polovina kajsija (konzerva)

Za marinadu

4 kašike jestivog ulja
4 kašike susamovog ulja
Biber, so
 $\frac{1}{2}$ kašičice ljute paprike
 $\frac{1}{2}$ kašičice karija
Malo čilija u prahu
Po želji dodajte mleveni đumbir ili mleveni korijander

8 drvenih ražnjića

Priprema

Svaki file pilećih prsa isecite na 4 komada. Kolutove ananasa takođe isecite na četiri dela. Polovine kajsija dobro ocedite. Za marinadu dobro izmešajte sve sastojke.

Na drvene ražnjiće naizmenično stavite komade piletine, ananas i kajsije, pa ih premažite marinadom i ostavite da stoje oko 1 sat. Štapiće stavite na rešetku roštilja i ubacite u rernu zajedno sa kalupom otpornim na toplotu i pogodnim za mikrotalasnu rernu. Okrenite ih po isteku polovine vremena pečenja (signal).

Podešavanje:  Ražnjići

Težina: po ražnjiću oko 100 g

Nivo: rešetka i kalup na rotirajućem tanjiru

Recepti - Automatski programi

Pileći bataci

Priprema

Pileće batak premažite kao obično maslacem ili uljem i začinite ih. Batak stavite na rešetku roštilja i ubacite u rernu zajedno sa kalupom otpornim na toplotu i pogodnim za mikrotalasnu rernu. Okrenite pileće batak po isteku otprilike polovine vremena pečenja (signal) i pecite ih do kraja.

Podešavanje:  Komadi pilećine

Pečeno pile

Priprema

Pile isecite na pola. Pile premažite kao obično maslacem ili uljem i začinite ga. Polovine prvo stavite na rešetku roštilja tako što ćete sečenu stranu okrenuti nagore, pa je stavite u rernu zajedno sa kalupom otpornim na toplotu i pogodnim za mikrotalasnu rernu. Okrenite polovine pileta po isteku otprilike polovine vremena pečenja (signal) i pecite ih do kraja.

Podešavanje:  Grilovana pilećina

O pečenju živine na roštilju

Priprema

Da bi živina prilikom grilovanja dobila lepu boju, preporučuje se da u mešavinu začina dodate papriku i kari. Zbog ovih začina kožica ima lep ukus i zlatnožutu boju koja posebno utiče na apetit.

Riba sa karijem (4 porcije)

Vreme pripremanja: 35–45 minuta

Sastojci

300 g ananasa u komadima
1 crvena paprika
1 mala banana
500 g filea škarpine
3 kašike soka od limuna
30 g maslaca
100 ml belog vina
100 ml soka od ananasa
So, šećer, čili biber
2 kašike svetlog sredstva za zgušnjavanje umaka

Priprema

Filete ribe isecite na kockice, stavite u posudu i nakapajte sokom od limuna. Papriku isecite na četvrtine, očistite od žilica i semenki i isecite na trakice. Bananu ogulite i isecite na kolutove. Dodajte je u ribu zajedno sa paprikom i komadićima ananasa i promešajte. Dodajte maslac. Pomešajte vino, sok, začine i dodatak za umak i sipajte u posudu sa ribom. Sve dobro pomešajte i kuvajte u poklopljenoj posudi.

Podešavanje:  Riblji file u umaku

Težina: oko 1.200 g

Nivo: rotirajući tanjir

Riba sa koricom (2 porcije)

Vreme pripremanja: 25–35 minuta

Sastojci

400 g filea škarpine
3 kašike soka od limuna
So, beli biber
50 g maslaca
2 kašičice senfa
1 glavica crnog luka, sitno seckanog
40 g gaude, narendane
20 g prezli
2 kašike mirođije, krupno seckane

Priprema

Filete ribe nakapajte sokom od limuna i ostavite da stoji oko 10 minuta. Plitki kalup podmažite sa malo maslaca. Ribu malo osušite, začinite solju i biberom i stavite u kalup. Rastopljen maslac (450 W, 40 –50 sek.) dobro pomešajte sa senfom, crnim lukom, gaudom, prelom i mirođijom i premažite preko ribe. Pecite dok ne dobije zlatnosmeđu boju.

Podešavanje:  Gratinirana riba.

Težina: oko 600 g

Nivo: rotirajući tanjir

Gratinirana škarпина sa paradajzom (4 porcije)

Vreme pripremanja: 35–45 minuta

Sastojci

500 g filea škarpine
2 kašike soka od limuna
500 g paradajza
So sa začinskim biljem
2 kašičice origana, izmravljenog
150 g gaude, narendane

Priprema

File škarpine isecite na komade, nakapajte sokom od limuna i ostavite da stoji oko 10 minuta. Paradajz isecite na kockice pa stavite u kalup sa ribom i polovinom količine sira. Začinite sa dosta soli sa začinskim biljem i origanom i pomešajte. Pospite preostalim sirom i pecite nepokriveno.

Podešavanje:  Gratinirana riba.

Težina: oko 1.150 g

Nivo: rotirajući tanjir

Recepti - Automatski programi

Grilovane pastrmke (4 porcije)

Vreme pripremanja: 25–30 minuta

Sastojci

4 pastrmke po 250 g
4–8 kašika seckanog peršuna
So, biber, sok od limuna
Komadići maslaca

Priprema

Očistite pastrmke, začinite ih iznutra i spolja i napunite začinskim biljem. Stavite pastrmke na malo nauljenu rešetku roštilja, premažite ih omekšalim puterom pa ih stavite u rernu sa vatrostalnim kalupom koji je pogodan za upotrebu u mikrotalasnoj rerni.

Podešavanje:  Grilovana riba

Težina: oko 1.000 g

Nivo: rešetka i kalup na rotirajućem tanjiru

Bekon slanina

Uz pomoć ovog programa možete u mikrotalasnoj rerni da pripremite hrskavu slaninu.

Priprema

Na tanjir pogodan za upotrebu u mikrotalasnoj rerni stavite list papirnog ubrusa.

Na ubrus stavite slaninu i pokrijte je drugim listom papirnog ubrusa.

Aktivirajte program *Bekon slanina*, unesite broj režnjeva slanine i pokrenite program.

Pileće grudi u senfu (4 porcije)

Vreme pripremanja: 30 minuta

Sastojci

250 g Crème fraîche
1 čen belog luka, izgnječen
4 kašike slatkog senfa
1½ kašičica soli
½ kašičice žalfije
4 fileta od pilećih grudi (od po 200 g), očišćeni

Pribor

Tepsija (pogodna za mikrotalase)

Priprema

Za sos pomešajte Crème fraîche, beli luk, senf, so i žalfiju.

Filete pilećih grudi stavite u tepsiju i prelijte preko njih sos. Poklopite filete i pokrenite program

Kada se na displeju pojavi napomena *Okrenuti namirnicu* okrenite filete pilećih grudi i prelijte ih sosom. Kuvajte dalje poklopljeno.

Podešavanje:  Piletina u umaku

Težina: 1100 g

Nivo: rotirajući tanjir

Savet

Alternativno možete da koristite senf u zrnu.

Minestrone (4 porcije)

Vreme pripremanja: 40 minuta

Sastojci

50 g mesnate slanine
1 glavica crnog luka
150 g celera
2 paradajza
150 g šargarepe
100 g zamrznute zelene boranije
100 g zamrznutog graška
50 g testenine (školjke)
1 kašika mešavine italijanskog začinskog bilja (zamrznute)
100 ml supe od povrća
100 g tvrdog sira (parmezana) u komadu

Pribor

Staklena posuda sa poklopcem, pogodna za mikrotalasnu rernu

Priprema

Slaninu i crni luk iseckajte na kockice.
Celer i paradajz iseckajte na kockice.
Šargarepu isecite na kolutove. Sve stavite u staklenu posudu.

Dodajte boraniju, grašak, testeninu i začinsko bilje sa supom i promešajte. Poklopite i pokrenite program.

Povremeno promešajte supu i kuvajte dalje poklopljeno.

Narendajte parmezan i pospite preko supe.

Podešavanje: Supa

Težina: 1000 g

Nivo: rotirajući tanjir

Savet

Umesto testenine možete da dodate i 150 g krompira, isečenog na kockice.

Varivo od kupusa (4 porcije)

Vreme pripremanja: 45 minuta

Sastojci

200 g goveđeg mlevenog mesa
 $\frac{1}{2}$ kašičice soli
 $\frac{1}{2}$ kašičice mlevene paprike, slatke
Biber
1 glavica crnog luka
250 g krompira
100 g praziluka
250 g belog kupusa
250 g cvekle
250 ml goveđe supe
 $1\frac{1}{2}$ kašičice soli
2 kašike vinskog sirćeta
150 g Crème fraîche
1 kašika peršuna, seckanog

Pribor

Posuda, pogodna za mikrotalasnu rernu

Priprema

Mleveno meso pomešajte sa solju, paprikom i biberom. Oblikujte kuglice od mlevenog mesa i stavite ih u posudu.

Crni luk i krompir iseckajte na kockice. Praziluk isecite na kolutove. Kupus narendajte na krupno rende. Cveklu narendajte na sitno rende.

Povrće poredajte preko mesnih kuglica. Dodajte goveđu supu i so. Kuvajte poklopljeno prema programu.

Umešajte Crème fraîche i peršun. Začinite vinskim sirćetom.

Podešavanje: Varivo

Težina: 1600 g

Nivo: rotirajući tanjir

Recepti - Automatski programi

Kuvane ćufte (4 porcije)

Vreme pripremanja: 30 minuta

Za ćufte

40 g prezli

110 ml vode

1 glavica crnog luka, sitno seckanog

250 g svinjskog mlevenog mesa

250 g goveđeg mlevenog mesa

1 jaje, srednje veličine

1 kašičica soli

Biber

Za sos

40 g mekog maslaca

40 g pšeničnog brašna, tip 405

500 ml hladne mesne supe

2 kašike pavlake

1 kašika kapra

1 kašičica limuna

Pribor

Tepsija (pogodna za mikrotalase)

Priprema

Prezle pomešajte sa vodom i ostavite da bubre.

U prezle dodajte crni luk i mleveno meso. Pomešajte sa jajetom, solju i biberom i zamesite testo sa mesom. Oblikujte 8 mesnih kuglica i stavite ih u tepsiju.

Pomešajte maslac i brašno i u malim porcijama stavite pored mesnih kuglica. Dolijte mesnu supu. Kuvajte poklopljeno prema programu.

Kada se čuje zvučni signal pažljivo umešajte sos. Začinite pavlakom, kaprom i limunom i dalje kuvajte.

Podešavanje:  Meso u umaku

Težina: 1400 g

Nivo: rotirajući tanjir

Zamrznuta pizza

Sa programima Pizza - tanka i Pizza - debela možete da pečete smrznutu gotovu picu.

Program Pizza - tanka je pogodan za tanke, prethodno pečene pice, a program Pizza - debela za deblje pice, čije testo još treba dalje da narasta u rerni.

Zavisno od vrste pice odaberite odgovarajući program.

Riblj file

Riblje filete pripremljene za pečenje začinite po želji, stavite ih u tepsiju pogodnu za mikrotalasnu rernu, pokrijte folijom ili poklopcem za upotrebu u mikrotalasnoj rerni, unesite težinu i pecite poklopljeno.

Žele sa bobičastim voćem (4 porcije)

Vreme pripremanja: 15–20 minuta

Sastojci

400 g mešanih bobica (npr. jagoda, malina), svežih ili smrznutih

50 ml sirupa od jagoda

1–2 kašike gustina

20 ml likera od ribizla

Priprema

U činiju stavite bobice sa 100 ml vode i sirupom od jagoda.

Gustin pomešajte sa 2 kašike vode i likerom, dodajte u bobice i pripremite prema programu.

Podešavanje:  Desert sa voćem

Težina: 500 g

Nivo: rotirajući tanjir

Savet

Uz ovaj desert se odlično slaže krem ili sladoled od vanile.

Za podgrevanje namirnica odaberite sledeću snagu mikrotalasas:

Napici	900 W
Jela	600 W
Hrana za bebe, hrana za decu	450 W

 Opasnost od opekotina usled prevruće hrane.

Hrana za bebe i decu ne sme da bude previše vruća.

Zato je podgrevajte samo 1/2 minuta do 1 minut sa 450 W.

Saveti za podgrevanje

Jela podgrevajte sa poklopcem, samo pečena jela koja su panirana treba podgrevati bez poklopca.

 Opasnost od eksplozije usled stvaranja pritiska.

U zatvorenim posudama ili flašama se tokom podgrevanja stvara pritisak koji bi mogao da dovede do eksplozija.

Nikada ne podgrevajte jela ili tečnosti u zatvorenim posudama, kao što su teglice sa hranom za bebe. Prethodno otvorite te posude. Prethodno skinite sa flašica za bebe poklopac i cuclu.

 Opasnost od povređivanja u slučaju da jelo prekipi.

Prilikom kuvanja, a posebno prilikom naknadnog zagrevanja tečnosti sa mikrotalasima, može da se dogodi da se dostigne temperatura ključanja, ali da se još uvek ne pojave tipični mehurići pare. Tečnost ne ključa ravnomerno.

Ovo tzv. odloženo ključanje može da dovede do toga da prilikom vađenja ili drmanja posude počnu iznenada da se stvaraju mehurići i tečnost iznenada prekipi poput eksplozije. Stvaranje mehurića pare može biti tako snažno da se vrata uređaja sama otvore.

Izbegavajte odloženo ključanje, tako što ćete tečnost promešati pre zagrevanja. Nakon zagrevanja sačekajte najmanje 20 sekundi pre nego što izvadite posudu iz rerne. Tokom zagrevanja možete takođe da stavite u posudu stakleni štapić ili sličan predmet ukoliko imate.

Jaja mogu da prrsnu.

Ne zagrevajte tvrdo kuvana jaja, čak ni bez ljuske, sa mikrotalasima.

Za jela iz frižidera je potrebno više vremena za podgrevanje nego za jela koja su bila na sobnoj temperaturi. Potrebno vreme za podgrevanje zavisi od karakteristika, količine i početne temperature jela.

Vodite računa da jela uvek budu dovoljno podgrejana.

Ukoliko niste sigurni da li je jelo dovoljno podgrejano, podesite dodatno vreme.

Veće količine jela povremeno promešajte ili okrenite tokom podgrevanja. Spoljne slojeve mešajte ka sredini, pošto se ivice brže zagrevaju.

Podgrevanje

Nakon podgrevanja

Budite oprezni prilikom vađenja posude. Mogla bi biti vruća.

Posuđe ne zagrevaju mikrotalasi (izuzevak: vatrostalno zemljano posuđe), već se toplota prenosi sa jela.

Nakon podgrevanja ostavite jelo da stoji nekoliko minuta na sobnoj temperaturi, kako bi se toplota ravnomerno rasporedila u njemu. Temperature se izjednačavaju.



Opasnost od opekotina usled prevrućih jela.

Nakon podgrevanja jela mogu da budu veoma vruća.

Nakon podgrevanja jela, posebno hrane za bebe i decu, treba ih obavezno promešati ili promućkati i proveriti temperaturu jela / pića.

Stavite namirnicu u posudu koja je pogodna za upotrebu u mikrotalasnoj rerni i kuvajte je u poklopljenoj posudi.

Za kuvanje se preporučuje da prvo odaberete snagu od 900 W da bi jelo proključalo, a potom odaberite 450 W za lagani nastavak kuvanja.

Za bubrenje jela, kao što su **sutlijaš** i **griz**, podesite prvo 900 W a potom 150 W.

Saveti za kuvanje

Vreme kuvanja povrća zavisi od njegovih svojstava. Sveže povrće sadrži više vode i zato se brže skuva. Povrću koje je bilo uskladišteno dodajte malo vode.

Za jela iz frižidera je potrebno više vremena za kuvanje nego za jela koja su bila na sobnoj temperaturi.

Promešajte ili okrenite jela tokom kuvanja. Tako će se toplota ravnomernije rasporediti.

 Ugroženost zdravlja zbog prekratkog vremena kuvanja.

Naročito lako kvarljive namirnice, kao što je npr. riba, morate da pečete dovoljno dugo.

Prilikom pripremanja takvih jela se obavezno pridržavajte navedenih vremena pečenja.

Namirnice sa čvrstom ljuskom ili opnom, kao što su npr. paradajz, viršle, krompir u ljusci i plavi patlidžan više puta probodite ili zarežite, kako bi para koja nastane mogla da izađe i da se namirnice ne bi rasprsnule.

 Opasnost od povređivanja zbog jaja u ljusci.

Jaja u ljusci prilikom kuvanja mogu da puknu, čak i nakon što ih izvadite iz rerne.

Jaja u ljusci kuvajte u mikrotalasnoj rerni samo u specijalnoj posudi.

 Opasnost od opekotina zbog jaja bez ljuske.

Kod jaja bez ljuske žumance bi posle kuvanja moglo pod visokim pritiskom da se rasprsnu.

Jaja bez ljuske možete da kuvate ukoliko opnu žumanca prethodno probodete više puta.

Nakon kuvanja

Budite oprezni prilikom vađenja posude! Mogla bi biti vruća.

Posuđe ne zagrevaju mikrotalasi (izuzevak: vatrostalno zemljano posuđe), već se toplota prenosi sa jela.

Nakon kuvanja ostavite jelo da stoji nekoliko minuta na sobnoj temperaturi (vreme izjednačavanja), kako bi se toplota ravnomerno rasporedila u njemu. Temperature se izjednačavaju.

Otapanje

 Ugroženost zdravlja zbog ponovnog zamrzavanja.

Delimično ili potpuno odmrznute namirnice ponovnim zamrzavanjem gube hranljive vrednosti i kvare se.

Namirnice koje su delimično ili potpuno odmrznute ne zamrzavajte ponovo. Upotrebite ih što je pre moguće. Kuvane ili pečene odmrznute namirnice možete ponovo da zamrznete.

Meso, živinu i ribu ne morate potpuno da odmrznete radi pripreme. Dovoljno je ako se ove namirnice delimično odmrznu. Površina je onda dovoljno meka da upije začine.

Za otapanje namirnica odaberite sledeću snagu mikrotalasa:

- 80 W
za otapanje jako osetljivih namirnica, kao što su pavlaka, maslac, torte sa kremom od pavlake i maslaca, sir.
- 150 W
za otapanje drugih namirnica.

Zamrznutu namirnicu izvadite iz ambalaže i stavite u posudu pogodnu za mikrotalasnu rernu da se otapa nepoklopljeno. Po isteku polovine vremena otapanja namirnicu okrenite, podelite ili promešajte.

Radi otapanja mesa stavite zaleđeno, raspakovano meso na okrenuti tanjir u staklenu ili porcelansku posudu kako bi tečnost iz mesa mogla da se ocedi. Okrenite meso za vreme otapanja.

 Ugroženost zdravlja usled opasnosti od salmonele.

Prilikom otapanja živine obratite posebnu pažnju na higijenu.

Ne upotrebljavajte tečnost koja nastane otapanjem.

Odmrzavanje i i zatim pripremanje

Duboko smrznute namirnice možete da odmrznete a potom podgrejete tj. kuvate.

Prvo odaberite 900 W a potom 450 W. Namirnicu izvadite iz ambalaže i stavite u poklopljenu posudu pogodnu za mikrotalasnu rernu da se otapa i podgreva tj. kuva. Izuzetak: stek od mlevenog mesa pripremajte bez poklapanja.

Jela sa puno tečnosti, kao što su supe i povrće, tokom kuvanja više puta promešajte. Odreske od mesa pažljivo razdvojite i okrenite po isteku polovine vremena. Ribu takođe okrenite po isteku polovine vremena.

Nakon odmrzavanja i podgrevanja, odn. kuvanja ostavite jelo da stoji nekoliko minuta na sobnoj temperaturi kako bi se temperatura u njemu ravnomerno rasporedila.

Ukuvavanje

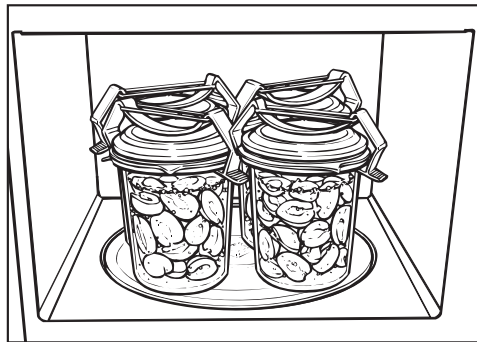
Uz pomoć mikrotalasne rerne možete u teglama pogodnim za mikrotalasne rerne da ukuvate manje količine voća, povrća i mesa, a možete da ih nabavite u specijalizovanoj prodavnici. Pripremite tegle na uobičajeni način.

Tegle napunite maksimalno do 2 cm ispod ivice.

Ove tegle za ukuvavanje u mikrotalasnoj rerni zatvorite samo pomoću štipaljki ili providne lepljive trake koje su pogodne za mikrotalasnu rernu.

Ne upotrebljavajte metalne štipaljke ili tegle sa poklopcima na navoj kao ni konzerve kako biste izbegli stvaranje varnica.

Najpogodnije je da se ukuvaju maksimalno četiri tegle od $\frac{1}{2}$ litra.



- Stavite tegle na rotirajući tanjir.
- Sadržaj tegle treba dovesti do tačke ključanja sa snagom 900 W.

Vreme potrebno za to zavisi od

- početne temperature sadržaja tegle.
- broja tegli.

Vreme koje je potrebno da se ravnomerno pojave mehurići, tj. da u svim teglama počnu u manjim razmacima da se dižu mehurići pare:

1 tegla	oko 3 minuta
2 tegle	oko 6 minuta
3 tegle	oko 9 minuta
4 tegle	oko 12 minuta

Kod voća i krastavaca je to vreme dovoljno za ukuvavanje.

Kod povrća treba posle stvaranja mehurića smanjiti snagu mikrotalasa na 450 W i kuvati

- šargarepu oko 15 minuta
- grašak oko 25 minuta.

Posle ukuvavanja

Izvadite tegle iz rerne i ostavite pokrivene krpom oko 24 sata na nekom mestu gde nema promaje.

Uklonite štipaljke tj. lepljivu traku i proverite da li su sve tegle zatvorene.

Primeri za upotrebu

Namirnica	Količina	Snaga mikrotalasa (W)	Vreme (min.)	Napomene
Topljenje maslaca/margarina	100 g	450	1:00–1:10	topiti nepoklopljeno
Topljenje čokolade	100 g	450	3:00–3:30	topiti nepoklopljeno, povremeno promešati
Rastvaranje želatina	1 pakovanje + 5 kašika vode	450	0:10–0:30	rastvarati nepoklopljeno, povremeno promešati
Priprema preliwa za tortu	1 pakovanje + 250 ml tečnosti	450	4–5	zagrevati nepoklopljeno, povremeno promešati
Kiselostesto	Testo od 100 g brašna	80	3–5	ostaviti da naraste pokriveno
Narastanje „Čokoladnih poljubaca“	20 g	600	0:10–0:20	nepoklopljeno na tanjiru
Aromatizovanje sosova za salatu	125 ml	150	1–2	nepoklopljeno lagano zagrevati
Temperiranje citrusa	150 g	150	1–2	staviti nepoklopljeno na tanjir
Omekšavanje sladoleda	500 g	150	1–3	staviti nepoklopljeno u uređaj
Skidanje ljuske sa paradajza	3 komada	450	6–7	Paradajz zarezati kod cveta u obliku krsta, zagrevati poklopljeno u malo vode, skinuti ljusku. Paradajz bi mogao da bude veoma vruć.
Pripremanje pekmeza od jagoda	300 g jagoda, 300 g šećera za želiranje	900	7–9	pomešajte voće i šećer, kuvajte poklopljeno u dubokoj posudi
Otapanje i pečenje zemički	2 komada	150 + roštilj roštilj	1–2 4–6	otapati nepoklopljeno na rešetki, okrenuti po isteku polovine vremena

Svi podaci su orijentacione vrednosti.

Podaci za institute koji se bave ispitivanjima

Probna jela prema standardu EN 60705	Snaga mikrotalasa (W) + roštilj/automatski program	Trajanje (min.) / Težina	Vreme izjednačavanja* (min.)	Napomena
Krem od jaja, 1000 g	300	38–40	120	posuđe vidi standard, mere na gornjoj ivici (25 x 25 cm)
Suvi kolač, 475 g	600	7–7:30	5	posuđe vidi standard, spoljni prečnik na gornjoj ivici 220 mm, kuvati otklopljeno
Mleveno meso, 900 g	600 450	4 17	5	posuđe vidi standard, mere na gornjoj ivici 250 mm x 124 mm, kuvati otklopljeno
Gratinirani krompir, 1.100 g	Zapečeno jelo	1.100 g	5	posuđe vidi standard, spoljni prečnik na gornjoj ivici 220 mm, kuvati otklopljeno
Pile, 1.200 g težina smrznute namirnice, odmrznuto i presečeno na pola	Grilovana piletna	1.200 g	2	rešetka roštilja, ispod nje vatrostalni kalup pogodan za upotrebu u mikrotalasnoj rerni, presečenu stranu stavite prvo okrenutu nagore, pa je okrenite po isteku polovine vremena pečenja
Otapanje mesa (mliveno meso), 500 g	300 150	3 6:30	10	posuđe vidi standard, otapanje otklopljeno, okrenuti po isteku polovine vremena
Maline, 250 g	150	7	3	posuđe vidi standard, otapanje otklopljeno

* Tokom vremena izjednačavanja ostavite jelo da odstoji na sobnoj temperaturi kako bi se temperatura u namirnici ravnomerno rasporedila.

Pre čišćenja mikrotalasnu rernu isključite da bude bez napona (npr. izvucite utikač).

Za čišćenje mikrotalasne rerne ni u kom slučaju ne upotrebljavajte uređaj za čišćenje uz pomoć pare. Para iz uređaja za čišćenje uz pomoć pare može da dospe do delova mikrotalasne rerne koji su pod naponom i da izazove kratki spoj.

Rerna, unutrašnja strana vrata

⚠ Opasnost od opekotina zbog vruće rerne.

Neposredno nakon upotrebe unutrašnjost rerne može još uvek da bude previše vruća za čišćenje.

Očistite rernu čim se ohladi.

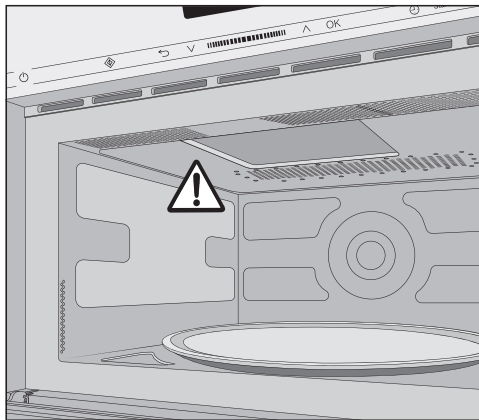
⚠ Opasnost od požara usled previše prljavštine.

Jaka prljavština bi eventualno mogla da ošteti uređaj, čak i da prouzrokuje opasne situacije zbog opasnosti od požara.

Nemojte predugo da čekate pre čišćenja rerne da ono ne bi bilo bespotrebno teže, a u izuzetnim slučajevima nemoguće.

Rernu i unutrašnju stranu vrata možete da operete blagim sredstvom za čišćenje ili obrišete sa malo sredstva za pranje sudova rastvorenog u vodi. Zatim obrišite mekom krpom.

Kada ima prljavštine, zagrejte u rerni čašu vode 2 ili 3 minuta dok ne prokuva. Para se kondenzuje u rerni i raskvasi prljavštinu. Sada možete da obrišete prljavštinu, eventualno sa malo sredstva za pranje sudova.



Ne uklanjajte poklopac koji se nalazi ispred otvora za izlazak mikrotalasa u rerni.

U ventilacione otvore okvira uređaja ne smeju da uđu ni voda ni predmeti. Unutrašnjost rerne nemojte da brišete isuviše vlažnom krpom, inače bi tečnost prodrla kroz postojeće otvore.

Ne upotrebljavajte abrazivna sredstva, jer će tako da se izgrebe materijal.

Mirise u rerni ćete ukloniti ako u uređaj stavite šolju vode sa malo soka od limuna da kuva nekoliko minuta.

Čišćenje i održavanje

⚠ Ugroženost zdravlja usled neispravnog uređaja.

Uređaj sa oštećenim vratima ne smete da koristite dok ga ne opravi servisni tehničar koga je ovlastila firma Miele. Kada je mikrotalasna rerna uključena, iz nje bi mogli izlaziti mikrotalasi koji mogu da predstavljaju opasnost po korisnika.

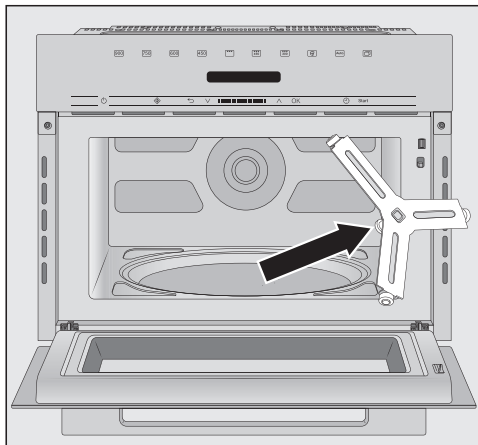
Redovno održavajte vrata da budu čista i stalno proveravajte da li na njima ima oštećenja. Ne upotrebljavajte mikrotalasnu rernu ukoliko

- su vrata uređaja iskrivljena
- su šarke vrata labave.
- se na kućištu, na vratima ili na zidovima rerne vide rupe ili pukotine.

Radi čišćenja unutrašnjosti rerne možete da uradite sledeće:



- Izvadite rotirajući tanjir i operite ga u mašini za pranje sudova ili vodom sa malo deterdženta za pranje sudova.



- Očistite pokretni prsten koji se nalazi ispod rotirajućeg tanjira, kao i dno rerne ispod njega. U protivnom će se rotirajući tanjir okretati neujednačeno.
- Očistite kontaktne površine između rotirajućeg tanjira i pokretnog prstena.

Ne okrećite rukom rotirajući krst, tako bi mogao da se ošteti pogonski motor.

Prednja strana uređaja

U ventilacione otvore okvira ne smeju da uđu ni voda ni predmeti.

Ako nečistoće deluju duže, pod određenim okolnostima neće više moći da se uklone, a površine mogu da se oboje ili promene.

Najbolje je da odmah uklonite nečistoće sa prednje strane uređaja.

Očistite prednju stranu uređaja čistom sunderastom krpom, deterdžentom za pranje sudova i toplom vodom. Zatim je obrišite mekom krpom.

Za čišćenje možete da koristite i čistu, vlažnu krpu od mikrovlakana bez sredstva za čišćenje.

Sve površine su osetljive na ogrebotine. Na staklenim površinama ogrebotine pod određenim uslovima mogu da dovedu do loma.

Sve površine mogu da se oboje ili promene ukoliko dođu u dodir sa neodgovarajućim sredstvima za čišćenje.

Obratite pažnju na uputstva za čišćenje.

Da biste izbegli oštećenja površina, prilikom čišćenja ne upotrebljavajte sledeće:

- sredstva za čišćenje koja sadrže sodu, amonijak, kiseline ili hlor,
- sredstva za čišćenje koja rastvaraju kamenac,
- abrazivna sredstva, npr. prašak i kremu za ribanje, kamen za čišćenje,
- sredstva za čišćenje koja sadrže rastvarače,
- sredstva za čišćenje plemenitog čelika,

- sredstva za čišćenje mašine za pranje sudova,
- sprejeve za čišćenje rerni,
- sredstva za čišćenje stakla,
- abrazivne grube sunđere i četke, npr. sunđere za pranje lonaca,
- magične sunđere,
- oštre metalne strugače.

Priloženi pribor

Rešetka

Rešetku operite posle svake upotrebe, ona je pogodna za pranje u mašini. Prljavštinu, koja ne može da se opere, uklonite uz pomoć sredstva za čišćenje plemenitog čelika.

Gourmet-posuda

Gourmet-posudu perite vrućom vodom, krpom za pranje i deterdžentom za pranje sudova koji rastvara masnoću.

Ni u kom slučaju nemojte da koristite žicu za pranje sudova, abrazivna sredstva ili agresivne deterdžente.

Posudu nemojte da perete u mašini za pranje sudova.

Nakon pripremanja jela koja imaju intenzivan miris zagrejte Gourmet-posudu sa vodom i sokom od limuna u mikrotalasnoj rerni sa maksimalnom snagom mikrotalasa 2 – 3 minuta i zatim je isperite čistom vodom.

Šta treba uraditi ako ...

Većinu smetnji i grešaka koje mogu da se jave tokom svakodnevnog rada uređaja možete da otklonite sami. U mnogim slučajevima ćete uštedeti vreme i novac zato što ne morate da zovete servisnu službu.

Informacije o samostalnom otklanjanju smetnji možete naći na adresi www.miele.com/service.

Sledeće tabele treba da vam pomognu da otkrijete uzrok neke smetnje ili greške i da otklonite kvar.

Problem	Uzrok i otklanjanje
Postupak ne može da se pokrene.	Proverite ■ da li su vrata uređaja zatvorena. ■ da li je uključena blokada uključivanja uređaja (vidi poglavlje „Rukovanje“, odeljak „Blokada uključivanja uređaja“). ■ da li u indikatorskom polju stoji Da li je namirnica u rerni?. Vrata nisu otvarana duže vreme (oko 20 minuta) (videti poglavlje „Rukovanje“, odeljak „Da li je namirnica u rerni?“). ■ da li je mrežni utikač pravilno stavljen u utičnicu. ■ da li je osigurač u kućnoj instalaciji isključen, zato što je uređaj, kućni napon ili neki drugi uređaj neispravan (Izvucite mrežni utikač iz utičnice, pozovite stručnog električara ili servisnu službu, videti poglavlje „Servis“).
Nakon postupka pečenja se čuje zvuk rada uređaja.	To nije smetnja. Ventilator ostaje uključen još neko vreme nakon postupka kuvanja da se u rerni, na komandnoj ploči ili kuhinjskim elementima ne bi kondenzovala vlaga. On se automatski isključi.
... je indikatorsko polje tamno?	Tačno vreme je isključeno. ■ Uključite uređaj uz pomoć tastera za UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE ①.
... se rotirajući tanjir okreće prilično neujednačeno?	Oblast oko rotirajućeg tanjira je možda prljava. ■ Proverite da li se između rotirajućeg tanjira i dna rerne nalazi prljavština. ■ Proverite da li su čiste kontaktne površine između rotirajućeg tanjira i pokretnog prstena. ■ Očistite oblast oko rotirajućeg tanjira.
... po isteku podešenog vremena jelo nije dovoljno odmrznuto, podgrejano, odnosno kuvano?	Trajanje ili stepen snage nije bilo odgovarajuće podešeno. ■ Proverite da li je za uneto vreme odabran odgovarajući stepen snage. Što je manji stepen snage, to je duže vreme. ■ Proverite da li je postupak prekinut a nije ponovo pokrenut.

Problem	Uzrok i otklanjanje
. . funkcioniše mikrotalasna rerna, ali osvetljenje rerne ne?	Sijalica je neispravna. Uređajem možete da rukujete kao obično, ali je neispravna sijalica. ■ Obavestite servis ukoliko želite da zamenite osvetljenje.
. . . se tokom rada sa mikrotalasima čuju neobični šumovi?	Jelo je pokriveno aluminijumskom folijom. ■ Uklonite aluminijumsku foliju. Zbog upotrebe metalnog posuđa nastaju varnice. ■ Obratite pažnju na savete o posuđu u istoimenom poglavlju.
. . . vreme u indikatorskom polju nije tačno?	Nakon nestanka električne energije morate ponovo da podesite tačno vreme. ■ Podesite tačno vreme.
. . . . se jelo prebrzo hladi?	Zbog karakteristika mikrotalasa toplota prvo nastaje na ivičnim slojevima namirnice pa se širi prema sredini. Ukoliko se jelo zagreva sa velikom snagom mikrotalasa, ono spolja može da bude već vruće, ali još uvek ne u sredini. Tokom kasnijeg izjednačavanja temperature jelo iznutra postane toplije a spolja hladnije. ■ Zbog toga kuvajte posebno jela različitog sastava, kao što je meni, sa manjom snagom, ali zato odgovarajuće duže.
. . . se mikrotalasna rerna isključi tokom postupka kuvanja, podgrevanja, otapanja?	Cirkulacija vazduha je možda nedovoljna. ■ Proverite da li je zapušten otvor za dovod ili odvod vazduha. Uklonite predmete. Ukoliko se uređaj pregreje, iz bezbednosnih razloga može doći do isključivanja uređaja. ■ Nakon faze hlađenja možete da nastavite postupak kuvanja. Uređaj se ponovo isključio. ■ Obavestite servis.

Servisna služba

Na www.miele.com/service ćete naći informacije o tome kako samostalno da otklonite smetnje, kao i informacije o Miele rezervnim delovima.

Kontakt za prijavu smetnji

U slučaju smetnji koje ne možete da otklonite, obratite se npr. Vašem specijalizovanom Miele prodavcu ili Miele servisu.

Miele servis možete rezervisati putem interneta na <https://www.miele.rs/domacinstvo/servisni-upit-3147.htm>.

Podatke za kontakt Miele servisa ćete naći na kraju ovog dokumenta.

Servisu je potrebna identifikaciona oznaka modela i fabrički broj (fabr./SB/br.). Oba podatka ćete naći na natpisnoj pločici sa oznakom tipa.

Garancija

Garantni rok iznosi 2 godine.

Ostale informacije ćete naći u priloženim garantnim uslovima.

MIELE d.o.o.
Balkanska 2
11000 Beograd

Telefon: +381 22 77 111

e-mail: info@miele.rs
www.miele.rs

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

M 7244 TC

sr-RS

M.-Nr. 11 255 530 / 07