

Upute za uporabu Mikrovalna pećnica



Prije postavljanja - instaliranja - prve uporabe, **obvezno** pročitajte upute za uporabu. Time ćete zaštititi sebe i izbjeći oštećenja.

Sadržaj

Sigurnosne napomene i upozorenja	5
Prije prve uporabe	13
Ugradnja	14
Dimenzije za ugradnju	14
Električni priključak	19
Vaš doprinos zaštititi okoliša	20
Opis uređaja	21
Isporučeni pribor	22
Upravljački dio	23
Upravljački elementi	24
Tipka za uključivanje/isključivanje 	24
Zaslon	24
Senzorske tipke	24
Senzorske tipke iznad zaslona	24
Senzorske tipke ispod zaslona	25
Simboli na zaslonu	26
Princip rukovanja	27
Odabir točke izbornika i vrijednosti ili promjena postavke	27
Odabir načina rada ili funkcije	27
Prekid postupka pripreme	27
Opis načina rada	28
Opis rada	29
Načini rada	29
Mikrovalovi - samostalni rad (Solo)	29
Priprema jela na roštilju	29
Kombinacija mikrovalovi + roštilj	29
Automatski programi	29
Upute za posuđe za mikrovalnu pećnicu	30
Materijal i oblik	30
Ispitivanje posuđa	32
Poklopac	32
Prva uporaba	34
Ispravljanje dnevnog vremena	34
Postavke	35
Pregled postavki	35
Izmjena postavki	36
Jezik 	36
Dnevno vrijeme	36
Prikaz	36
Format prikaza vremena	36
Podešavanje	36

Glasnoća	36
Signalni tonovi	37
Ton tipki	37
Svjetlina zaslona	37
Jedinice	37
Težina	37
Održavanje topline	37
Brzi MV	37
Kokice	37
Upit za hranu	37
Sigurnost	38
Blokada uključivanja 	38
Zaključavanje tipki	38
Verzija softvera	38
Prodajno mjesto	38
Prezentacija	38
Tvorničke postavke	38
Rukovanje	39
Otvaranje vrata	39
Stavljanje posuđa u prostor za pripremu jela	39
Okretni tanjur	39
Zatvaranje vrata	39
Pokretanje postupka	39
Namirnice u uređaju?	40
Prekid / nastavak postupka pripreme jela	40
Izmjena unesenih podataka	40
Brisanje postupka	40
Nakon završetka postupka	40
Održavanje topline	40
Programiranje vremena pripreme jela	41
Odabir brzih mikrovalova	41
Promjena vremena i snage	41
Blokada uključivanja	42
Korištenje podsjetnika minuta	43
Promjena podsjetnika minuta	43
Poništavanje podsjetnika minuta	43
Korištenje podsjetnika minuta i vremena pripreme	43
Uporaba – roštilj	44
Priprema s roštiljem bez mikrovalova	44
Promjena vremena pripreme s roštiljem	44
Kombiniranje roštilja s mikrovalovima	45
Promjena vremena	46

Sadržaj

Gourmet posuda	47
Upute za korištenje	47
Prženje/gratiniranje	47
Primjeri uporabe	48
Recepti	48
Korištenje - automatski programi	51
Korištenje automatskih programa	51
Priprema jela 	51
Odmrzavanje	52
Zagrijavanje	52
Kokice 	52
Recepti - Automatski programi	53
Zagrijavanje	62
Kuhanje	64
Odmrzavanje	65
Ukuhavanje	66
Primjeri uporabe	67
Podaci za ispitivačke institute	68
Čišćenje i održavanje	69
Isporučeni pribor	71
Što učiniti, ako	72
Servis	74
Kontakt u slučaju smetnji	74
Jamstvo	74

Ova mikrovalna pećnica odgovara svim propisanim sigurnosnim odredbama. Međutim, nepropisna uporaba može dovesti do ozljeda osoba ili oštećenja stvari.

Pročitajte pažljivo ove upute za uporabu prije prve uporabe uređaja. U njima se nalaze važne napomene o ugradnji, sigurnosti, uporabi i održavanju uređaja. Time ćete zaštititi sebe i izbjeći oštećenja uređaja.

U skladu s Normom IEC/EN 60335-1, tvrtka Miele izričito navodi da morate u potpunosti pročitati i slijediti poglavlje o postavljanju uređaja kao i sigurnosne napomene i upozorenja.

Tvrtka Miele ne može preuzeti odgovornost za štete uzrokovane nepoštivanjem ovih napomena.

Sačuvajte ove upute za uporabu i predajte ih eventualnom budućem vlasniku uređaja!

Namjenska uporaba

► Mikrovalna pećnica je predviđena za uporabu u privatnim kućanstvima.

Ovaj uređaj nije namijenjen korištenju na otvorenom.

► Mikrovalna pećnica se smije upotrebljavati samo na visini manjoj od 2000 m.

► Mikrovalnu pećnicu upotrebljavajte isključivo u kućanstvu za odmrzavanje, zagrijavanje, kuhanje, pečenje i ukuhavanje namirnica. Drugi načini korištenja nisu dozvoljeni.

► Ako u mikrovalnoj pećnici sušite zapaljive materijale, isparava u njima sadržana voda. Time se takvi materijali isušuju i mogu se zapaliti. Mikrovalnu pećnicu nikada nemojte koristiti za spremanje i sušenje zapaljivih materijala.

► Osobe koje zbog svog tjelesnog, osjetilnog ili duševnog stanja, ili nedostatka iskustva ili zbog neznanja nisu u stanju sigurno rukovati mikrovalnom pećnicom, moraju biti pod nadzorom dok rukuju istom. Takve osobe uređaj mogu upotrebljavati bez nadzora samo ako im je objašnjeno kako sigurno koristiti uređaj. Moraju biti u mogućnosti prepoznati i razumjeti opasnosti koje proizlaze iz pogrešnog rukovanja uređajem.

► Ovaj prostor za pripremu jela je zbog posebnih zahtjeva (koji se odnose na temperaturu, vlagu, kemijsku postojanost, otpornost na trošenje i vibracije) opremljen posebnim rasvjetnim tijelima. Ovo specijalno rasvjetno sredstvo smije se koristiti samo za predviđene namjene. Navedena nisu prikladna za osvjetljenje prostorija. Zamjenu dijelova vrši isključivo Miele ovlaštena stručna osoba ili Miele servis.

Sigurnosne napomene i upozorenja

► Ovaj uređaj s mikrovalovima sadrži 1 izvor svjetlosti razreda energetske učinkovitosti E.

Djeca u kućanstvu

► Upotrijebite blokadu uključivanja kako biste spriječili da djeca slučajno uključe mikrovalnu pećnicu.

► Djecu mlađu od osam godina držite podalje od mikrovalne pećnice, osim kad su pod stalnim nadzorom.

► Djeca starija od osam godina smiju koristiti mikrovalnu pećnicu bez nadzora samo ako im je objašnjeno kako sigurno koristiti uređaj. Djeca moraju biti u mogućnosti prepoznati i razumjeti opasnosti koje proizlaze iz pogrešnog rukovanja uređajem.

► Djeca ne smiju čistiti ni održavati mikrovalnu pećnicu bez nadzora.

► Nadgledajte djecu koja se zadržavaju u blizini mikrovalne pećnice. Nikada nemojte dozvoliti da se djeca igraju uređajem.

► Opasnost od gušenja! Igrajući se s ambalažom (primjerice folijom) djeca se u istu mogu zamotati ili ju navući preko glave i ugušiti se. Držite ambalažu izvan dosega djece.

► Opasnost od opekline! Dječja koža je osjetljivija na visoke temperature nego koža odraslih. Kod pripreme jela na roštilju sa ili bez mikrovalova, prostor za pečenje, grijači i vrata uređaja postaju vrući! Zato spriječite da djeca dodiruju mikrovalnu pećnicu za vrijeme rada.

► Opasnost od ozljeda! Vrata se mogu opteretiti do maks. 8 kg. Djeca se mogu ozlijediti otvorenim vratima. Ne dozvoljavajte djeci oslanjanje, sjedanje ili vješanje na otvorena vrata.

Tehnička sigurnost

► Oštećena mikrovalna pećnica može ugroziti Vašu sigurnost. Provjerite ima li uređaj vidljiva oštećenja. Nikada nemojte upotrebljavati oštećen uređaj.

► Ako se priključni kabel ošteti, mora ga instalirati ovlaštenu Miele servisnu tehničaru kako bi se izbjegla opasnost za korisnika.

► Mogući je povremeni ili trajni pogon na samodostatnom ili ne mrežno sinkroniziranom sustavu napajanja energijom (poput primjerice pojedinačne mreže, back up sustavi). Pretpostavka za takav pogon da je sustav napajanja energijom u skladu sa zahtjevima EN 50160 ili sličnim.

Zaštite predviđene za kućnu instalaciju i za ovaj Miele proizvod u svojoj funkciji i načinu rada moraju biti sigurne i u pojedinačnom pogonu ili pogonu koji nije mrežno sinkroniziran ili se moraju zamijeniti istovjetnim mjerama u instalaciji. Kako je primjerice opisano u aktualnoj objavi VDE-AR-E 2510-2.

- ▶ Ako je mikrovalna pećnica u kvaru, kad je uključena, mikrovalovi se mogu širiti izvan kućišta, što bi bilo opasno za korisnika. Nemojte koristiti uređaj
 - ako su vrata uređaja iskrivljena.
 - okovi na vratima su labavi.
 - na vratima ili stjenkama prostora za pripremu jela ima vidljivih pukotina ili rupa.
- ▶ Dodirivanjem dijelova pod naponom i preinakama na električnim ili mehaničkim dijelovima izlažete se opasnosti i možete uzrokovati smetnje u radu mikrovalne pećnice. Nikada ne otvarajte kućište uređaja.
- ▶ Obavezno usporedite priključne podatke (napon i frekvenciju) s tipske naljepnice mikrovalne pećnice s onima električne mreže jer se podaci moraju obavezno poklapati kako ne bi došlo do oštećenja uređaja. Prije priključivanja usporedite podatke. U slučaju sumnje obratite se stručnoj osobi.
- ▶ Višestruke utičnice niti produžni kabel ne jamče potrebnu sigurnost (npr. opasnost od požara). Mikrovalnu pećnicu nemojte na taj način priključivati na električnu mrežu.
- ▶ Električna sigurnost mikrovalne pećnice može se zajamčiti samo ako je priključena na propisno instaliranu instalaciju sa zaštitnim vodičem. Vrlo je važno da se ovaj temeljni sigurnosni uvjet provjeri, kako bi se isključila šteta nastala zbog nepostojanja ili neispravnosti zaštitnog vodiča (npr. električni udar). U slučaju sumnje, kućnu instalaciju treba dati na provjeru stručnoj osobi odnosno električaru.
- ▶ Mikrovalnu pećnicu upotrebljavajte isključivo u sastavljenom stanju kako bi se mogao jamčiti siguran rad.
- ▶ Nestručni popravci mogu biti opasni za korisnika. Popravke vrše isključivo Miele ovlaštene stručne osobe ili Miele servis.
- ▶ Pravo na jamstvo gubite kada mikrovalnu pećnicu popravljaju od tvrtke Miele neovlaštene osobe.
- ▶ Prilikom popravaka ili čišćenja i održavanja mikrovalna pećnica mora biti isključena iz električne mreže. Mikrovalna pećnica isključena je iz električne mreže samo ako je ispunjen jedan od sljedećih uvjeta:
 - Utikač uređaja je izvučen iz utičnice.Ako uređaj želite isključiti iz električne mreže, ne povlačite za priključni kabel, već za utikač.
 - Osigurač u kućnoj električnoj instalaciji je isključen.
 - Potpuno je odvrnut rastalni osigurač u kućnoj električnoj instalaciji.

Sigurnosne napomene i upozorenja

- ▶ Samo uporabom originalnih zamjenskih dijelova Miele može jamčiti ispunjavanje sigurnosnih zahtjeva. Neispravni dijelovi moraju se zamijeniti isključivo originalnim Miele rezervnim dijelovima.
- ▶ Mikrovalne pećnice koje su ugrađeni iza vrata namještaja, koristite samo kada su ista otvorena. Ne zatvarajte vrata za vrijeme rada uređaja. Iza zatvorenih vrata sakuplja se toplina i vlaga. Time se može oštetiti uređaj i ormarić. Vrata ormarića zatvorite tek kad se uređaj ohladi.
- ▶ Ova se mikrovalna pećnica ne smije koristiti na pokretnim mjestima (npr. na brodovima).

Pravilna uporaba

 **Opasnost od opekline roštiljem.**

Mikrovalna pećnica zagrijava se prilikom pečenja s ili bez mikrovalova. Možete se opeći na prostoru za pripremu jela, rešetki za pečenje, posudi, opremi i na vratima uređaja.

Za umetanje ili vađenje vrućih jela ili za vrijeme bilo kakvih postupaka u vrućem prostoru za pripremu jela, navucite kuhinjske rukavice.

- ▶ Pazite da su jela uvijek dovoljno zagrijana.

Vrijeme koje je potrebno za to ovisi o mnogim čimbenicima, npr. o početnoj temperaturi, količini, vrsti i svojstvima namirnica i o promjenama recepta.

Klice koje eventualno postoje u jelima mogu se uništiti samo pri dovoljno visokoj temperaturi ($> 70^{\circ}\text{C}$) i nakon dovoljno dugog vremena ($> 10\text{ min}$). Ako niste sigurni da je jelo dovoljno zagrijano, odaberite dodatno vrijeme.

- ▶ Važno je da je temperatura jela ravnomjerno raspoređena i dovoljno visoka.

Miješanjem ili okretanjem jela hrana će se ravnomjerno zagrijati, a potrebno je paziti i na vrijeme izjednačavanja kod zagrijavanja, odmrzavanja i kuhanja. Vrijeme izjednačavanja je vrijeme mirovanja, u kojima se temperatura ravnomjerno raspoređuje u jelu.

- ▶ Imajte u vidu da je vrijeme potrebno za kuhanje, zagrijavanje, odmrzavanje u mikrovalnoj pećnici često puno kraće nego kod kuhinjskog štednjaka ili pećnice.

Predugo vrijeme uključivanja može izazvati isušivanje i eventualno samozapaljenje namirnica. Postoji opasnost od požara. Opasnost od požara postoji i kod sušenja kruha, peciva, cvijeća, začinskog bilja. Takve stvari nemojte sušiti u mikrovalnoj pećnici!

► Jastučice punjenje zrnima, trešnjama s košticama ili želeom i slična jela mogu se zapaliti, čak i ako se nakon zagrijavanja izvade iz pećnice. Navedena jela nemojte zagrijavati u uređaju. Opasnost od požara!

► Mikrovalna pećnica nije predviđena za čišćenje i dezinfekciju upotrijebljenih predmeta. Osim toga, tako nastaju visoke temperature i postoji opasnost od opekotina prilikom vađenja predmeta iz uređaja. Opasnost od požara!

► Mikrovalna pećnica mogla bi se oštetiti zbog nedostatka namirnica ili pogrešnog punjenja. Stoga uređaj nemojte koristiti za zagrijavanje posuđa ili za sušenje začinskog bilja i sličnog.

► Mikrovalnu pećnicu uključite tek kada se u prostoru za pripremu jela nalazi namirnica ili posuđe za pečenje te je koristite samo s priloženim okretnim tanjurom.

► Kod zagrijavanja se u zatvorenim posudama ili bocama stvara tlak koji može uzrokovati eksploziju. Nikada nemojte zagrijavati jela ili tekućine u zatvorenim posudama ili bocama. Kod dječjih bočica prethodno skinute poklopac i dudu.

► Kod zagrijavanja jela toplina se stvara izravno u jelu pa posuđe ostaje hladnije. Posuđe se zagrijava samo prijenosom topline s jela. Nakon što ste jelo izvadili, provjerite je li doseglo odgovarajuću temperaturu. Ne vodite se temperaturom posuđa! **Kod zagrijavanja hrane za bebe posebno pazite na odgovarajuću temperaturu!** Nakon zagrijavanja, hranu za bebe dobro promiješajte ili izmuckajte, a potom hranu probajte kako se beba ne bi opekla.

► Kod kuhanja, a naročito kod naknadnog zagrijavanja tekućina pomoću mikrovalova, bez uporabe štapića može se dogoditi da je temperatura vrenja doduše dosegnuta, ali da se tipični mjehurići pare još ne pojavljuju. Tekućina ne vrije ravnomjerno. Ovaj tzv. zaostanak vrenja može pri vađenju posude ili trešnji posude dovesti do iznenadnog stvaranja mjehurića pare, a time i do trenutnog eksplozivnog kipljenja. Opasnost od opekline! Stvaranje mjehurića pare može biti toliko snažno da se vrata uređaja sama otvore. Opasnost od ozljede ili oštećenja! Tekućinu promiješajte prije zagrijavanja/kuhanja. Nakon zagrijavanja pričekajte barem 20 sekundi, prije nego što izvadite posudu iz prostora za pripremu jela. Tijekom zagrijavanja u posudu možete dodatno staviti stakleni štapić ili slični predmet ukoliko ga imate na raspolaganju.

Sigurnosne napomene i upozorenja

► Vrata uređaja ostavite zatvorenima ako iz namirnica u prostoru za pripremu jela nastaje dim kako biste prigušili eventualno nastale plamenove. Prekinite postupak tako što ćete mikrovalnu pećnicu isključiti tipkom za uključivanje/isključivanje i izvucite utikač.

Otvorite vrata tek kad dim nestane.

► Ulja i masti mogu se zapaliti od pregrijavanja. Kada radite s uljima i mastima mikrovalnu ni u jednom trenutku ne ostavljajte bez nadzora. Uređaj ne koristite za prženje. Vatru uzrokovanu uljem i mastima ne gasite vodom. Isključite uređaj i plamen ugasite tako što ćete vrata uređaja ostaviti zatvorena.

► Zapaljivi predmeti mogu se zbog visokih temperatura zapaliti u blizini uključene mikrovalne pećnice. Uređaj nikada ne koristite za zagrijavanje prostorije.

► Ako kod pripreme namirnica koristite alkoholna pića, imajte u vidu da alkohol isparava na visokim temperaturama i da se može zapaliti na vrućim površinama. Alkohol nikada ne zagrijavajte ako nije razrijeđen. Opasnost od požara!

► Namirnice koje se čuvaju u prostoru za pripremu jela mogu se isušiti, a vlaga koju ispuštaju može uzrokovati koroziju na mikrovalnoj pećnici. Također se mogu oštetiti kontrolna ploča uređaja, radna kuhinjska ploča ili susjedni ormarić. Stoga prekrijte namirnice.

► Kako biste izbjegli stvaranje korozije, odmah temeljito uklonite jela ili tekućine koje sadrže sol ako dospiju na stjenke prostora za pripremu jela od plemenitog čelika.

► Prostor za pripremu jela je vruć nakon uporabe. Postoji opasnost od opekline! Očistite prostor za pripremu jela i pribor čim se ohlade. Ako čekate predugo čišćenje se nepotrebno otežava, a u iznimnim slučajevima je nemoguće. Snažna zaprljanja mogu u određenim uvjetima oštetiti mikrovalnu pećnicu te izazvati opasne situacije. Opasnost od požara! Pročitajte napomene u poglavlju „Čišćenje i održavanje“.

► Opasnost od požara! Plastično posuđe koje nije namijenjeno korištenju u mikrovalnoj pećnici može se uništiti i oštetiti mikrovalnu pećnicu. Nemojte upotrebljavati metalne posude, aluminijsku foliju, posuđe s metalnim slojem, kristalno staklo koje sadrži olovo, obrubljene posude, plastično posuđe koje nije otporno na visoke temperature, drveno posuđe, metalne kvačice, plastične i papirnate kvačice sa žicom, plastične posude s aluminijskim poklopcem koji nije skinut do kraja (pogledajte poglavlje „Upute za posuđe za mikrovalnu pećnicu“). Ukoliko koristite takve predmete, može doći do oštećenja posuđa ili može doći do zapaljenja.

► Plastične posude za jednokratnu uporabu moraju imati svojstva navedena u odlomku „Upute za posuđe za mikrovalnu pećnicu / Plastička“.

Mikrovalnu pećnicu nemojte ostavljati bez nadzora ako namirnice zagrijavate ili pripremate u jednokratnim posudama od plastike, papira ili drugog zapaljivog materijala.

► Ambalaža za zadržavanje topline se između ostalog sastoji od tanke aluminijske folije. Ta aluminijska folija reflektira mikrovalove. Mikrovalovi mogu toliko zagrijati papirnati sloj da se on zapali.

U mikrovalnoj pećnici nemojte zagrijavati jela u pakiranjima za zadržavanje topline, poput vrećica za pečene pilića.

► Kada jaja bez ljuske zagrijavate u mikrovalnoj, žumanjak se može nakon zagrijavanja rasprsnuti. Kožicu žumanjka stoga prethodno više puta probodite.

► Kada u mikrovalnoj pećnici zagrijavate jaja u ljusci ista će se raspuknuti, čak i nakon vađenja iz prostora za pripremu jela. Jaja u ljusci kuhajte samo u posebnom posuđu.

Tvrdo kuhana jaja nemojte zagrijavati u mikrovalnoj pećnici.

► Kada zagrijavate namirnice s tvrdom kožicom ili ljuskom, kao što su rajčice, kobasice, krumpir u ljusci, patlidžani, one se mogu rasprsnuti. Ove namirnice unaprijed više puta probodite odnosno ogulite tako da para koja nastaje može izaći.

► Posuđe šupljih drški i držača na poklopcu nije prikladno za korištenje u mikrovalnoj pećnici. U otvore može ući vlaga te se može stvoriti pritisak uslijed kojeg dolazi do eksplozivnog uništavanja takvih šupljih dijelova (iznimka: otvori se dovoljno odzračuju). Za pripremu hrane nemojte upotrebljavati takvo posuđe.

► Živin termometar ili termometar s tekućinom nisu prikladni za visoke temperature i podložni su lomljenju.

Za kontrolu temperature jela prekinite rad pećnice. Za mjerenje temperature jela koristite prikladan termometar.

► Para parnog čistača može doprijeti do dijelova mikrovalne pećnice pod naponom i uzrokovati kratki spoj. Za čišćenje uređaja nemojte nikada upotrebljavati parni čistač.

Sigurnosne napomene i upozorenja

Za površine od plemenitog čelika vrijedi sljedeće:

- ▶ Sloj plemenite površine oštetiti će se ljepljivim sredstvom i izgubiti svoja svojstva kao zaštita od prljavštine. Na površinu od plemenitog čelika ne lijepite poruke, ljepljivu traku ili bilo kakva druga ljepljiva sredstva.
- ▶ Površina je osjetljiva na ogrebotine. Čak i magneti mogu ostaviti tragove.

Pribor

- ▶ Koristite isključivo originalnu Miele opremu. Nadograde li se ili ugrade drugi dijelovi, gube se prava koja proizlaze iz garancije, jamstva i/ili odgovornosti za proizvod.
- ▶ Miele Vam jamči isporuku rezervnih dijelova bitnih za funkcioniranje uređaja minimalno 10 godina, a maksimalno 15 godina od dana prestanka proizvodnje Vašeg uređaja s mikrovalovima.
- ▶ Priložena rešetka i gourmet posuda posebno su usklađene s valnom duljinom mikrovalova, stoga se mogu koristiti kod pečenja s ili bez mikrovalova.
No ne smiju se zajedno koristiti, jer bi se Gourmet posuda mogla oštetiti. Postavite Gourmet posudu uvijek direktno na okretni tanjur.
- ▶ Gourmet posuda se izrazito jako zagrijava. Zato ploču pridržavajte isključivo s rukavicama. Za odlaganje koristite podložak otporan na temperaturu.
Rešetka se zagrijava prilikom pečenja (sa ili bez mikrovalova).
Opasnost od opekline!
- ▶ Gourmet posudu ne upotrebljavajte s poklopcem dostupnim u trgovini, a koji je prikladan za uporabu u mikrovalnoj pećnici, jer poklopac postaje prevruć.

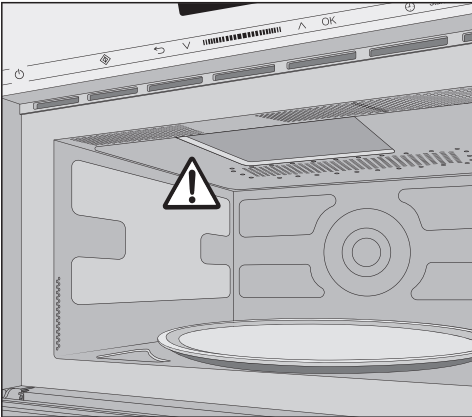
Raspakirani uređaj nakon transporta ostavite stajati oko 2 sata na sobnoj temperaturi prije nego što isti pustite u pogon.

Za to vrijeme dolazi do izjednačavanja temperature između uređaja i okoline. Navedeno je važno za daljnje funkcioniranje elektronike uređaja.

 Opasnost od gušenja gutanjem materijala za pakiranje.

Igrajući se s ambalažom (primjerice folijom) djeca se u istu mogu zamotati ili ju navući preko glave i ugušiti se. Držite ambalažu izvan dosega djece.

- Kod raspakiranja uređaja uklonite svu ambalažu.



Nemojte uklanjati poklopac ispred otvora za izlaz mikrovalova u prostor za pripremu jela.

- Provjerite je li uređaj oštećen.

 Zdravlje je ugroženo kada je uređaj u kvaru.

Kad je pećnica uključena, mikrovalovi se tada mogu širiti izvan kućišta, što bi bilo opasno za korisnika.

Nemojte koristiti mikrovalnu pećnicu – ako su vrata uređaja iskrivljena.

– ako su okovi na vratima labavi.

– ako na vratima ili stjenkama prostora za pripremu jela ima vidljivih pukotina ili rupa.

- Spužvastom krpom i toplom vodom očistite prostor za pripremu jela kao i pribor.

Ugradnja

Kod ugradnje mikrovalne pećnice potrebno je paziti na neometani odvod i dovod zraka do prednje strane uređaja.

Zato nije dozvoljeno predmetima zatvarati otvor za prozračivanje.

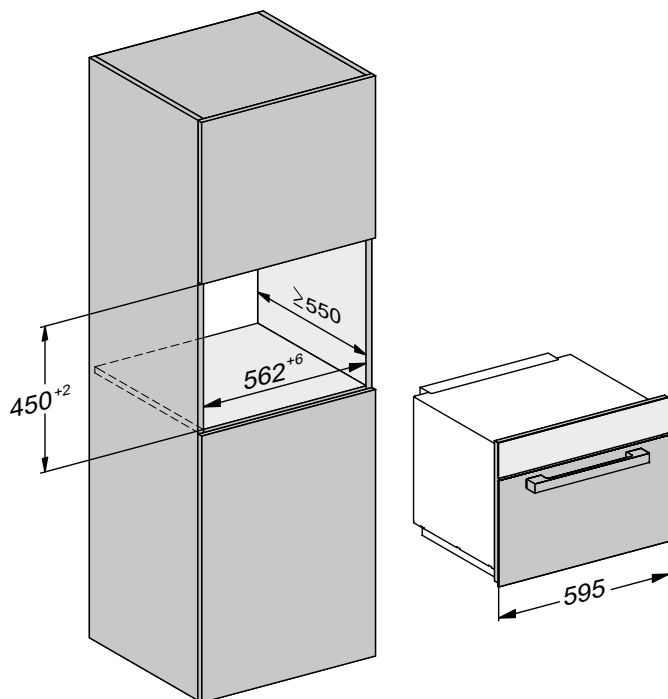
Vrata se mogu oštetiti ako mikrovalnu pećnicu prilikom transporta nosite za vrata.

Za nošenje koristite udubljene ručke koje se nalaze sa strane na kućištu.

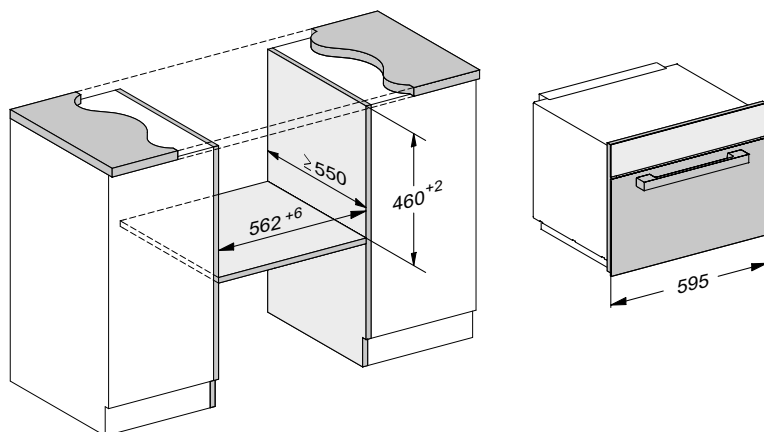
Dimenzije za ugradnju

Mjere su navedene u mm.

Ugradnja u visoki ormar



Ugradnja u donji ormar



Ugradnja

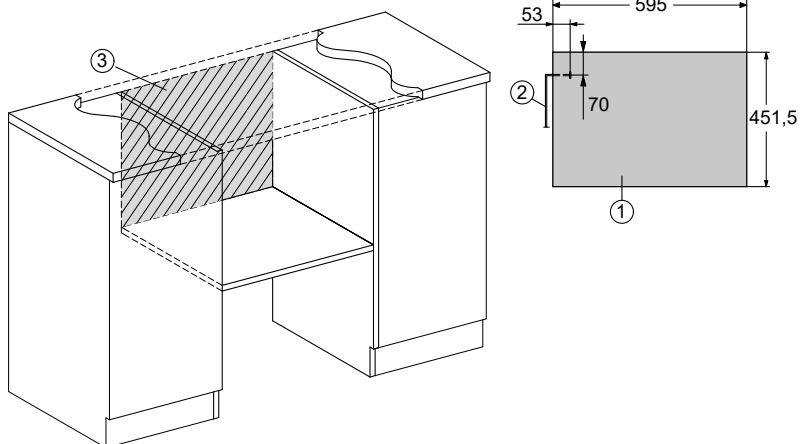
Bočna strana



* Staklo

** Plemeniti čelik

Priključak u donjem ormaricu

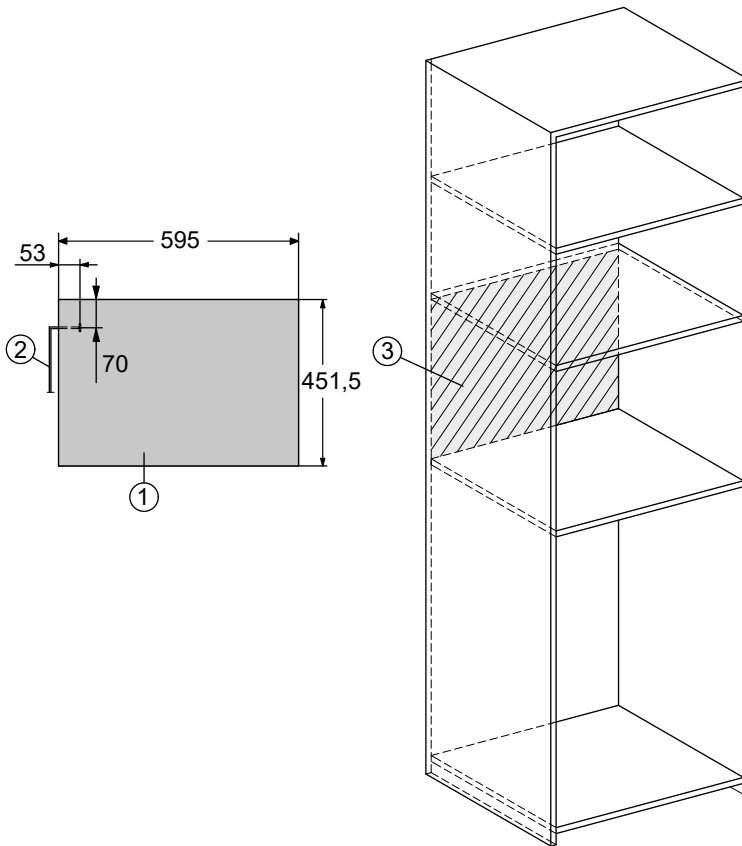


① Pogled sprijeda

② Priključni kabel,
dužine = 1.600 mm

③ U ovom području nema priključka

Priključak u visoki ormarić



- ① Pogled sprijeda
- ② Priključni kabel,
dužine = 1.600 mm
- ③ U ovom području nema priključka

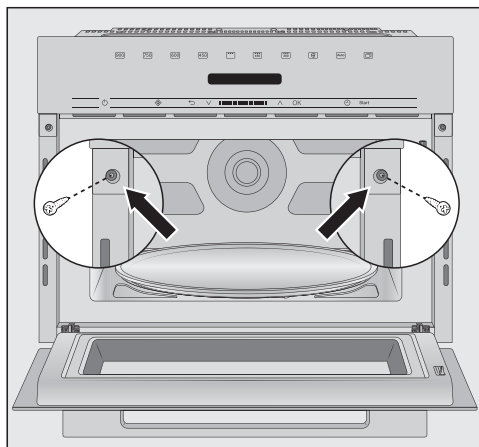
Ugradnja

Provedba ugradnje

Mikrovalna pećnica se smije upotrebljavati samo kada je ugrađena.



- Gurnite mikrovalnu pećnicu u nišu. Provucite kabel s utikačem kroz stražnju stranu ormarića.



- Izravnajte uređaj.
- Otvorite vrata uređaja i pričvrstite uređaj s priloženim vijcima za bočne stijenke ormarića.

Električni priključak

 **Opasnost od ozljeda oštećenim uređajem.**
Prije priključivanja provjerite da uređaj nije oštećen.
Nikada nemojte uključivati neispravan uređaj.

Uređaj je opremljen kablom i utikačem. Uvjerite se da je utičnica sa zaštitnim kontaktom uvijek lako dostupna. Ukoliko to nije moguće u sklopu instalacije mora postojati naprava za odvajanje za svaki pol.

 **Opasnost od požara zbog pregrijavanja.**
Uporaba uređaja koji je priključen na višestruke utičnice i produžni kabel može uzrokovati preopterećenje kabela.
Uređaj se također ne smije koristiti u kombinaciji s tzv. štednim utičnicama jer se pritom smanjuje dovod energije do uređaja i on se previše zagrijava.
Iz sigurnosnih razloga nemojte upotrebljavati višestruke utičnice ni produžne kablove.
Uređaj priključite izravno originalnim kablom i bez posrednih elemenata.

Električna instalacija mora biti izvedena u skladu s VDE 0100 te mora ispunjavati lokalne zahtjeve.

Oštećeni priključni kabel smije se zamijeniti samo specijalnim priključnim kablom istog tipa (dostupan u Miele servisu). Iz sigurnosnih razloga zamjenu smije obavljati samo kvalificirano osoblje ili Miele servis.

Svi potrebni priključni podaci nalaze se na tipskoj naljepnici na unutarnjoj prednjoj strani uređaja.

Usporedite podatke sa tipske naljepnice s onima električne mreže. Podaci se moraju podudarati.

U slučaju sumnje obratite se stručno osposobljenom električaru.

Mogući je povremeni ili trajni pogon na samodostatnom ili ne mrežno sinkroniziranom sustavu napajanja energijom (poput primjerice pojedinačne mreže, back up sustavi). Preduvjet za rad je da sustav opskrbe energijom bude u skladu sa specifikacijama EN 50160 ili s njima usporediv.

Zaštite predviđene za kućnu ugradnju i za ovaj Miele proizvod u svojoj funkciji i načinu rada moraju biti sigurne i u pojedinačnom pogonu ili pogonu koji nije mrežno sinkroniziran ili se moraju zamijeniti istovjetnim mjerama u ugradnji. Kao što je primjerice opisano u trenutnoj publikaciji VDE-AR-E 2510-2.

Zbrinjavanje ambalaže

Ambalaža služi za rukovanje i štiti uređaj od oštećenja tijekom transporta. Ambalažni materijal odabran je imajući u vidu utjecaj na okoliš i mogućnost zbrinjavanja te se načelno može reciklirati.

Recikliranjem ambalažnog materijala štede se sirovine. Koristite odgovarajuća mjesta za prikupljanje ambalaže, ovisno o vrsti materijala ambalaže koju predajete na zbrinjavanje. Bilo koje Miele prodajno mjesto od Vas će preuzeti transportnu ambalažu.

Zbrinjavanje dotrajalog uređaja

Električni i elektronički uređaji sadrže brojne korisne materijale. Sadrže i određene tvari, mješavine i dijelove, koji su neophodni za njihovo funkcioniranje i sigurno korištenje istima. S obzirom da mogu sadržavati opasne tvari, ako se navedeni materijali odlažu u otpad iz kućanstva ili se zbrinjavaju na drugi nepropisani način, mogu naškoditi zdravlju ljudi i okolišu. Stoga je važno poštovati zakonsku obvezu odvojenog sakupljanja električnog i elektroničkog otpada. Dotrajali električni i elektronički uređaj ne smijete bacati u otpad iz kućanstva, već ste isti obvezni odvojiti od miješanog komunalnog otpada i od ostalih vrsta otpada.

Umjesto odlaganja dotrajalih električnih i elektroničkih uređaja u otpad iz kućanstva, navedene uređaje predajte na zbrinjavanje u službene sabirne centre za prihvati i daljnju obradu dotrajalih električnih i elektroničkih uređaja u Vašem gradu, ili u prodajno mjesto na kojem ste kupili navedeni uređaj ili u jedno od drugih prodajnih mjesta društva Miele.

Ako se na dotrajalom električnom ili elektroničkom uređaju nalaze osobni po-

daci, preporučamo, radi Vaše sigurnosti, iste izbrisati u cijelosti prije predaje navedenih uređaja na zbrinjavanje. Ako osobne podatke ostavite na navedenim uređajima, to činite na vlastitu odgovornost.

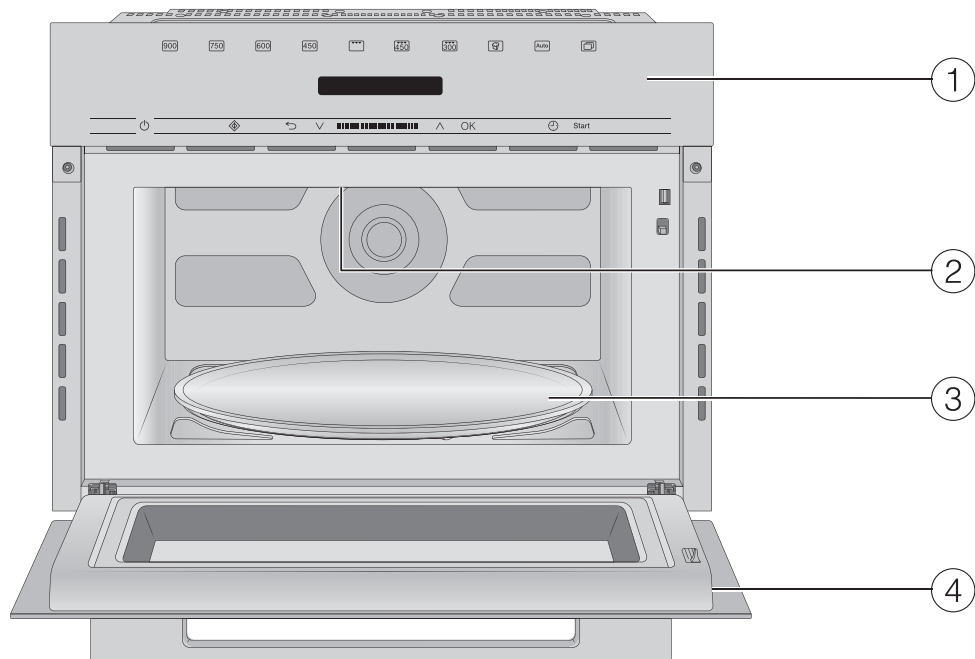
Dotrajale električne i elektroničke uređaje obvezni ste predati na zbrinjavanje u cijelosti i u stanju iz kojeg je vidljivo da navedeni uređaji nisu prethodno rastavljeni radi vađenja zasebnih komponenti ili dijelova.

Molimo pobrinite se da Vaši dotrajali električni i elektronički uređaji do predaje na zbrinjavanje bude izvan dohвата djece.

Ovisno o konkretnom uređaju, dotrajale električne i elektroničke uređaje moguće je reciklirati. Navedeni uređaji mogu sadržavati dijelove koji se mogu iskoristiti za popravak drugih proizvoda. Na taj način, štede se sirovine i omogućava se razumno iskorištavanje prirodnih resursa.



Ova oznaka, koja se sastoji od prekrštenog spremnika za sakupljanje otpada s kotačima, ima značenje odvojenog sakupljanja električnog i elektroničkog otpada. Ako se takva oznaka nalazi na Vašem uređaju, takav uređaj ne smijete odlagati u kantu za smeće u Vašem kućanstvu u koju odlažete miješani komunalni otpad, već ste uređaj obvezni zbrinuti sukladno ovdje navedenim uputama i primjenjivim propisima za zbrinjavanje električnih i elektroničkih uređaja.



- ① Upravljački dio
- ② Roštilj
- ③ Okretni tanjur
- ④ Vrata
- ⑤ Rešetka za roštilj
- ⑥ Gourmet posuda

Isporučeni pribor

Rešetka za roštilj

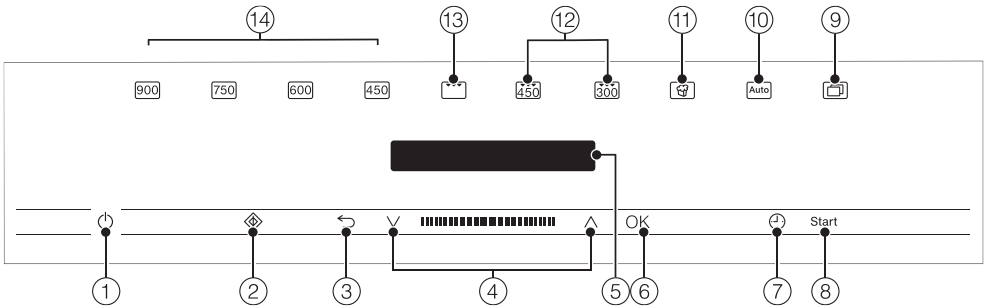
Rešetka za roštilj je prikladna za sve načine rada, s ili bez mikrovalova, ali **ne** i za rad samo s mikrovalovima.

Kako rešetka za roštilj ne bi nehotice ostala u uređaju prilikom rada samo s mikrovalovima, ista se ne bi smjela pohranjivati u prostoru za pripremu jela.

Gourmet posuda

Radi se o okrugloj posudi za pečenje, premazanoj slojem na koji se ne prianja hrana. Pomoću ove Gourmet posude možete u najkraćem roku pripremiti slatke ili slane zalogaje kao i manja jela.

Savjet: Spomenuti i drugi pribor možete naručiti preko Miele internet trgovine. Proizvode možete nabaviti i u Miele servisu (pogledajte kraj uputa za uporabu) i Miele specijaliziranoj prodavaonici.



- ① Tipka za uključivanje/isključivanje ①
- ② Tipka Brzi mikrovalovi ②
- ③ Tipka ↶ za postepeno vraćanje i za prekid postupka pripreme
- ④ Područje navigacije s tipkama ^ i v za kretanje kroz popise za odabir i promjenu vrijednosti
- ⑤ Zaslon za prikaz dnevnog vremena i informacija o upravljanju
- ⑥ Tipka OK za prikaz funkcija i pohranjivanje postavki
- ⑦ Tipka ⌚ za podešavanje podsjetnika minuta ili vremena pripreme
- ⑧ Tipka Start za pokretanje postupka pripreme
- ⑨ Tipka [Ice] za ostale programe i postavke
- ⑩ Tipka [Auto] za različite automatske programe pripreme
- ⑪ Tipka [Popcorn] za kokice
- ⑫ Kombinirani način rada roštilja i mikrovalova
- ⑬ Rad s roštiljem
- ⑭ Različite razine snage mikrovalova

Upravljački elementi

Tipka za uključivanje/isključivanje

Tipka za uključivanje/isključivanje  je ulegnuta i reagira na kontakt prstom.

Njom uključujete i isključujete mikrovalnu pećnicu.

Zaslon

Na zaslonu se prikazuje točno vrijeme ili različite informacije o načinima rada, temperaturama, vremenu pripreme jela, automatskim programima i postavkama.

Nakon uključivanja mikrovalne pećnice s tipkom za uključivanje/isključivanje  pojavljuje se glavni izbornik sa zahtjevom Odaberite način rada.

Senzorske tipke

Senzorske tipke reagiraju na dodir prsta. Svaki dodir potvrđuje se zvučnim signalom. Ovaj se zvuk tipki može isključiti na način da odaberete postavku Glasnoća i potom Ton tipki te sa strelicom sasvim smanjite jačinu zvuka.

Ako je zaslon taman prvo morate uključiti mikrovalnu pećnicu kako bi senzorske tipke reagirale.

Senzorske tipke iznad zaslona

Ovdje ćete pronaći način rada i ostale funkcije mikrovalne pećnice.

Način rada/funkcija

 Stupanj snage 900 W

 Stupanj snage 750 W

 Stupanj snage 600 W

 Stupanj snage 450 W

 Roštilj

 Kombinirani način rada
450 W + roštilj

 Kombinirani način rada
300 W + roštilj

 Kokice

 Automatski programi

 Ostali
(programi i Postavke )

300 W

150 W

80 W

Roštilj + 150 W

Odmrzavanje

Zagrijavanje

Postavke 

Senzorske tipke ispod zaslona

Senzorska tipka	Funkcija
	Ovom senzorskom tipkom uključujete funkciju Brzi mikrovalovi. Postupak pripreme se odvija s maksimalnom snagom mikrovalova (900 W) i vremenom pripreme od 1 minute (pogledajte poglavlje „Upravljanje“, odlomak „Brzi mikrovalovi“). Višestrukim dodirivanjem senzorske tipke vrijeme pripreme možete postepeno produžiti.
	Ovisno o izborniku u kojem se nalazite ovom senzorskom tipkom vratite ćete se u prethodni izbornik ili u glavni izbornik. Tijekom odvijanja postupka pripreme jela, postupak pripreme možete zaustaviti ili prekinuti ovom senzorskom tipkom, ako istu pritisnete još jednom.
	Kroz područje za navigaciju krećete se pomoću strelica ili prostora između, u popisima za odabir prema gore ili dolje. Na zaslonu se pojavljuje točka izbornika koju želite izabrati. Vrijednosti i postavke možete mijenjati sa strelicama ili područjem između.
OK	Kada se funkcija pojavi na zaslonu možete ju pozvati s OK. Potom možete promijeniti odabranu funkciju. Pritiskom na tipku OK pohranjuje se promjena. Kad se na zaslonu prikaže prozorčić s informacijom, potvrdite s OK.
	Ovom senzorskom tipkom možete u svakom trenutku podesiti podsjetnik minuta (primjerice za kuhanje jaja), čak i ako je postupak pripreme jela u tijeku. Ovom senzorskom tipkom možete ujedno programirati vrijeme pripreme.
Start	Ovom senzorskom tipkom pokrećete postupak pripreme.

Upravljački elementi

Simboli na zaslonu

Na zaslonu se mogu pojaviti sljedeći simboli:

Simbol	Značenje
	Ovaj simbol označava dodatne informacije i napomene vezane uz upravljanje. Ove prozorčice s informacijama potvrdite sa senzorskom tipkom <i>OK</i> .
	Napomena o postojanju prethodne točke izbornika koja se zbog nedovoljnog prostora više ne može prikazati.
	Postavke kao što su svjetlost zaslona ili glasnoća, prikazane su na segmentnom klizaču.
	Kvačica iza postavke znači da je ova opcija aktualno odabrana.
	Uključena je blokada uključivanja (pogledajte poglavlje „Postavke“, odlomak „Sigurnost“). Upravljanje je blokirano.
	Podsjetnik minuta

Odabir točke izbornika i vrijednosti ili promjena postavke

Strelice $\wedge$ i $\vee$ i područje između njih  imaju sljedeće funkcije:

- Odabirete točku izbornika na popisu za odabir.
- Mijenjate vrijednost (primjerice težinu) ili postavku (primjerice jačinu zvučnog signala).
- Dodirnite odgovarajuću strelicu ili povucite prstom preko područja između strelica udesno ili ulijevo, dok se ne pojavi željena točka izbornika ili vrijednost.

Savjet: Ako strelicu držite pritisnutom, automatski se pomiče lista za odabir ili vrijednost, sve dok ne pustite strelicu.

- Odabir potvrdite s *OK*.

Aktualna postavka označena je s $\checkmark$.

Odabir načina rada ili funkcije

Senzorske tipke za načine rada i funkcije (primjerice postavke) nalaze se iznad zaslona. Odgovarajućom senzorskom tipkom na upravljačkoj ploči (pogledajte poglavlje „Upravljanje“ i „Postavke“) odaberite način rada ili funkciju.

- Dodirnite senzorsku tipku za željeni način rada ili funkciju.

Senzorska tipka na upravljačkoj ploči svijetli narančasto.

- Podesite vrijednosti i krećite se kroz popis za odabir, dok se ne pojavi željena postavka.

Prekid postupka pripreme

Postupak pripreme prekidate narančastom senzorskom tipkom za način rada ili sa senzorskom tipkom $\hookleftarrow$.

- Za prekid postupka pripreme dodirnite odgovarajuću senzorsku tipku za način rada ili dva puta senzorsku tipku $\hookleftarrow$.
- Kada ste podesili vrijeme pripreme odaberite Prekid postupka i potvrdite s *OK*.

Prikazuje se glavni izbornik.

Opis načina rada

U mikrovalnoj pećnici nalazi se magnetron. Magnetron pretvara električnu energiju u elektromagnetske valove - mikrovalove. Ti se valovi ravnomjerno raspoređuju u prostoru za pripremu jela i dodatno se reflektiraju od njegovih metalnih stijenki. Na taj način mikrovalovi dolaze sa svih strana na i u namirnicu. Raspoređivanje mikrovalova optimizira se ako je uključen okretni tanjur.

Da bi mikrovalovi mogli doći do jela, posuđe mora propuštati mikrovalove. Mikrovalovi prodiru kroz porculan, staklo, karton, plastiku ali ne i metal. Stoga ne upotrebljavajte metalne posude, kao ni posude koje su prevučene metalom, npr. dekor koji sadrži metal. Materijal reflektira mikrovalove i može doći do stvaranja iskri. Mikrovalovi se ne mogu apsorbirati.

Mikrovalovi kroz odgovarajuću posudu prodiru direktno u namirnicu. Budući da se namirnica sastoji od mnogo malih molekula, one - prije svega molekule vode - počinju brzo titrati, i to čak 2,5 milijardi puta u sekundi. Zbog toga se stvara toplina. Najprije nastaje na rubnim slojevima namirnice, a zatim kreće prema sredini. Što više vode sadrži namirnica, to se ona brže zagrijava ili kuha.

Toplina dakle nastaje direktno u jelu.

Prednosti toga su sljedeće:

- Jela se u mikrovalnoj pećnici mogu načelno pripremati s malim dodacima tekućine ili masnoće ili bez njih.
- Odmrzavanje, zagrijavanje, priprema jela brže je nego uz pomoć uobičajenog štednjaka.
- Hranjive tvari, poput vitamina i minerala ostaju u velikoj mjeri zadržane.
- Prirodna boja i okus namirnice gotovo se ne mijenjaju.

Stvaranje mikrovalova se zaustavlja čim se prekine postupak ili otvore vrata uređaja. Vrata, zatvorena i nedirnuta tijekom uporabe pružaju dovoljnu zaštitu od mikrovalova.

Uz pomoć mikrovalova jela se u kratko vrijeme odmrzavaju, zagrijavaju ili kuha-ju.

Mikrovalnu pećnicu možete koristiti na sljedeće načine:

– Namirnice možete odmrzavati, zagrijavati ili pripremati određivanjem snage mikrovalova i vremena.

– Duboko zamrznuta gotova jela možete odmrznuti i zatim zagrijati ili skuhati.

– Mikrovalna pećnica može se koristiti i kao „mala pomoć u kuhinji“, primjerice za dizanje tijesta, topljenje čokolade i maslaca, za otapanje želatine, pripremu glazure za torte i ukuhavanje manjih količina voća, povrća i mesa.

Načini rada

Mikrovalovi - samostalni rad (Solo)

Ovaj način rada je prikladan za odmrzavanje, zagrijavanje i pripremu jela.

Priprema jela na roštilju

idealna je za pečenje tankih komada mesa za pečenje, npr. odrezaka ili kobasica.

Kombinacija mikrovalovi + roštilj

idealna je kada treba zapeći namirnice. Mikrovalovi skuhamo jelo, roštilj ga zapeče.

Automatski programi

Na raspolaganju su Vam sljedeći automatski programi:

Možete birati iz četiri različite kategorije automatskih programa.

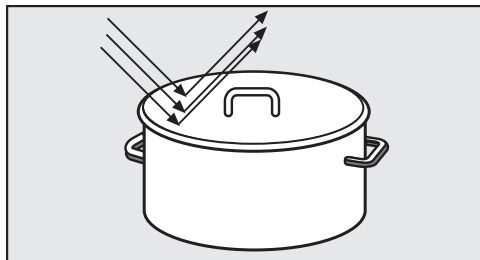
- Kuhanje 
- Odmrzavanje
- Zagrijavanje
- Kokice 

Programi ovise o težini namirnice.

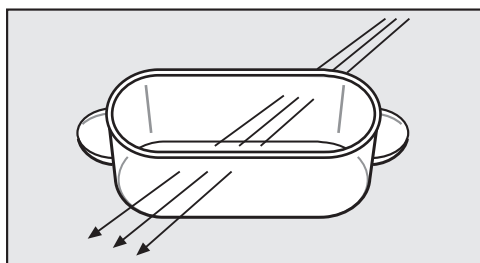
Težinu namirnice možete navesti u gramima (g), funtama (lb) ili funtama/un-
cama (lb/oz) (pogledajte poglavlje „Pos-
tavke“, odlomak „Mijenjanje postavki“).

Upute za posuđe za mikrovalnu pećnicu

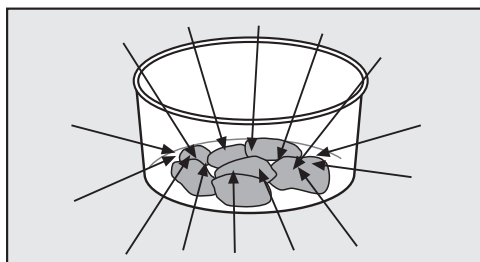
Mikrovalovi



- Reflektiraju se od metala.



- Prodiru kroz staklo, porculan, plastiku, karton.



- Preuzima ih namirnica.

! Opasnost od požara zbog neprikladnog posuđa.

Posuđe koje nije namijenjeno korištenju u mikrovalnoj pećnici može se uništiti i oštetiti mikrovalnu pećnicu. Obratite pažnju na upute o posuđu.

Materijal i oblik

Materijal i oblik upotrijebljenog posuđa utječu na vrijeme zagrijavanja i pripreme jela. Okrugle i ovalne plitke posude pokazale su se dobrim odabirom. Ravnomjernost zagrijavanja jela u takvim oblicima je bolja nego kod pravokutnih posuda.

! Opasnost od ozljeda o drške i ručke na poklopcu.

Ako upotrebljavate posuđe sa šupljim dijelovima, u koje može dospjeti vlaga, postoji opasno stvaranje tlaka s eksplozivnim uništavanjem dotičnog šupljeg dijela.

Ne upotrebljavajte posuđe sa šupljim drškama i ručkama na poklopcu, osim ako su takvi šuplji dijelovi dovoljno ventilirani.

Metal

Metalne posude, aluminijska folija, pribor za jelo ne smiju se stavljati u mikrovalnu pećnicu, kao niti posuđe s metalnim slojem (dekor, npr. pozlaćeni rub, kobaltno-plava boja). Metal reflektira mikrovalove i time sprječava postupak pripreme.

Ne upotrebljavajte plastične čašice s nepotpuno skinutim aluminijskim poklopcem.

Iznimke:

- Gotova jela u aluminijskim posudama
Možete ih odleživati i zagrijavati u mikrovalnoj pećnici. Važno: Uklonite poklopac posude, a sama posuda mora biti udaljena od stijenki prostora za pripremu jela najmanje 2 cm. Jelo se zagrijava samo s gornje strane. Ako jelo izvadite iz aluminijske posude i stavite u posuđe

Upute za posuđe za mikrovalnu pećnicu

prikladno za uporabu u mikrovalnoj pećnici, raspodjela topline je općenito ravnomjernija.

Kod uporabe aluminijskih posuda može doći do prskanja i stvaranja iskri pa zato ne stavljajte takvu posudu na rešetku.

- Komad aluminijske folije
Kod nejednakih komada mesa, npr. peradi, najbolji učinak otapanja, zagrijavanja, odnosno kuhanja postići ćete ako posljednjih nekoliko minuta prekrijete tanke dijelove malim komadima aluminijske folije.

Folija mora biti najmanje 2 cm udaljena od stijenki prostora za pripremu jela. Ne smije dodirivati stjenke!

- Metalni ražanj, metalne kvačice
Ove metalne dijelove možete koristiti ako je komad mesa mnogo veći od metal.

Posuđe s glazurom i bojama

Neke glazure za posuđe i boje sadrže metalne supstance. Stoga takvo posuđe nije prikladno za uporabu u mikrovalnoj pećnici.

Staklo

Vatrostalno staklo ili staklena keramika izuzetno su prikladni za uporabu u mikrovalnoj pećnici.

Kristalno staklo koje sadrži najviše olova, može se rasprsnuti u mikrovalnoj pećnici.
Stoga nije prikladno za uporabu u mikrovalnoj pećnici.

Porculan

Porculansko posuđe je izuzetno prikladno za uporabu u mikrovalnoj pećnici.

Međutim, ne smije imati metalni dekor, npr. pozlaćeni rub niti šuplje ručke.

Kamenina (fina, porozna keramika)

Ako je kamenina oslikana, uzorak se mora nalaziti ispod glazure.

Kamenina može postati vruća.
Navucite kuhinjske rukavice.

Drvo

Voda u drvu isparava tijekom pripreme jela. Tako se drvo isušuje i nastaju pukotine.

Drvene posude stoga nisu prikladne.

Plastika

⚠ Šteta uzrokovana plastikom osjetljivom na visoke temperature.
Plastično posuđe mora biti otporno na temperature od najmanje 110°C. U protivnom će se izobličiti te se plastika može naći u jelu.

Plastično posuđe koristite samo u kombinaciji s mikrovalovima (način rada: Mikrovalovi - Solo).

U specijaliziranoj prodavaonici postoji i posebno plastično posuđe predviđeno za uporabu u mikrovalnoj pećnici. Plastično posuđe koje sadrži melamin nije prikladno. Preuzima energiju i tako se zagrijava. Stoga se prilikom kupovine raspitajte od kojeg je materijala izrađeno posuđe.

Upute za posuđe za mikrovalnu pećnicu

Posuđe od zapjenjenog umjetnog materijala, npr. stiropor, možete koristiti za kratko zagrijavanje jela.

Plastične vrećice za kuhanje možete tada upotrijebiti za grijanje i pripremu sadržaja ako ste prethodno izbušili rupe na vrećici. Para može izaći kroz rupice. Time se sprječava povećanje pritiska i pucanje vrećice.

Osim toga, postoje specijalne vrećice za kuhanje na pari i pečenje, koje se ne moraju probušiti. Molimo pridržavajte se uputa na ambalaži.

 **Opasnost od požara zbog neprikladnog materijala.**

Metalne kvačice kao i plastične kvačice te papirnatu spojnicu sa žicom mogu se zapaliti.

Izbjegavajte takve kvačice.

Jednokratno posuđe

Jednokratno posuđe od plastike mora imati svojstva navedena u odlomku „Plastika“.

 **Opasnost od požara zbog neprikladnog posuđa.**

Jednokratno posuđe od plastike, papira ili ostalih zapaljivih materijala može se zapaliti.

Uređaj nemojte ostavljati bez nadzora ako namirnice zagrijavate ili pripremate u jednokratnim posudama od plastike, papira ili drugog zapaljivog materijala.

No zbog zaštite svog okoliša izbjegavajte jednokratno posuđe.

Ispitivanje posuđa

Ukoliko niste sigurni je li stakleno, glineno ili porculansko posuđe prikladno za uporabu u mikrovalnoj pećnici, isto možete provjeriti na sljedeći način:

- Stavite prazno posuđe u sredinu prostora za pripremu jela.
- Zatvorite vrata.
- Pritisnite tipku .
- Odaberite stupanj snage od 900 W.
- Strelicama $\wedge$ i $\vee$ unesite 30 sekundi i potvrdite s OK.
- Za pokretanje postupka provjere pritisnite tipku Start.

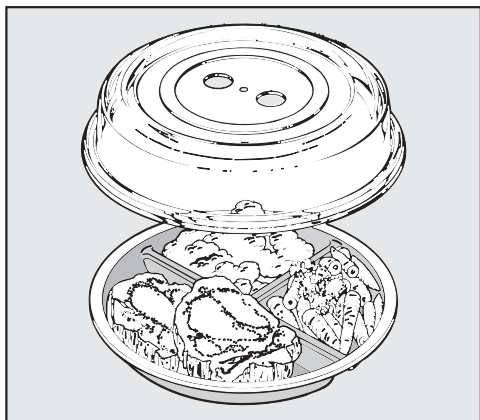
Ukoliko tijekom ispitivanja čujete zvukove prskanja popraćene iskrenjem, odmah isključite uređaj (pritisnite tipku  i potvrdite s OK). Posuđe kod kojeg je došlo do ovakve reakcije, nije prikladno za uporabu u mikrovalnoj pećnici. U slučaju nedoumice, provjerite kod proizvođača ili dobavljača posuđa je li ono prikladno za uporabu u mikrovalnoj pećnici.

Ovim ispitivanjem ne možete provjeriti jesu li šupljivi prostori u držačima dovoljno odzračeni.

Poklopac

- sprječava prekomjerno izlaženje vodene pare, posebice kod dužeg zagrijavanja.
- ubrzava postupak zagrijavanja jela.
- sprječava isušivanje jela.
- sprječava zaprljanja u prostoru za pripremu jela.

Upute za posuđe za mikrovalnu pećnicu



- Zato u Solo načinu rada s mikrovalovima uvijek pokrivajte jela poklopcem koji je prikladan za uporabu u mikrovalnoj pećnici.

Odgovarajući poklopci dostupni su u trgovinama.

Umjesto poklopca možete upotrijebiti i prozirnu foliju koja je prikladna za korištenje u mikrovalnoj pećnici. Uobičajena prozirna folija za uporabu u kućanstvu može se izobličiti i stopiti s jelom zbog vrućine.

⚠ Šteta uzrokovana plastikom osjetljivom na visoke temperature.

Materijal od kojeg je poklopac izrađen u pravilu podnosi temperature do 110°C (pogledajte navode proizvođača). Kod viših temperatura plastika se može izobličiti i stopiti s jelom. Stoga poklopac smijete koristiti isključivo u mikrovalnim pećnicama i to kod pripreme samo s mikrovalovima bez Gourmet posude.

⚠ Šteta uzrokovana zatvorenim otvorima.

Kod posuda manjeg promjera poklopac može prekriti posudu tako da vodena para ne može izaći kroz bočne otvore na poklopcu. Poklopac će postati prevruć i može se rastaliti.

Pripazite da poklopac ne zabrtvi posudu.

Nemojte koristiti poklopac ako

- zagrijavate panirana jela.
- jelo treba dobiti hrskavu koricu, kao npr. tost.
- koristite Gourmet posudu.

⚠ Opasnost od eksplozije uslijed stvaranja tlaka.

Kod zagrijavanja se u zatvorenim posudama ili bocama stvara tlak koji može uzrokovati eksploziju.

Nikada nemojte zagrijavati jela ili tekućine u zatvorenim posudama, kao primjerice staklenke s dječjom hranom. Zatvorene posude prethodno otvorite. Kod dječjih bočica prethodno skinite poklopac i dudu.

Prva uporaba

Mikrovalnu pečnicu upotrebljavajte samo kada je ugrađena.

Kada je mikrovalna pećnica priključena na električnu mrežu, odmah je spremna za uporabu.

Prikaz dobrodošlice

Pojavljuje se Miele logotip. Nakon toga se traži unos nekih postavki koje su Vam potrebne za prvu uporabu mikrovalne pećnice.

- Slijedite upute na zaslonu.

Podešavanje jezika

- Strelicama odaberite željeni jezik.
- Potvrdite s **OK**.

Ako ste zabunom odabrali jezik koji ne razumijete, slijedite upute u poglavlju „Postavke“, odlomak „Jezik“.

Odabir zemlje

- Strelicama odaberite željenu državu.
- Potvrdite s **OK**.

Podešavanje sata

- Strelicama podesite sat.
- Potvrdite s **OK**.

Poruka na zaslonu Isklj. prikaz dnev. vrem. označena je s ✓.

- Potvrdite s **OK**.

Na zaslonu se pojavljuje informacija Potrošnja el. energije -, jer se štedi energija dok je prikaz sata isključen.

- Pritisnite **OK**.

Na zaslonu se prikazuje Prvo puštanje u pogon završeno.

- Potvrdite s **OK**.

Na zaslonu se prikazuje Odaberite način rada.

Dnevno vrijeme je podešeno tako da se uvijek odvija u poledini. Zaslon je zatamnjen, za uštedu energije.

Ovu postavku uređaja možete promijeniti, ako prikaz vremena želite vidjeti u svakom trenutku (pogledajte poglavlje „Postavke“, odlomak „Promjena postavki“).

Kad je dnevno vrijeme vidljivo sve ostale senzorske tipke odmah reagiraju na dodir.

Kad dnevno vrijeme nije vidljivo, uređaj je isključen. Uređaj se mora uključiti pritiskom na tipku za uključivanje/isključivanje  prije no što je ponovno spreman za uporabu.

Savjet: Aktualno vrijeme može se prikazati u formatu od 12 sati (pogledajte poglavlje „Postavke“, odlomak „Sat“).

Ispravljanje dnevnog vremena

- Uređaj uključite tipkom za uključivanje/isključivanje .

Na zaslonu se prikazuje Odaberite način rada.

- Dodirnite senzorsku tipku .
- Strelicama odaberite pod-točku Postavke  i potvrdite odabir s **OK**.
- Potom strelicama odaberite pod-točku Dnevno vrijeme i potvrdite s **OK**.
- Strelicama odaberite Podešavanje i potvrdite s **OK**.

Na zaslonu je točno vrijeme prikazano na bijeloj podlozi.

- Promijenite vrijeme strelicom i potvrdite s **OK**.
- Više puta pritisnite senzorsku tipku , kako biste se vratili na prvu razinu.

Na zaslonu se prikazuje Odaberite način rada.

Pregled postavki

Stavka izbornika	Moguće postavke
Jezik 	...deutsch*, english... Država
Dnevno vrijeme	Prikaz (Isklj. prikaz dnev. vrem.*, Uklj. prikaz dnev. vrem., Noćno isključivanje) Format prikaza vremena (24 h*, 12 h) Podešavanje
Glasnoća	Signalni tonovi  Ton tipki 
Svjetlina zaslona	
Jedinice	Težina (g*, lb, lb/oz)
Održavanje topline	Uključiti*, Isključiti
Brzi MV	Snaga (...900 W*, 750 W, ...) Vrijeme prip. (01:00*, podesivo)
Kokice	Vrijeme prip. 03:20*, podesivo između 2:30 i 3:50 min
Upit za hranu	Uključiti*, Isključiti
Sigurnost	Zaključavanje tipki (Isključiti*, Uključiti) Blokada uključivanja  (Isključiti*, Uključiti)
Verzija softvera	
Prodajno mjesto	Prezentacija (Isključiti*, Uključiti)
Tvorničke postavke	Ne resetirati, Resetirati

* Tvornička postavka

Postavke

Izmjena postavki

Za pojedine postavke možete odabrati alternativu.

Pojedine postavke uređaja, koje se mogu mijenjati, možete pronaći u tablici. Tvorničke postavke u tablici su označene zvjezdicom*.

Za promjenu postavke uređaja postupiti na sljedeći način:

- Pritisnite tipku .
- Potom sa strelicama odaberite Postavke .
- Odabir potvrdite s OK.
- Sada pomoću strelica možete birati između opcija navedenih u tablici. Željenu točku potvrdite s OK.
- Ovisno o točki izbornika sada možete unijeti vrijednosti ili strelicama izabrati neku od pod-točaka.
- Ako ne želite promijeniti postavku i želite prijeći na neku drugu, pritisnite tipku .
- Ako ne želite više mijenjati postavke pritisnite tipku .

Promijenjene postavke ostaju pohranjene i nakon nestanka napajanja.

Jezik

Možete postaviti svoj lokalni jezik i svoju zemlju.

Državu možete odabrati kada uz odabrani jezik možete birati različite države i time varijante jezika.

Nakon odabira i potvrđivanja na zaslonu se odmah prikazuje odabrani jezik.

Savjet: Ako ste zabunom odabrali jezik koji ne razumijete, odaberite . Kako biste se vratili u podizbornik Jezik  orijentirajte se prema simbolu .

Dnevno vrijeme

Prikaz

Odaberite vrstu prikaza dnevnog vremena za isključenu mikrovalnu pećnicu:

- Uključiti
Vrijeme se uvijek pojavljuje na zaslonu. Sve senzorske tipke reagiraju čim ih dodirnete.
- Isključiti
Zaslon je zatamnjen, za uštedu energije. Morate uključiti mikrovalnu pećnicu, prije no što njome možete upravljati.
- Noćno isključivanje
Točno vrijeme se na zaslonu prikazuje od 5 h do 23 h, kako bi se štedjela energija. Ostalo vrijeme je zaslon zatamnjen. Morate uključiti mikrovalnu pećnicu, prije no što njome možete upravljati.

Format prikaza vremena

Dnevno vrijeme možete prikazati u formatu od 24h ili 12h.

Podešavanje

Podešavaju se sati i minute.

Nakon nestanka električne energije ponovno se prikazuje aktualno vrijeme. Aktualno vrijeme se pohranjuje na oko 150 sati.

Glasnoća

Glasnoća zvukova se prikazuje segmentnom linijom.

- 
Maksimalna jačina zvuka
- 
Zvuk je isključen.

Signalni tonovi

Ako su signalni tonovi uključeni, po isteku podešenog vremena oglašava se zvučni signal.

Ton tipki

Kad je zvuk tipki uključen, pri odabiru senzorske tipke oglašava se signal.

Svjetlina zaslona

Svjetlina zaslona se prikazuje segmentnom linijom.

- ■■■■■■■■
maksimalna svjetlina
- ■■■■■■■
minimalna svjetlina

Jedinice

Težina

Težinu namirnice u automatskim programima možete podesiti u gramima (g), funtama (lb) ili funtama/uncama (lb/oz).

Održavanje topline

Funkcija Održavanje topline se automatski uključuje ako po završetku postupka pripreme jela sa snagom od najmanje 450 W vrata ostanu zatvorena, a nije pritisnuta niti jedna tipka.

Namirnica koja se priprema potom će se nakon oko 2 minute s 80 W održavati toplom maksimalno 15 minuta.

- Uključiti
Funkcija Održavanje topline je uključena.
- Isključiti
Funkcija Održavanje topline je isključena.

Brzi MV

Pritisak na tipku  dovoljan je za uključivanje uređaja na 1 minutu s najvećom snagom rada.

Snagu i trajanje možete promijeniti. Tako se često korišten postupak pripreme može pohraniti na ovo programsko mjesto.

- Snaga
Moguć je odabir svih postojećih razina snage.
- Vrijeme prip.
Na maksimalnoj razini snage moguće je programirati maksimalno 5, na ostalima 10 minuta vremena pripreme.

Kokice

Ovaj program prikladan je za pripremu kokica namijenjenih pripremi u mikrovalnoj pećnici.

Tvornička se postavka od 3:20 minute može promijeniti.

Može se podesiti između 2:30 i 3:50 minute.

Upit za hranu

Upit o namirnici Vas podsjeća da se uređaj ne smije uključivati bez namirnica.

Uređaj se može oštetiti ukoliko radi bez namirnica.

Ako se postupak pripreme pokrene, a vrata prije nisu bila otvorena, na zaslonu se pojavljuje upit Namirnice u uređaju?.

Možda u uređaju još nema namirnica jer vrata nisu duže vrijeme otvarana (oko 20 minuta).

Postupak se pokreće tek nakon potvrde s OK ili nakon što ste otvorili vrata.

Postavke

Sigurnost

Blokada uključivanja

Blokada uključivanja sprječava neželjeno korištenje uređaja.

Kada je blokada uključivanja aktivirana odmah možete podesiti podsjetnik minuta.

Blokada uključivanja ostaje zadržana i nakon nestanka napajanja.

- Uključiti
Aktivirana je blokada uključivanja. Prije nego što možete koristiti mikrovalnu pećnicu, uključite ju i dodirnite simbol *OK* na minimalno 6 sekundi.
- Isključiti
Blokada uključivanja je deaktivirana. Mikrovalnu pećnicu možete koristiti kao i obično.

Zaključavanje tipki

Blokada tipki sprječava neželjeno isključivanje ili promjenu postupka pripreme. Kada je blokada tipki aktivirana, na početku postupka pripreme blokiraju se sve senzorske tipke i polja na zaslonu.

- Uključiti
Aktivirana je blokada tipki. Prije no što možete koristiti pećnicu dodirnite *OK* barem 6 sekundi. Blokada tipki deaktivirana je na kratko vrijeme.
- Isključiti
Deaktivirana je blokada tipki. Sve senzorske tipke reagiraju čim ih dodirnete.

Verzija softvera

Software verzija namijenjena je isključivo Miele servisu. Za privatnu uporabu u kućanstvu te informacije nisu potrebne.

Prodajno mjesto

Ova funkcija omogućuje prezentiranje mikrovalne pećnice bez zagrijavanja. Za privatnu uporabu ta postavka Vam nije potrebna.

Prezentacija

Ako mikrovalnu pećnicu uključite dok je aktiviran prezentacijski način rada na zaslonu se pojavljuje napomena *Prezentacija*. Uređaj ne grije.

- Uključiti
Prezentacija je aktivirana kada *OK* dodirujete barem 4 sekunde.
- Isključiti
Prezentacija je isključena kada *OK* dodirujete barem 4 sekunde. Mikrovalna pećnica je ponovo potpuno spremna za rad.

Tvorničke postavke

Jednom postavkom možete vratiti sve napravljene izmjene na početno stanje mikrovalne pećnice.

- Ne resetirati
Sve napravljene izmjene ostaju sačuvane.
- Resetirati
Sve postavke vraćaju se na tvorničku postavku.

Otvaranje vrata

Ako mikrovalna pećnica radi, otvaranjem vrata rad se prekida.

 **Opasnost od ozljeda dok su vrata otvorena.**

Vrata se mogu opteretiti do maks. 8 kg. Djeca se mogu ozlijediti otvorenim vratima.

Ne dozvoljavajte djeci oslanjanje, sjedanje ili vješanje na otvorena vrata.

Stavljanje posuđa u prostor za pripremu jela

Najbolje je ako se posuđe nalazi u sredi-ni prostora za pripremu jela.

Okretni tanjur

Uz pomoć okretnog tanjura namirnice se ravnomjerno odmrzavaju, zagrijavaju i pripremaju.

Uređaj koristite samo s postavljenim okretnim tanjurom.

Funkcija okretanja tanjura automatski započinje pri svakom postupku.

Namirnicu nemojte odmrzavati, zagrijavati niti pripremati direktno na okretnom tanjuru. Pazite da posuđe ne bude veće od okretnog tanjura.

Za vrijeme pripreme po mogućnosti nekoliko puta promiješajte jelo ili okrenite posudu, kako bi se namirnice ravnomjerno zagrijale.

Zatvaranje vrata

Ako se vrata otvore za vrijeme postupka pripreme jela, pritisnite tipku Start kako biste nastavili postupak.

Pokretanje postupka

Odabir snage mikrovalova vrši se aktivacijom odgovarajuće senzorske tipke.

■ Dodirnite senzorsku tipku za željenu razinu snage.

Senzorska tipka na upravljačkoj ploči svijetli narančasto.

■ S tipkama sa strelicama podesite željeno vrijeme pripreme jela i odabir potvrdite s *OK*.

■ Pritisnite tipku Start.

Odvija se postupak pripreme jela.

Možete birati između 7 stupnjeva snage. Što je veća snaga, to više mikrovalova dolazi do namirnice.

Jela koja se za vrijeme zagrijavanja ili pripreme ne mogu promiješati niti okretati ili koja imaju vrlo različiti sastav, zagrijavajte s nižom snagom rada mikrovalova.

Samo se na taj način toplina može posvuda ravnomjerno rasporediti. Željeni rezultat pripreme jela ostvaruje se odabirom odgovarajuće duže pripreme jela.

Potrebno vrijeme ovisi o sljedećem:

- Početnoj temperaturi jela. Jelima iz hladnjaka potrebno je više vremena za zagrijavanje, pripremu i ostalo, nego jelima koja se čuvaju na sobnoj temperaturi.
- Vrsti i svojstvu jela. Svježe povrće sadrži više vode od spremljenog povrća pa zato treba kraće vrijeme za pripremu.
- Učestalosti miješanja i okretanja jela. Miješanjem ili okretanjem dolazi do ravnomjerne raspodjele topline pa je za jelo stoga potrebno kraće vrijeme pripreme.
- Količini jela.
Vrijedi: dvostruka količina – gotovo dvostruko vrijeme
Kod manje količine jela smanjuje se u skladu s time i vrijeme pripreme.

Rukovanje

- Obliku i materijalu posuđa.

Namirnice u uređaju?

Napomena Namirnice u uređaju? Vas podsjeća da se uređaj ne smije uključivati bez namirnica.

Uređaj se može oštetiti ukoliko radi bez namirnica.

Ako pritisnete tipku Start, a prethodno niste otvorili vrata, u polju za prikaz se pojavljuje Namirnice u uređaju?. Možda u uređaju još nema namirnica jer vrata nisu duže vrijeme otvarana. Početak rada je onemogućen dok se vrata ne otvore.

Prekid / nastavak postupka pripreme jela

Postupak pripreme jela u svakom trenutku možete: . .

. . . **prekinuti:**

■ Otvorite vrata uređaja.

Vrijeme se zaustavlja.

Na zaslonu se prikazuje poruka Zatvorite vrata.

. . . **nastaviti:**

■ Zatvorite vrata i pritisnite tipku Start.

Postupak se nastavlja.

Izmjena unesenih podataka

Ako nakon početka postupka utvrdite . .

. . . **da je snaga rada mikrovalova** previše soka ili preniska:

■ Odaberite novu snagu rada.

. . . da je uneseno **vrijeme** prekratko ili predugo:

■ Strelicama promijenite vrijeme i nastavite postupak (dodirnite tipku Start).

Brisanje postupka

■ Dva puta dodirnite tipku ↶ ili alternativno odabranu razinu snage.

Na zaslonu se pojavljuje Prekid postupka.

■ Potvrdite s OK.

Nakon završetka postupka

Nakon završetka pripreme jela javlja se zvučni signal. Gasi se osvjetljenje prostora za pripremu jela.

Signal se nekoliko puta ponavlja. Na zaslonu se prikazuje Završetak.

■ Za potvrdu pritisnite tipku odabrane razine snage.

Održavanje topline

Funkcija Održavanje topline se automatski uključuje ako po završetku postupka pripreme jela sa snagom od najmanje 450 W vrata ostanu zatvorena, a nije pritisnuta niti jedna tipka.

Namirnica koja se priprema potom će se nakon oko 2 minute s 80 W održavati toplom maksimalno 15 minuta.

Na polju za prikaz stoji Održavanje topline.

Postupak se prekida kada otvorite vrata ili dodirnete tipku.

Funkcija Održavanje topline se ne može zasebno odabrati.

Ovu funkciju možete isključiti (pogledajte poglavlje „Postavke“).

Programiranje vremena pripreme jela

Na rezultat pripreme jela može negativno utjecati ako između umetanja namirnice koja se priprema i početka pripreme protekne dulje vrijeme. Svježe namirnice mogu promijeniti boju ili se čak pokvariti.

Odaberite što kraće vrijeme do početka postupka pripreme.

Unosom Završetak u ili Početak u automatski možete isključiti ili uključiti postupak pripreme jela.

- Završetak u
Određujete vrijeme kada postupak pripreme jela treba završiti. Mikrovalna pećnica se tada automatski isključuje u tom trenutku.
- Početak u
Podešavate vrijeme kada postupak pripreme jela treba započeti. Mikrovalna pećnica se tada automatski uključuje u tom trenutku.
- Stavite namirnice u prostor za pripremu jela.
- Odaberite željeni način rada.
- Podesite vrijeme pripreme i potvrdite s **OK**.
- Pritisnite tipku .
- Strelicama odaberite Završetak u ili Početak u potvrdite s **OK**.
- Pomoću strelica odredite vrijeme kada postupak pripreme treba završiti ili početi i potvrdite s **OK**.

Na zaslonu stoji Početak u i vrijeme početka.

Odabir brzih mikrovalova

Pritisak na tipku  dovoljan je za uključivanje uređaja na 1 minutu s najvećom snagom rada.

- Pritisnite tipku .

Bez sljedećeg pritiska na tipku postupak pripreme odvija se 1 minutu pri maksimalnoj snazi.

Promjena vremena i snage

Pohranjeno vrijeme i snagu možete mijenjati i tako pohraniti glavni način primjene.

- Odaberite .
- Odaberite Postavke  i potvrdite s **OK**.
- Odaberite Brzi MV i potvrdite s **OK**.
- Odaberite Snaga.

Na zaslonu stoje Snaga i iza pohranjena snaga.

- Ako želite promijeniti snagu potvrdite s **OK**.

Pohranjena snaga označena je sa .

- Pomoću strelica promijenite snagu i odabir potvrdite s **OK**.
- Sa strelicama odaberite Vrijeme prip. i onda **OK**.
- Sa strelicama podesite željeno vrijeme pripreme jela i potvrdite s **OK**.

Na zaslonu stoje Vrijeme prip. i iza odabrano vrijeme.

- Više puta pritisnite  kako biste se vratili na glavnu razinu.

Promijenjena razina snage kao i promijenjeno vrijeme sada su pohranjeni te se pozivaju pritiskom na tipku .

Vremena koja ste programirali pohranjena su u slučaju nestanka napajanja i ne morate ih ponovno unijeti.

Rukovanje

Blokada uključivanja

Blokada uključivanja sprečava neželjeno korištenje uređaja.

Uključivanje blokade uključivanja

- Odaberite .
- Odaberite Postavke  i potvrdite s **OK**.
- Odaberite Sigurnost i potvrdite s **OK**.
- Odaberite Blokada uključivanja  i potom **OK**.
- Odaberite Uključiti i potom **OK**.
- Isključite uređaj kako biste aktivirali blokadu uključivanja.

Funkcije uređaja sada su blokirane i mogu se koristiti samo kada se prekine blokada uključivanja.

Samo se podsjetnik minuta sa zvučnim signalom može koristiti i kada je blokada uključivanja aktivna (pogledajte poglavlje „Podsjetnik minuta“).

Blokada uključivanja ostaje zadržana i nakon nestanka napajanja.

Prekid blokade uključivanja

Privremeno možete prekinuti blokadu uključivanja.

- Uređaj uključite tipkom za uključivanje/isključivanje .

Na zaslonu se prikazuje Blokada uključivanja .

- Potvrdite s **OK**.

Na zaslonu se prikazuje Pritisnite "OK" na 6 sek.

- Slijedite upute koje su prikazane na zaslonu.

Vrijeme se prikazuje na zaslonu s odbrojavanjem unazad. Potom je blokada uključivanja prekinuta.

- Unesite željeni postupak pripreme.

Sve tipke i postupke možete slobodno birati, sve dok se uređaj ne isključi. Blokada uključivanja je ponovno aktivna nakon isključenja uređaja.

Uklanjanje blokade uključivanja

- Uređaj uključite tipkom za uključivanje/isključivanje .

Na zaslonu se prikazuje Blokada uključivanja .

- Potvrdite s **OK**.

Na zaslonu se prikazuje Pritisnite "OK" na 6 sek.

- Slijedite upute koje su prikazane na zaslonu.

Vrijeme se prikazuje na zaslonu s odbrojavanjem unazad. Potom je blokada uključivanja prekinuta.

- Odaberite .
- Odaberite Postavke  i potvrdite s **OK**.
- Odaberite Sigurnost i potvrdite s **OK**.
- Odaberite Blokada uključivanja  i potom **OK**.
- Odaberite Isključiti i potom **OK**.
- Isključite uređaj.

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

Korištenje podsjetnika minuta

Za nadzor vanjskih postupaka, poput primjerice kuhanja jaja, možete namjestiti podsjetnik minuta. Namješteno vrijeme se odbrojava unatrag u sekundama.

Podsjetnik minuta možete koristiti i ako ste istodobno podesili vrijeme za automatsko uključivanje ili isključivanje postupka pripreme (primjerice kao podsjetnik za dodavanje začina nakon nekog vremena pripreme).

- Dodirnite tipku .

Na zaslonu se pojavljuje Podsjet. min..

- Sa strelicama unesite željeni podsjetnik minuta i potvrdite s *OK*.

Na zaslonu svijetli  te se vrijeme odbrojava prema dolje.

Po isteku vremena oglašava se zvučni signal.

Treperi  i vrijeme se broji prema gore. Po tome ćete prepoznati od kada teče podsjetnik minuta.

- Pokrenite postupak pritiskom na tipku .

Promjena podsjetnika minuta

- Pritisnite tipku .

Na zaslonu se prikazuje Izmijeniti. Odbrojavanje vremena se zaustavlja.

- Potvrdite s *OK*.

- Strelicama korigirajte vrijeme i potvrdite s *OK*.

Podsjetnik minuta se nastavlja.

Poništavanje podsjetnika minuta

- Pritisnite tipku .

Na zaslonu se prikazuje Izmijeniti.

Odbrojavanje vremena se zaustavlja.

- Strelicama odaberite *Brisati* i potvrdite s *OK*.

Podsjetnik minuta je poništen.

Korištenje podsjetnika minuta i vremena pripreme

Podsjetnik minuta se također može podesiti uz prikaz vremena pripreme te tada teče u pozadini.

- Tijekom postupka pripreme jela pritisnite tipku .

- Strelicama odaberite Podsjet. min. i potvrdite s *OK*.

- Sa strelicama unesite željeni podsjetnik minuta i potvrdite s *OK*.

- Dodirnite tipku .

Na zaslonu je vidljivo proteklo vrijeme pripreme jela i protekli podsjetnik minuta, jedno uz drugo.

Uporaba – roštilj

Roštilj se može koristiti u 4 postavke, i to samostalno (solo) i u 3 kombinacije mikrovalovima, kod kojih se roštilj kombinira s određenom snagom mikrovalova.

Ako je ukupno vrijeme pripreme s roštiljem < 15 minuta, otprilike 5 minuta prije zagrijte roštilj.

Kako bi meso/riba bili ravnomjerno pečeni s obje strane, okrenite ih nakon pola vremena pečenja. Tanke kriške i komade treba okrenuti samo jednom, a veće, oble komade više puta.

Vremena pečenja mogu se smatrati samo okvirnim vrijednostima jer upravo kod pečenja vrijeme ovisi o vrsti i debljini namirnice koja se peče kao i o željenim rezultatima pečenja.

Ako se namirnice peku direktno na rešetki, poželjno je staviti posudu otpornu na visoke temperature i prikladnu za korištenje u pećnici ispod rešetke radi sakupljanja masnoće.

 Šteta uzrokovana pregrijavanjem.

Priložena Gourmet posuda nije prikladna za sakupljanje masnoća. Prazna posuda će se tako pregrijati. Navedeno će oštetiti površinski sloj.

Umjesto toga koristite na visoke temperature otporne i za mikrovalove prikladne posude.

- Stavite namirnicu u prikladnu posudu.
- Stavite rešetku i posudu otpornu na visoke temperature odnosno prikladnu za korištenje u mikrovalnoj pećnici ili posudu s namirnicom na okretni tanjur.

 Opasnost od opekline vrućim posuđem.

Rešetka i posuda zagrijavaju se tijekom rada pećnice.

Navucite kuhinjske rukavice.

Posudu i rešetku je lakše očistiti ako se odmah nakon pečenja namoče u vodu s deterdžentom za ručno pranje posuđa.

Kod pečenja gornja ploha s vremenom poprimi plavu boju. Takvi neizbježni tragovi korištenja ne utječu na rad uređaja.

Priprema s roštiljem bez mikrovalova

Ovaj način rada idealan je za pečenje tankih komada, npr. odrezaka ili kobasica.

- Pritisnite tipku .

Tipka  na upravljačkoj ploči svijetli narančasto.

Na zaslonu se prikazuje Vrijeme prip. i 00:00 min.

- S tipkama sa strelicama podesite željeno vrijeme pripreme jela i odabir potvrdite s OK.

- Pritisnite tipku Start.

Odvija se postupak pripreme jela. Nakon završetka pripreme jela javlja se zvučni signal.

Promjena vremena pripreme s roštiljem

Vrijeme pripreme s roštiljem može se promijeniti tijekom rada.

- Pritisnite tipku sa strelicom.

Postupak se prekida.

- Pomoću tipki sa strelicama promijenite vrijeme.
- Nastavite postupak pritiskom na tipku Start.

Odabir vremena početka ili završetka

Vrijeme pripreme s roštiljem može se odvijati u prethodno podešeno vrijeme te završava po isteku određenog trajanja.

- Pritisnite tipku .

Tipka  na upravljačkoj ploči svijetli narančasto.

Na zaslonu se prikazuje Vrijeme prip. i 00:00 min.

- S tipkama sa strelicama podesite željeno vrijeme pripreme jela i odabir potvrdite s **OK**.

- Potom pritisnite tipku .

Na zaslonu se nalaze Vrijeme prip. i podešeno trajanje za postupak pripreme s roštiljem.

- Sa strelicama birajte između opcija Početak u i Završetak u.

Pomoću Početak u podešavate vrijeme kada postupak pripreme s roštiljem treba započeti.

Pomoću Završetak u podešavate vrijeme kada postupak pripreme s roštiljem treba završiti.

Na ovom mjestu alternativno možete odabrati i Podsjet. min., ukoliko uz postupak pripreme s roštiljem za zaseban postupak želite pokrenuti podsjetnik minuta.

- Odabir potvrdite s **OK**.

Na zaslonu se prikazuje Početak u ili Završetak u, ovisno o tome što ste odabrali. Ujedno je sat pozadinski osvijetljen.

- Tipkama sa strelicama odaberite željeno vrijeme početka ili završetka i potom za potvrdu pritisnite **OK**.

Na zaslonu se prikazuje Početak u i svijetli tipka .

Postupak pripreme s roštiljem počinje u prethodno određenom trenutku.

Nakon završetka pripreme jela javlja se zvučni signal.

Kombiniranje roštilja s mikrovalovima

Ovaj način rada prikladan je kad jelo treba biti zapečeno ili poprimiti privlačnu smeđu boju. Mikrovalovi skuhaju jelo, roštilj ga zapeče.

Roštilj se može kombinirati s 3 različita stupnja snage mikrovalova i to: 150, 300 i 450 W.

Tijekom rada nije moguća promjena ta tri stupnja snage bez prekidanja postupka.

Kombinacije  i  nalaze se izravno na upravljačkoj ploči, kombinacija  nalazi se pod .

- Odaberite željenu kombinaciju pritiskom na tipku ,  ili , ukoliko želite odabrati .

Odgovarajuća tipka na upravljačkoj ploči svijetli narančasto.

Na zaslonu se prikazuje Vrijeme prip. i 00:00 min.

- S tipkama sa strelicama podesite željeno vrijeme pripreme jela i odabir potvrdite s **OK**.

- Pritisnite tipku Start.

Odvija se postupak pripreme jela.

Nakon završetka pripreme jela javlja se zvučni signal.

Uporaba – roštilj

Promjena vremena

Vrijeme se može promijeniti tijekom rada.

- Pritisnite tipku sa strelicom.

Postupak se prekida.

- Pomoću tipki sa strelicama promijenite vrijeme.

- Nastavite postupak pritiskom na tipku Start.

Odabir vremena početka ili završetka

Vrijeme pripreme može započeti u prethodno podešeno vrijeme te završava po isteku određenog trajanja.

- Odaberite željeni kombinirani način rada.

Odgovarajuća tipka na upravljačkoj ploči svijetli narančasto.

Na zaslonu se prikazuje Vrijeme prip. i 00:00 min.

- S tipkama sa strelicama podesite željeno vrijeme pripreme jela i odabir potvrdite s OK.

- Potom pritisnite tipku ⌚.

Na zaslonu se nalaze Vrijeme prip. i podešeno trajanje za postupak pripreme s roštiljem.

- Sa strelicama birajte između opcija Početak u i Završetak u.

Pomoću Početak u podešavate vrijeme kada postupak treba započeti.
Pomoću Završetak u podešavate vrijeme kada postupak treba završiti.

Na ovom mjestu alternativno možete odabrati i Podsjet. min., ukoliko uz postupak pripreme jela za poseban postupak želite pokrenuti podsjetnik minuta.

- Odabir potvrdite s OK.

Na zaslonu se prikazuje Početak u ili Završetak u, ovisno o tome što ste odabrali. Ujedno je sat na svijetloj podlozi.

- Tipkama sa strelicama odaberite željeno vrijeme početka ili završetka i potom za potvrdu pritisnite OK.

Na zaslonu se prikazuje Početak u i svijetli tipka odabranog načina rada.

Postupak pripreme jela počinje u prethodno određenom trenutku.

Nakon završetka pripreme jela javlja se zvučni signal.

Upute za korištenje

 Opasnost od opekline vrućim posuđem.

Gourmet posuda se izrazito jako zagrijava.

Zato vruću ploču pridržavajte isključivo s rukavicama. Za odlaganje koristite podložak otporan na temperaturu.

Prije prve uporabe

Prije prve uporabe napunite posudu s 400 ml vode i 3 do 4 velike žlice octa ili soka od limuna te 5 minuta zagrijte na 450 W + roštilj .

Površinski sloj Gourmet posude sprečava prijanjanje jela za površinu i omogućuje lakše čišćenje.

Slojevi slični teflonu osjetljivi su na ureze i ogrebotine.

Metalni ili šiljasti predmeti oštećuju površinski sloj.

Zato nemojte rezati jela izravno u posudi.

Za miješanje i okretanje jela koristite pribor od drveta ili plastike.

Prženje/gratiniranje

 Opasnost od požara zbog pregrijavanja.

Ulja i masti mogu se zapaliti od pregrijavanja.

Kad koristite ulja i masnoće u Gourmet posudi, nemojte je ostavljati bez nadzora.

- Za pečenje upotrijebite malo ulja ili masnoće. Zahvaljujući površinskom sloju ništa se ne lijepi te možete pripremati jela s malo kalorija.

- Pripremite jela tako da ih neposredno nakon zagrijavanja možete staviti na vruću posudu.

- Postavite Gourmet posudu izravno na okretni tanjur.

Iskre mogu oštetiti posudu i unutrašnjost pećnice.

Nemojte stavljati posudu na rešetku i pazite na razmak od oko 2 cm od okolnih stijenci kako ne bi došlo do iskrenja.

- Zagrijavajte posudu na 450 W + roštilj  kroz najviše 5 minuta.

 Šteta uzrokovana pregrijavanjem. Nemojte pregrijati praznu posudu. Može doći do oštećenja površinskog sloja.

Stoga posudu prilikom pečenja nemojte stavljati ispod rešetke, kako bi prikupljala masnoću.

Ako za pečenje koristite ulje, možete ga zagrijati zajedno s posudom ili ga zagrijanog staviti u posudu. Maslac uvijek dodajte nakon zagrijavanja jer je osjetljiviji na temperaturu od ulja i može potamniti. Meso, perad, ribu i povrće uvijek dobro osušite prije stavljanja u Gourmet posudu.

Jaja mogu prsnuti.

Nemojte upotrebljavati Gourmet posudu za pripremu ili zagrijavanje već kuhanih jaja.

Primjeri uporabe

Gourmet posudu prethodno zagrijte na okretnom tanjuru na 450 W + roštilj  u trajanju od najviše 5 minuta.

- Riblji štapići (zamrznuti), 150 g + 2 velike žlice ulja , svaka strana 3 – 4 minute.
- Hamburger, 2 komada + 2 velike žlice ulja , svaka strana 3 – 4 minute.
- Kroketi (zamrznuti), 10 – 12 komada + 2 velike žlice ulja , 6 – 8 minuta, povremeno okretati
- File odrezak, oko 200 g , svaka strana oko 5 minuta (ovisno o stupnju pripreme)
- Pizza (zamrznuta), 300 g, , 7 – 9 minuta.
- Pizza, svježa, bez prethodnog zagrijavanja , oko 15 minuta (ovisno o dodacima)

Recepti

Kod navedenog vremena pripreme radi se o ukupnom vremenu koje je potrebno za pripremu i kuhanje jela. Posebno je navedeno vrijeme potrebno da jelo odstoji ili vrijeme za mariniranje namirnica.

Croque Monsieur (3 porcije)

Vrijeme pripreme: 10 – 15 minuta

Sastojci

6 kriški tosta
30 g mekog maslaca
75 g naribanog ementalera
3 kriške kuhane šunke

Priprema

Kriške tosta premazati maslacem. Sir raspodijeliti na tri kriške tosta, na svaku staviti po jednu šnit u šunke. Preostale tri kriške tosta poleći na šunku sa stranom premazanom maslacem. Tost staviti u Gourmet posudu zagrijanu s 450 W + roštilj na 5 minuta. Staviti na okretni tanjur, ostaviti da potamni na 450 W + roštilj sa svake strane oko 3 minute. Za ostale nadjeve može se odabrati ocijeđena tuna i vrlo tanko narezani koluti luka ili kriške ananasa, sira i kuhane šunke.

Povrtna tava (3 porcije)

Vrijeme pripreme: 25 – 35 minuta

Sastojci

2 glavice luka
2 žlice ulja
100 g očišćenih bukovača ili šampinjona
150 g malih mrkvi (zamrznutih) ili kolutića mrkve
100 g cvjetova brokule
1 crvena paprika ili 100 g narezane paprike (zamrznute)
1 rajčica
Sol, papar
30 g naribanog parmezana

Priprema

Luk narezati na tanke kolutiće, papriku prepoloviti, narezati na četvrtine, ukloniti unutrašnjost i koštice i narezati na prutiće. Rajčicu narezati na kockice. Gourmet posudu staviti na okretni tanjur i zagrijavati na 450 W + roštilj oko 5 minuta. Dodajte ulje i luk narezan na kolutiće. Posudu ponovno staviti na okretni tanjur, zapeći s 450 W + roštilj oko 2 minute. Dodati gljive, mrkvu, brokulu, prutiće paprike, kockice rajčice i začine te promiješati. Peći na 450 W + roštilj oko 6 minuta. Okrenuti i poslužiti posipano parmezanom.

Svinjski file „Lukullus“ (2 porcije)

Vrijeme pripreme: 15 – 20 minuta

Sastojci

1 svinjski file (oko 400 g)
4 trake mesnate slanine
Sol, papar
10 g maslaca
200 g narezanih šampinjona
200 ml vrhnja
2 žlice vinjaka

Priprema

Svinjski file narezati u četiri odreska. Svaki odrezak začiniti solju i paprom, čvrsto omotati trakom slanine, po potrebi pričvrstiti čačalicom. Gourmet posudu staviti na okretni tanjur i zagrijavati na 450 W + roštilj oko 5 minuta. Dodati maslac, poleći meso. Staviti na okretni tanjur, pripremati svaku stranu na 450 W + roštilj oko 3 minute. Izvaditi meso, ostaviti pokriveno da se ne hladi. U sok od pečenja dodati gljive, vrhnje i vinjak, pirjati najvišom snagom oko 4 minute. Poslužiti uz meso.

„Pikantni“ svinjski file

Vrijeme pripreme: 10 – 12 minuta

Priprema

Svinjski file narezati na 4 odreska. U zagrijanoj Gourmet posudi peći na 450 W + roštilj oko 4 minute sa svake strane. Zatim dodajte 50 ml bijelog vina, 125 ml vrhnja za kuhanje, 2 žlice zaprške i 150 g sira Roquefort, promiješajte te kuhajte još 3 minute.

Pikantne pileće kockice (3 porcije)

Vrijeme pripreme: 25 – 35 minuta

Sastojci

600 g filea pilećih ili purećih prsa
2 žlice ulja
2 žlice bijelog vina
2 žlice soka od jabuke
1 žlica limunovog soka
Sol, crni papar
1 žličica curry praška
1 prstohvat mljevenog ružmarina
1 prstohvat mljevenog đumbira
1 prstohvat kajenskog papra
1/2 žličice umaka Tabasco
20 g maslaca

Priprema

Filet narežite na 2 x 2 cm velike kockice. Dodajte ostale sastojke, sve osim maslaca, promiješajte i prelite preko kockica fileta. Pomiješajte i ostavite da odstoji 30 minuta. Postavite Gourmet posudu izravno na okretni tanjur. Zagrijati na 450 W + roštilj oko 5 minuta. Prvo dodajte maslac, zatim ocijeđene kockice mesa. Posudu staviti na okretni tanjur i peći pri 450 Watt + roštilj 4 minuta, okrenuti i peći pri istim postavkama još dodatno 4 minute. Ukoliko se prilikom pečenja razvije previše tekućine od mesa koje onemogućuje mesu da poprimi smeđu boju, jednostavno odlijte višak tekućine.

Filet lososa „natur“ (2 obroka)

Vrijeme pripreme: 5 – 10 minuta

Sastojci

2 komada fileta od lososa (po 150 g)
1 žlica limunovog soka
Sol, bijeli papar

Priprema

Pokapajte filet lososa cijedenim limunovim sokom, i ostavite da se marinira tako 10 minuta. Gourmet posudu staviti na okretni tanjur i zagrijavati na 450 W + roštilj oko 5 minuta. Začinjeni filet lososa osušen u kuhinjskom papiru staviti u Gourmet posudu, malo pritisnuti. Staviti na okretni tanjur, pripremati svaku stranu na 450 W + roštilj oko 1 1/2 – 2 minute.

Uz lososa poslužiti rižu, umak hollandaise ili preprženi maslac i svježu zelenu salatu.

Svi automatski programi ovise o težini namirnice.

Težinu namirnice možete navesti u gramima (g), funtama (lb) ili funtama/un-cama (lb/oz) (pogledajte poglavlje „Postavke“, odlomak „Mijenjanje postavki“).

Postoje četiri različite kategorije automatskih programa:

- Kuhanje 
- Odmrzavanje
- Zagrijavanje
- Kokice 

Programi pripreme jela i program za kokice pozivaju se senzorskim tipkama  ili .

Automatski programi kategorije odmrzavanja i zagrijavanja pozivaju se senzorskom tipkom  te se potom mogu odabrati strelicama.

Korištenje automatskih programa

- Odaberite željeni automatski program i potvrdite s **OK**.
- Unesite težinu namirnice i potvrdite s **OK**.
- Sa strelicama birajte između opcija
Pokretanje odmah, Početak u i Završetak u.
- Slijedite upute na zaslonu, primjerice
Okrenite namirnice ili Promiješajte namirnice.
- Obratite pozornost na vrijeme kod sobne temperature (vrijeme izjednačavanja) kako bi se toplina ravnomjerno raspodijelila po jelu.

Priprema jela

Uz neke od sljedećih programa pripreme povremeno se dodatno uključuje roštilj.

 Šteta uzrokovana plastikom osjetljivom na visoke temperature.

Materijal od kojeg je poklopac izrađen u pravilu podnosi temperature do 110°C (pogledajte navode proizvođača). Kod viših temperatura plastika se može izobličiti i stopiti s jelom. Poklopac koristite samo kod rada samo s mikrovalovima.

Poklopac ni u kom slučaju nemojte upotrebljavati kada je uključen roštilj, dakle kod programa označenih sa *.

Možete birati između 23 automatska programa. Vrijeme izjednačavanja iznosi po 2 minute.

- Slanina za doručak
- Krumpir
- Komadi pileline *
- Piletina u umaku
- Filet ribe
- Filet ribe u umaku
- Smrznuti pomfrit *
- Juha
- Povrće
- Zamrznuti složenac *
- Tanka pizza *
- Debela pizza *
- Zamrznuta gotova jela
- Zamrznuto povrće
- Desert od voća
- Složenac *
- Piletina na roštilju *
- Gratinirana riba *
- Riba na roštilju *
- Ražnjići *
- Meso u umaku
- Riža
- Varivo

* povremeno s uključivanjem roštilja

Korištenje - automatski programi

Odmrzavanje

Za odmrzavanje različitih grupa namirnica na raspolaganju stoji 13 programa. Vrijeme izjednačavanja iznosi po 10 minuta.

- Kruh
- Kolači
- Pileći bataci
- Jela na tanjuru
- Filet ribe
- Voće
- Komadi mesa
- Sjeckano meso
- Perad
- Juha
- Odrasci mesa
- Povrće
- Riba

Zagrijavanje

Za zagrijavanje različitih grupa namirnica na raspolaganju stoji 8 automatskih programa. Vrijeme izjednačavanja za te programe iznosi oko 2 minute.

- Složenac
- Piletina u umaku
- Jela na tanjuru
- Filet ribe u umaku
- Juha
- Meso u umaku
- Varivo
- Povrće

Kokice

Ovaj automatski program prikladan je za pripremu kokica namijenjenih pripremi u mikrovalnoj pećnici.

Kokice za mikrovalnu u trgovinama se prodaju u različitim pakiranjima. Ovaj je program prilagođen pakiranju od oko 100 g. Kod odstupajućih jedinica pakiranja moguće je u određenim intervali-

ma promijeniti unos vremena (pogledajte poglavlje „Postavke“, odlomak „Promjena postavki“).

Određeno vrijeme tekućeg programa se ne može mijenjati.

Program nije namijenjen za pripremu kokica u zrnu ili klipova kukuruza.

S ovim programom pripremajte isključivo kokice označene za pripremu u mikrovalnoj pećnici.

- Prema uputama na pakiranju kokice stavite na okretni tanjur.

Ako pakiranje dodiruje unutarnju stjenku mikrovalne pećnice i zapinje, može doći do zastoja cirkulacije topline.

Pripazite na to da se vrećica može neometano okretati u mikrovalnoj pećnici.

- Dodirnite .

Nakon kratkog vremena pokreće se program. Pokreće se čim dodirnete tipku Start.

Ubrzo ćete čuti zvuk pucanja kokica.

- Zaustavite program prije isteka ukoliko uočite da su zvukovi pucketanja kukuruza sve rjeđi. Vodite računa o uputama koje se nalaze na pakiranju.

 Opasnost od opekotina uzrokovanih vrućom vrećicom.

Vrećica je vruća.

Pažljivo izvadite vrećicu iz mikrovalne pećnice.

Ovdje se navodi nekoliko recepata za automatske programe kategorije „Priprema jela **Auto**“, koje možete nadopuniti ili mijenjati.

Ako se zadane težine namirnica pre-korače, jelo neće biti dovoljno pripremljeno.

Držite se uputa vezanih uz težinu namirnica.

Povrće

Priprema

Očišćeno, pripremljeno povrće dodajte u jednu posudu. Ovisno o svježini i udjelu vlage dodajte 3-4 žličice vode i malo soli ili ostalih začina. Unesite težinu uključujući i težinu vode i pripremajte jelo u zatvorenoj posudi. Nakon pola vremena pripreme jela oglasit će se zvučni signal koji upućuje na okretanje ili miješanje jela u pripremi.

Kod pripreme povrća u umaku potrebno je unijeti težinu koja uključuje i sastojke umaka. Molimo obratiti pozornost na maksimalne unose težine.

Mrkva u vrhnju s krasuljicom (2 obroka)

Vrijeme pripreme: 25-35 minuta

Sastojci

350 g mrkve, očišćene

5 g maslaca

50 ml temeljca od povrća (instant)

75 g Crème fraîche

1 žlica bijelog vina

Sol, papar

1 prstohvat šećera

1/2 žlice senfa

1-2 žlice peršina, svježeg, nasjeckanog ili

1 žlica peršina, osušenog i mrvljenog

Oko 1 žlica svijetlog gustina za umake

Priprema

Narežite mrkvu na trake (debljine oko 3-4 mm) ili na ploške (3-4 mm). Međusobno pomiješajte maslac, temeljac, crème fraîche i ostale sastojke te ulijte smjesu zajedno s mrkvom u posudu. Pripremajte pokriveno, te prilikom zvučnog signala promiješajte jelo u pripremi.

Postavka: **Auto** Povrće

Težina: 525 g

Razina: okretni tanjur

Recepti - Automatski programi

Krumpir

Pomoću ovog programa može se pripremati kuhani slani krumpir, krumpir u ljusci, krumpir kuhani u juhi.

Priprema

Unesite težinu krumpira i tekućine.

Za kuhani slani krumpir stavite oprani krumpir u posudu, posolite i pripremajte poklopljeno.

Za krumpir kuhani u ljusci dodajte oko 1 žlicu vode po krumpiru. Ljuskę probušite vilicom ili čačalicom i pripremajte poklopljeno.

Zlatnožuti krumpir (3 porcije)

Vrijeme pripreme: 25-35 minuta

Sastojci

500 g oguljenih krumpira

1 luk, sitno nasjeckani

10 g maslaca

1-2 žlice curry praška

250 ml temeljca od povrća (instant)

50 ml vrhnja

125 g graška (zamrznutog)

Sol, papar

Priprema

Krumpir narežite na velike kocke (oko 3 x 3 cm) ili koristite manji krumpir. Sve sastojke dodajte u dovoljno veliku posudu i promiješajte. Pripremajte pokriveno, te prilikom zvučnog signala dobro promiješajte jelo u pripremi i zatim dalje pripremajte.

Postavka:  Krumpir

Težina: 800 g

Razina: okretni tanjur

Riža

Ovim programom u mikrovalnoj pećnici možete pripremiti rižu.

Priprema

Unesite težinu suhe riže.

Suhu rižu prelijte vrućom vodom u omjeru 1 mjerica riže prema 2 mjerice vode.

Rižu pripremajte poklopljeno.

Gratinirano povrće (4 porcije)

Vrijeme pripreme: oko 40 minuta

Sastojci

400 g cvjetače ili brokule

400 g mrkve

Za umak od sira

20 g margarina

20 g brašna

300 ml temeljca od povrća (instant)

200 ml mlijeka

100 g sira Emmentaler, narezanog na kockice

50 g sira Goude, naribanog

Papar, sol, muškatni oraščić,

1 žlica peršina, nasjeckanog

Priprema

Usitnite cvjetaču ili brokulu, mrkvu narežite na tanke ploške (3 mm). Oboje stavite u kalup za složenac (promjera 24 cm) te promiješajte. Zagrijte margarin, dodajte brašno i uz nastavak miješanja dodajte temeljac i mlijeko. Dodajte sir Emmentaler i ostavite da lagano kuha sve dok se sir ne otopi. Dobro začinite sa soli, paprom i muškatnim oraščićem te dodajte peršin. Umak prelijte preko povrća, posipajte Goudom i pripremajte otklopljeno.

Postavka: **Auto** Složenac

Težina: 1.500 g

Razina: okretni tanjur

Gratinirani krumpir sa sirom (4 obroka)

Vrijeme pripreme: 45 minuta

Sastojci

Za gratin

600 g krumpira, brašnasto kuhanog

75 g sira Goude, naribanog

Za preljev

250 g vrhnja

Sol, crni papar, muškatni oraščić

Maslac

Za posipanje

75 g sira Goude, naribanog

Za kalup

1 češanj češnjaka

Pribor

Kalup za složenac, prikladan za pripremu u pećnici s mikrovalovima, temperaturno postojan, Ø 26 cm

Priprema

Kalup za složenac premažite češnjakom.

Za preljev pomiješajte vrhnje, sol, papar i muškatni oraščić.

Ogulite i operite krumpir te narežite na tanke ploške debljine 3–4 mm. Pomiješajte krumpir, Goudu i preljev te stavite u kalup za složenac.

Posipajte Goudom i pripremajte otklopljeno.

Postavka: **Auto** Složenac

Težina: 1000 g

Razina: okretni tanjur

Recepti - Automatski programi

Ražnjići od filea (8 ražnjića)

Vrijeme pripreme: 25–35 minuta + 1 sat mirovanja

Sastojci

1 svinjski filet, oko 300 g
1 crvena paprika
2 luka

Za mariniranje

8 žlica ulja
Papar, sol, slatka crvena paprika, chili u prahu
8 drvenih ražnjića

Priprema

Svinjski file narežite na 16 komada. Operite papriku i narežite na komadiće veličine zalogaja. Svaki luk narežite na osam dijelova. Na ražnjiće naizmjenično nabodite meso, papriku i luk. Za marinadu sastojke dobro promiješajte i smjesom premažite ražnjiće. Ostavite da odstoji oko jedan sat. Ražnjiće stavite na rešetku i zajedno s posudom otpornom na visoke temperature i prikladnom za korištenje u mikrovalnoj pećnici, umetnite u pećnicu. Okrenite nakon što prođe otprilike polovina vremena predviđenog za pripremu s roštiljem (signal).

Postavka:  Ražnjići

Težina: po ražnjiću oko 100 g
Razina: rešetka i posuda na okretnom tanjuru

Ražnjići s piletinom (8 ražnjića)

Vrijeme pripreme: 25–35 minuta + 1 sat mirovanja

Sastojci

4 komada pilećih prsa po 120 g
4 kriške ananasa (limenka)
16 polovica marelica (limenka)

Za mariniranje

4 žlice ulja
4 žlice sezamovog ulja
Papar, sol,
 $\frac{1}{2}$ žličice ljute paprike
 $\frac{1}{2}$ žličice currya u prahu
Malo čilija u prahu
Po želji dodajte mljevenog đumbira ili mljevenog korijandra
8 drvenih ražnjića

Priprema

Svaki filet pilećih prsa narežite na 4 komada. Također na četvrtine narežite i ploške ananasa. Polovice marelica ostavite da se dobro ocijede. Za marinadu dobro promiješajte sve sastojke.

Komadiće piletine, ananas i marelice naizmjenično nabodite na drvene ražnjiće, premažite marinadom i ostavite da odstoje oko 1 sat. Ražnjiće stavite na rešetku i zajedno s posudom otpornom na visoke temperature i prikladnom za korištenje u mikrovalnoj pećnici, umetnite u pećnicu. Okrenite nakon što prođe otprilike polovina vremena predviđenog za pripremu s roštiljem (signal).

Postavka:  Ražnjići

Težina: po ražnjiću oko 100 g
Razina: rešetka i posuda na okretnom tanjuru

Pileći bataci

Priprema

Pileće batke kao i obično premažite maslacem i uljem te začinite. Stavite na rešetku i zajedno s posudom otpornom na visoke temperature i prikladnom za korištenje u mikrovalnoj pećnici umetnute u pećnicu. Nakon otprilike polovine vremena predviđenog za pripremu (signal) pileće batke okrenite i pripremajte do kraja.

Postavka:  Komadi pilettine

Piletina s roštilja

Priprema

Piliće prepolovite. Kao i obično premažite maslacem i uljem te začinite. Polovice, okrenute sa prerezanom stranom prema gore, stavite na rešetku i zajedno s posudom otpornom na visoke temperature i prikladnom za korištenje u mikrovalnoj pećnici umetnute u pećnicu. Nakon otprilike polovine vremena predviđenog za pripremu (signal) pileće polovice okrenute i pripremajte do kraja.

Postavka:  Piletina na roštilju

Za pripremu peradi s roštiljem

Priprema

Kako bi se prilikom pečenja peradi s roštiljem dobila lijepa boja, preporuča se dodati mješavinu začina od paprike i curryja. Osim pojačane arome, koža zahvaljujući začинима dobiva i izrazito privlačan ton zlatno-smeđe boje.

Ribljí curry (4 porcije)

Vrijeme pripreme: 35-45 minuta

Sastojci

300 g komadića ananasa
1 crvena paprika
1 manja banana
500 g fileta od zlatnog ili crvenog grgeča
3 žlice limunovog soka
30 g maslaca
100 ml bijelog vina
100 ml soka od ananasa
Sol, šećer, čili papar
2 žlice svijetlog gustina za umake

Priprema

Ribljí filet narežite na kockice, stavite u posudu i nakapajte sokom od limuna. Papriku narežite na četvrtine, izvadite unutrašnji dio paprike te ju narežite na uske trakice. Bananu ogulite i narežite na tanke kriške. Zajedno s paprikom i komadićima ananasa dodajte ribi i sve promiješajte. Dodajte maslac. Vino, sok, začine i gustin za umake promiješajte i zajedno s ribom stavite u posudu. Sve dobro promiješajte i pripremajte poklopljeno.

Postavka:  Filet ribe u umaku

Težina: oko 1.200 g

Razina: okretni tanjur

Recepti - Automatski programi

Hrskava riba (2 porcije)

Vrijeme pripreme: 25–35 minuta

Sastojci

400 g fileta crvenog grgeča
3 žlice limunovog soka
Sol, bijeli papar
50 g maslaca
2 žličice senfa
1 luk, sitno nasjeckani
40 g sira Goude, naribanog
20 g krušnih mrvica
2 žlice kopra, nasjeckanog

Priprema

Riblji filet premažite limunovim sokom i stavite da miruje oko 10 minuta. Plitki kalup za složenac premažite s malo maslaca. Ribu osušite nježno je tapkajući, začinite sa soli i paprom te stavite u kalup. Otopljeni maslac (450 W, 40–50 sek.) dobro promiješajte sa senfom, lukom, Goudom, krušnim mrvicama i koprom te pripremljenom smjesom premažite ribu. Pripremajte do zlatno smeđe boje.

Postavka:  Gratinirana riba

Težina: oko 600 g

Razina: okretni tanjur

Zapečeni crveni grgeč s rajčicama (4 obroka)

Vrijeme pripreme: 35–45 minuta

Sastojci

500 g fileta crvenog grgeča
2 žlice limunovog soka
500 g rajčica
Sol sa začinskim biljem
2 žličice origana, mrvljenog
150 g sira Goude, naribanog

Priprema

Filet crvenog grgeča narežite na kocke, premažite limunovim sokom i ostavite da miruje oko 10 minuta. Rajčice narežite na kockice te zajedno s ribom i polovinom sira stavite u kalup za složenac. Dobro začinite začinskom soli i origanom te promiješajte. Posipajte ostatkom sira te pripremajte otklopljeno.

Postavka:  Gratinirana riba

Težina: oko 1.150 g

Razina: okretni tanjur

Pečene pastirve (4 porcije)

Vrijeme pripreme: 25–30 minuta

Sastojci

4 pastirve po 250 g
4–8 žlica nasjeckanog peršina
Sol, papar, limunov sok
Komadići maslaca

Priprema

Pastirve očistite, začinite izvana i iznutra i napunite začinima. Pastirve položite na lagano zamašćenu roštilj rešetku, premazanu maslacem te ju položite u prostor za pripremu jela zajedno s posudom otpornom na visoke temperature i prikladnom za korištenje u mikrovalnoj pećnici.

Postavka:  Riba na roštilju

Težina: oko 1.000 g

Razina: rešetka i posuda na okretnom tanjuru

Slanina za doručak

S ovim programom u mikrovalnoj pećnici možete pripremiti hrskavu slaninu.

Priprema

Na tanjur koji je prikladan za uporabu u mikrovalnoj stavite papir za pečenje. Slaninu položite na papir i prekrijte s još jednim papirom za pečenje.

Pozovite program Slanina za doručak, unesite broj šnita i pokrenite program.

Pileća prsa u umaku od senfa (4 porcije)

Vrijeme pripreme: 30 minuta

Sastojci

250 g Crème fraîche
1 češanj češnjaka, protisnuti
4 žlice senfa, slatkog
1½ žličica soli
½ žličice kadulje
4 filea pilećih prsa (oko 200 g), spremnih za pripremu

Pribor

Kalup za nabujak, prikladno za korištenje s mikrovalovima

Priprema

Za umak pomiješajte crème fraîche, češnjak, senf, sol i kadulju.

File pilećih prsa stavite u kalup za nabujak i prekrijte ih umakom. Program pokrenite poklopljeno.

Nakon napomene na zaslonu Okrenite namirnicu okrenite pileća prsa i prelijte umakom. Dalje pripremajte poklopljeno.

Postavka:  Piletina u umaku

Težina: 1100 g

Razina: okretni tanjur

Savjet

Alternativno možete koristiti i oštrij senf.

Recepti - Automatski programi

Minestrone (4 porcije)

Vrijeme pripreme: 40 minuta

Sastojci

50 g narezane mesnate slanine
1 luk
150 g celera
2 rajčice
150 g mrkve
100 g graha, zelenog, zamrznutog
100 g graška, zaleđenog
50 g tijesta (manje školjkice)
1 žlica mješavine talijanskih začina, zamrznutih
100 ml temeljca od povrća
100 g tvrdog sira (parmezan) u komadu

Pribor

Staklena posuda s poklopcem, prikladna za mikrovalnu pećnicu

Priprema

Na kockice narežite slaninu i luk. Na kockice narežite celer i rajčicu. Mrkvu narežite na ploške. Sve stavite u staklenu posudu.

Zajedno s temeljcem dodajte grah, grašak, tijesto i začine te sve promiješajte. Program pokrenite poklopljeno.

U međuvremenu promiješajte juhu i poklopljenu pripremajte dalje.

Naribajte parmezan i posipajte po juhi.

Postavka:  Juh

Težina: 1000 g

Razina: okretni tanjur

Savjet

Umjesto tijesta možete koristiti i 150 g krumpira narezanog na kockice.

Varivo od bijelog kupusa (4 porcije)

Vrijeme pripreme: 45 minuta

Sastojci

200 g mljevenog mesa, goveđeg
 $\frac{1}{2}$ žličice soli
 $\frac{1}{2}$ žličice crvene paprike u prahu
Papar
1 luka
250 g krumpira
100 g poriluka
250 g bijelog kupusa
250 g cikle
250 ml goveđeg temeljca
 $1\frac{1}{2}$ žličice soli
2 žlice vinskog octa, od crnog vina
150 g Crème fraîche
1 žlice peršina, nasjeckanog

Pribor

Zdjela prikladna za uporabu u mikrovalnoj pećnici

Priprema

Umijesite mljeveno meso, sol, papriku i papar. Oblikujte male kuglice od mljevenog mesa i stavite u posudu.

Luk i krumpir narežite na kockice. Poriluk narežite na prstenove. Naribajte bijeli kupus. Naribajte ciklu.

Povrće posložite preko mesnih okruglica. Dodajte temeljac od govedine i sol. Pripremajte poklopljeno sukladno programu.

Dodajte crème fraîche i peršin. Začinite s octom od crvenog vina.

Postavka:  Varivo

Težina: 1600 g

Razina: okretni tanjur

Okruglice Königsberger (4 porcije)

Vrijeme pripreme: 30 minuta

Za knedle

40 g krušnih mrvica
110 ml vode
1 luk, sitno nasjeckani
250 g mljevenog mesa, svinjetine
250 g mljevenog mesa, govedine
1 jaje, veličine M
1 žličica soli
Papar

Za umak

40 g maslaca, omekšanog
40 g pšeničnog brašna, tipa 405
500 ml temeljca od mesa, hladnog
2 žlice vrhnja
1 žlica kapara
1 žličica limuna

Pribor

Kalup za nabujak, prikladan za korištenje s mikrovalovima

Priprema

Pomiješajte krušne mrvice s vodom i pustite da nabubre.
Mljeveno meso i luk stavite u krušne mrvice. U tijesto zamijesite jaje, sol i papar. Oblikujte 8 mesnih okruglica i stavite u kalup za nabujak.
Pomiješajte maslac i brašno te odvojite u manje porcije i pripremite za kuglice od mesa. Dodajte temeljac od mesa. Pripremajte poklopljeno sukladno programu.
Kad se oglasi zvučni signal pažljivo glatko promiješajte umak. Začinite vrhnjem, kaparama i limunom, te dalje pripremajte.

Postavka: Meso u umaku

Težina: 1400 g

Razina: okretni tanjur

Zamrznuta pizza

Programima Tanka pizza i Debela pizza možete ispeći zamrznutu gotovu pizzu. Program Tanka pizza prikladan je za tanke, prethodno pečene pizze, program Debela pizza za deblje pizze, čije će se tijesto u prostoru za pripremu jela dalje dizati.

Ovisno o pizzi odaberite odgovarajući program.

Filet ribe

Filet ribe spreman za pripremu začinite po želji, stavite u kalup za nabujak prikladan za uporabu u mikrovalnoj pećnici, prekrite folijom ili poklopcem koji je prikladan za uporabu u mikrovalnoj, unesite težinu i pripremajte poklopljeno.

Žele od bobičastog voća (4 porcije)

Vrijeme pripreme: 15-20 minuta

Sastojci

400 g miješanog bobičastog voća (npr. jagode, maline), svježe ili zamrznuto
50 ml sirupa od jagode
1-2 žlice gustina
20 ml likera od ribizla

Priprema

Bobičasto voće stavite u posudu sa 100 ml vode i dodajte sirup od jagode. Gustin pomiješajte sa 2 žlice vode i likerom, dodajte bobicama i pripremajte u skladu s programom.

Postavka: Desert od voća

Težina: 500 g

Razina: okretni tanjur

Savjet

Uz to možete poslužiti umak ili sladoled od vanilije.

Zagrijavanje

Za zagrijavanje namirnica odaberite sljedeće snage rada mikrovalne pećnice:

Napitci	900 W
Jela	600 W
Hrana za dojenčad i djecu	450 W

 **Opasnost od opekline vrućom hranom.**

Hrana za bebe i djecu ne smije biti prevruća.

Zagrijavajte samo od 1/2 do 1 minute na 450 W.

Savjeti za zagrijavanje jela

Jela zagrijavajte s poklopcem, samo panirana pečenja zagrijavajte bez poklopca.

 **Opasnost od eksplozije uslijed stvaranja tlaka.**

Kod zagrijavanja se u zatvorenim posudama ili bocama stvara tlak koji može uzrokovati eksploziju.

Nikada nemojte zagrijavati jela ili tekućine u zatvorenim posudama, kao primjerice staklenke s dječjom hranom. Zatvorene posude prethodno otvorite. Kod dječjih bočica prethodno skinute poklopac i dudu.

 **Opasnost od ozljeda prilikom prekuhavanja.**

Kod kuhanja, a naročito kod naknadnog zagrijavanja tekućina pomoću mikrovalova, bez uporabe štapića može se dogoditi da je temperatura vrenja doduše dosegnuta, ali da se tipični mjehurići pare još ne pojavljuju. Tekućina ne vrije ravnomjerno. Ovaj tzv. zaostanak vrenja može pri vađenju posude ili trešnji posude dovesti do iznenadnog stvaranja mjehurića pare, a time i do trenutnog eksplozivnog kipljenja. Stvaranje mjehurića pare može biti toliko snažno da se vrata uređaja sama otvore.

Spriječite pojavljivanje kožice na površini tekućine tako da prije zagrijavanja promiješate tekućinu. Nakon zagrijavanja pričekajte barem 20 sekundi, prije nego što izvadite posudu iz prostora za pripremu jela. Tijekom zagrijavanja u posudu možete dodatno staviti stakleni štapić ili slični predmet ukoliko ga imate na raspolaganju.

Jaja mogu prsnuti.

U mikrovalnoj pećnici ne zagrijavajte tvrdo kuhana jaja, čak ni oguljena.

Jelima iz hladnjaka potrebno je više vremena za zagrijavanje nego jelima koja se čuvaju na sobnoj temperaturi. Vrijeme potrebno za zagrijavanje ovisi o svojstvima, količini i početnoj temperaturi jela.

Pazite da su jela uvijek dovoljno zagrijana.

Ukoliko niste sigurni da li je jelo dovoljno zagrijano, namjestite dodatno vrijeme.

Veće količine jela promiješajte ili okrenite tijekom zagrijavanja. Vanjske slojeve promiješajte prema sredini jer se rubovi brže zagrijavaju.

Nakon zagrijavanja

Oprezno pri vađenju posuđa. Može biti vruće.

Posuđe se ne zagrijava zbog mikrovalova (iznimka: vatrostalna keramička posuđa), već zbog prijelaza topline s jela.

Nakon zagrijavanja ostavite jelo da stoji na sobnoj temperaturi kako bi se temperatura unutar jela ravnomjerno raspodijelila. Temperature se izjednačavaju.



Opasnost od opekline vrućim jelima.

Jela nakon zagrijavanja mogu biti jako vruća.

Nakon zagrijavanja obavezno promiješajte ili promućkajte jelo, osobito hranu za bebe i djecu i provjerite je li temperatura pogodna za jelo/piće.

Kuhanje

Namirnice stavite u posudu prikladnu za uporabu u mikrovalnoj pećnici i pripremaite ih pokrivene.

Za pripremu jela preporuča se najprije koristiti snagu od 900 W, a kasnije smanjiti snagu na 450 W.

Za prokuhavanje jela poput **riže na mlijeku** i **griza**, prvo namjestite 900 W, a zatim 150 W.

Savjeti za pripremu jela

Vrijeme pripreme povrća ovisi o njegovim svojstvima. Svježe povrće sadrži više vode i stoga se brže priprema. Povrću koje nije svježe ubrano dodajte nešto vode.

Jelima iz hladnjaka potrebno je više vremena za pripremu nego jelima koja se čuvaju na sobnoj temperaturi.

Tijekom pripreme promiješajte ili okrećite jelo. Tako će se temperatura ravnomjernije raspodijeliti.

 Zdravlje je ugroženo prekratkim vremenom pripreme.

Posebno lako pokvarljive namirnice poput ribe moraju se dovoljno dugo pripremati.

Kod pripreme takvih jela pazite na navedeno vrijeme pripreme.

Namirnice s tvrdom kožicom ili ljuskom, npr. rajčice, kobasice, krumpir u ljusci, patlidžane, više puta probodite ili zarežite tako da para koja nastaje može izaći, a da se namirnice ne rasprsnu.

 Opasnost od ozljeda jajima u ljusci.

Kada u mikrovalnoj pećnici zagrijavate jaja u ljusci ista se mogu raspuknuti, čak i nakon vađenja iz prostora za pripremu jela.

Jaja u ljusci u načinu rada Mikrovalovi kuhajte samo u posebnom posuđu.

 Opasnost od opekline jajima bez ljuske.

Kada zagrijavate jaja bez ljuske, žumanjak se može nakon zagrijavanja rasprsnuti.

Jaja bez ljuske možete pripremati u mikrovalnoj pećnici samo ako se koža žumanjka prethodno više puta probode.

Nakon pripreme jela

Oprezno pri vađenju posuđa! Može biti vruće.

Posuđe se ne zagrijava zbog mikrovalova (iznimka: vatrostalna keramička posuđa), već zbog prijelaza topline s jela.

Nakon pripreme ostavite jelo da stoji na sobnoj temperaturi kako bi se temperatura unutar jela ravnomjerno raspodijelila (vrijeme izjednačavanja). Temperature se izjednačavaju.

 Zdravlje je ugroženo ponovnim zamrzavanjem.

Djelimice odmrznute ili potpuno odmrznute namirnice ponovnim zamrzavanjem gube svoju hranjivu vrijednost i propadaju.

Odmrznute namirnice nemojte više zamrzavati. Upotrijebite ih što je prije moguće. Odmrznute namirnice koje ste skuhalo ili ispekli možete ponovno zamrznuti.

Za odmrzavanje namirnica odaberite sljedeću snagu rada mikrovalne pećnice:

- 80 W
za odmrzavanje vrlo osjetljivih namirnica, poput vrhnja, maslaca, torti od vrhnja i maslaca, sira.
- 150 W
za odmrzavanje ostalih namirnica.

Zapakirane zamrznute namirnice stavite u posuđe prikladno za uporabu u mikrovalnoj pećnici i odmrzavajte nepokrivene. Nakon polovice vremena namirnicu okrenite, razdijelite ili promiješajte.

Za odmrzavanje mesa, zamrznuto i otpakirano meso stavite na preokrenuti tanjur u staklenu ili porculansku posudu tako da se sok od mesa može cijediti. Okrećite tijekom odmrzavanja.

 Zdravlje je ugroženo opasnošću od salmonele.

Kod odmrzavanja piletine posebno pazite na čistoću.

Nemojte koristiti tekućinu od odmrzavanja.

Meso, piletinu i ribu koju nakon odmrzavanja namjeravate pripremati, ne treba odmrzavati do kraja.

Dovoljno je da se odleđi površinski sloj. Površinski sloj tada postaje dovoljno mekan da može upiti začine.

Odmrzavanje i pripremanje

Duboko zamrznute namirnice možete odmrznuti i zatim zagrijati, odnosno skuhati.

Prvo odaberite 900 W, a zatim 450 W.

Zapakirane namirnice stavite u posuđe prikladno za uporabu u mikrovalnoj pećnici i odmrzavajte, zagrijavajte, odnosno pripremajte pokrivene. Iznimka: odrezak od mljevenog mesa pripremajte bez pokrivanja.

Jela koja sadrže mnogo tekućine, poput juhe i povrća, promiješajte više puta. Odeske nakon polovice vremena pažljivo razdvojite i okrenite. I ribu okrenite nakon polovice vremena.

Ostavite jelo da nakon odmrzavanja i zagrijavanja odnosno pripreme odstoji na sobnoj temperaturi nekoliko minuta kako bi se temperatura unutar jela ravnomjerno raspodijelila.

Ukuhavanje

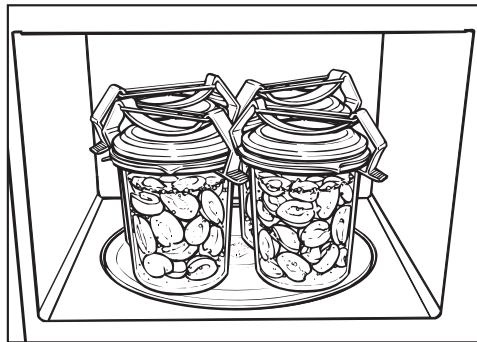
Pomoću mikrovalne pećnice možete ukuhivati manje količine voća, povrća i mesa u staklenkama prikladnim za uporabu u mikrovalnoj, koje možete kupiti u specijaliziranoj prodavaonici. Pripremite staklenke na uobičajeni način.

Staklenke ne smijete puniti više od 2 cm ispod ruba.

Staklenke za ukuhavanje prikladne za uporabu u mikrovalnoj pećnici zatvarajte samo kvačicama ili prozirnom ljepljivom trakom koje se mogu upotrebljavati u mikrovalnoj.

Ne koristite metalne kvačice ili staklenke s navojima kao što su limenke, kako biste izbjegli stvaranje iskri.

Najbolje je ukuhivati najviše tri staklenke od $\frac{1}{2}$ litre.



■ Postavite staklenke na okretni tanjur.

■ Sadržaj staklenke dovedite do pjenušanja pri snazi od 900 W.

Potrebno vrijeme ovisi o

- Početnoj temperaturi sadržaja staklenke,
- Količini staklenki

Vrijeme do pojave jednakomjernih mjehurića, odnosno dok se u svim staklenkama u malim razmacima ne počnu dizati mjehurići pare, pri

1 staklenka	oko 3 minute
2 staklenke	oko 6 minuta
3 staklenke	oko 9 minuta
4 staklenke	oko 12 minuta

Za voće i krastavce ovo vrijeme je dovoljno za ukuhavanje.

Kod povrća, nakon što se počnu javljati mjehurići, smanjiti snagu mikrovalne pećnice na 450 W i

- mrkve oko 15 minuta,
- grašak oko 25 minuta

lagano kuhajte.

Nakon ukuhavanja

staklenke izvadite iz prostora za pripremu jela, ostavite da odstoje oko 24 sata pokrivene krpom na mjestu bez propuha.

Uklonite kopče, odnosno ljepljivu traku i provjerite jesu li sve staklenke zatvorene.

Primjeri uporabe

Namirnica	Količina	Snaga MV (W)	Vrijeme (min)	Napomene
Topljenje mas- laca/margarina	100 g	450	1:00–1:10	Topiti otvoreno
Otapanje čokol- ade	100 g	450	3:00–3:30	Topiti otvoreno, promiješati u međuvremenu
Otapanje želati- ne	1 paketić + 5 žlica vode	450	0:10–0:30	Otapati otvoreno, promiješati u međuvremenu
Pripremanje glazure za tortu	1 paketić + 250 ml tekućine	450	4–5	Zagrijavati otvoreno, promi- ješati u međuvremenu
Dizano tijesto	Tijesto od 100 g brašna	80	3–5	Ostaviti da se diže pokriveno
Povećavanje čokoladnih kolačića	20 g	600	0:10–0:20	Otvoreno na tanjuru
Aromatiziranje umaka za salatu	125 ml	150	1–2	Otvoreno sasvim blago zagrija- ti
Temperiranje citrusa	150 g	150	1–2	Otvoreno staviti na tanjur
Omekšavanje kockica leda	500 g	150	1–3	Otvoreno staviti u pećnicu
Guljenje rajčice	3 komada	450	6–7	Rajčice križno zarezati, pokri- vene zagrijavati u malo vode, skinuti kožicu. Rajčice mogu postati jako vruće.
Priprema konfi- ture od jagoda	300 g jagoda, 300 g želiranog šećera	900	7–9	Promiješati voće i šećer, prip- remati pokriveno u visokoj staklenki
Odmrzavanje peciva i pečenje	2 komada	150+roš- tilj roštilj	1–2 4–6	Odmrzavati otvoreno na rešet- ki, okrenuti nakon polovice vremena

Svi navedeni podaci su okvirne vrijednosti.

Podaci za ispitivačke institute

Ispitna jela prema EN 60705	Snaga mikrovalova (W) + roštilj/Automatski program	Trajanje (min)/težina	Vrijeme izjednačavanja* (min)	Napomena
Krema od jaja, 1000 g	300	38–40	120	Posuda prema normi, vanjski promjer na gornjem rubu (25 x 25 cm)
Pješčani kolač, 475 g	600	7–7:30	5	Posuda prema normi, vanjski promjer na gornjem rubu 220 mm, pripremati otklopljeno
Mljeveno meso, 900 g	600 450	4 17	5	Posuda prema normi, vanjski promjer na gornjem rubu 250 mm x 124 mm, pripremati otklopljeno
Zapečeni krumpir, 1.100 g	Složenac	1.100 g	5	Posuda prema normi, vanjski promjer na gornjem rubu 220 mm, pripremati otklopljeno
Piletina, 1.200 g zamrznute težine, odmrznuta i prepolovljena	Piletina na roštilju	1.200 g	2	Ispod rešetke za roštilj položiti posudu otpornu na visoke temperature i prikladnu za korištenje u mikrovalnoj pećnici, odrezani dio najprije položiti prema gore, nakon polovice vremena pripreme jela okrenuti
Odmrzavanje mesa (mljeveno meso), 500 g	300 150	3 6:30	10	Posuđe vidi normu, odmrzavati otvoreno, okrenuti nakon polovice vremena
Maline, 250 g	150	7	3	Posuda prema normi, odmrzavati raspakirano

* Ostavite jelo da odstoji na sobnoj temperaturi tijekom vremena izjednačavanja, kako bi se unutar namirnice temperatura ravnomjerno raspodijelila.

Prije čišćenja isključite mikrovalnu pećnicu iz napajanja (npr. izvucite utikač).

Za čišćenje nemojte ni u kom slučaju upotrebljavati parni čistač. Para parnog čistača može doprijeti do dijelova mikrovalne pećnice pod naponom i uzrokovati kratki spoj.

Prostor za pripremu jela, unutar-nja strana vrata

⚠ Opasnost od opekotina uzrokovanih vrućim prostorom za pripremu jela.

Neposredno nakon uporabe prostor za pripremu jela može biti još prevruć za čišćenje.

Očistite prostor za pripremu jela čim se ohladi.

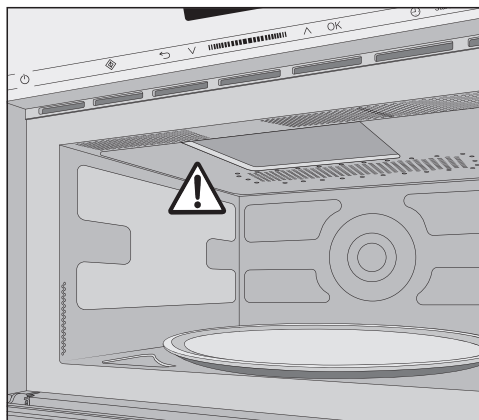
⚠ Opasnost od požara zbog prejakih zaprljanja.

Jaka zaprljanja mogu u određenim uvjetima oštetiti uređaj te opasnošću od požara izazvati opasne situacije.

Nemojte predugo čekati s čišćenjem, kako čišćenje ne bi bilo nepotrebno oteženo i u ekstremnim slučajevima nemoguće.

Kućiste, prostor za pripremu jela i unutarnju stranu vrata možete obrisati blagim deterdžentom ili s malo sredstva za pranje i vodom. Nakon toga osušite mekom krpom.

Za čišćenje zaprljanja zagrijte čašu vode na 2 ili 3 minute u prostoru za pripremu jela, sve dok voda ne prokuha. Para će omekšati prljavštinu u prostoru za pripremu jela. Sada možete zaprljane dijelove po potrebi oprati s malo sredstva za pranje.



Nemojte uklanjati poklopac ispred otvora za izlaz mikrovalova u prostor za pripremu jela.

U otvor za prozračivanje uređaja ne smije dospjeti voda ni bilo kakvi predmeti.

Dobro ocijedite krpu kojom brišete prostor za pripremu jela kako tekućina ne bi procurila kroz postojeće otvore u unutrašnjost uređaja.

Nemojte upotrebljavati sredstva za ribanje koja mogu ostaviti ogrebotine na materijalu.

Mirisi u prostoru za pripremu jela će se neutralizirati ako u uređaju nekoliko minuta prokuhate čašu vode s malo limunovog soka.

Čišćenje i održavanje

⚠ Zdravlje je ugroženo kada je uređaj u kvaru.

Uređaj s oštećenim vratima ne smije se koristiti prije nego ga popravi servisni tehničar ovlašten od strane Miele. Kad je pećnica uključena, mikrovalovi se tada mogu širiti izvan kućišta, što bi bilo opasno za korisnika.

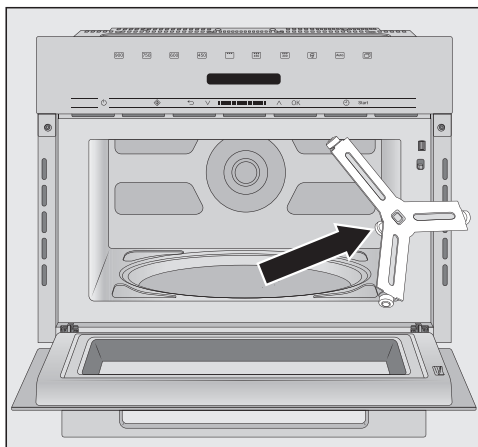
Vrata čistite redovito i provjeravajte ima li na njima oštećenja. Nemojte koristiti mikrovalnu pećnicu

- ako su vrata uređaja iskrivljena.
- ako su okovi na vratima labavi.
- ako na vratima ili stjenkama prostora za pripremu jela ima vidljivih pukotina ili rupa.

Za čišćenje prostora za pripremu jela možete:



- Izvaditi okretni tanjur i očistiti ga u perilici posuđa ili tekućim sredstvom za pranje u vodi.



- Očistite prsten ispod okretnog tanjura kao i dno prostora za pripremu jela. Okretni tanjur se ne okreće slobodno.
- Očistite kontaktne površine između okretnog tanjura i prstena.

Nemojte rukom okretati rotirajuću podlogu jer može doći do oštećenja pogonskog motora.

Prednja strana uređaja

U otvor za prozračivanje na okviru ne smije dospjeti voda ni bilo kakvi predmeti.

Ako se zaprljanja ne očiste nakon dužeg vremena, u određenim uvjetima više se i neće moći ukloniti te tako mogu uzrokovati promjenu boje na površini uređaja.

Nečistoće s prednje strane uređaja je najbolje odmah ukloniti.

Očistite prednju stranu uređaja spužvicom, sredstvom za ručno pranje posuđa i toplom vodom. Na kraju ju osušite mekom krpom.

Za čišćenje možete upotrijebiti i čistu, vlažnu krpu od mikrovlakana bez sredstava za čišćenje.

Sve su površine osjetljive na ogrebotine. U određenim okolnostima ogrebotine mogu uzrokovati pucanje staklenih površina.

Sve površine mogu promijeniti boju ili se promijeniti ako dođu dodir s neprikladnim sredstvima za čišćenje. Stoga se pridržavajte sljedećih napomena o čišćenju.

Kako biste izbjegli oštećenje površina, za čišćenje nemojte upotrebljavati

- sredstva za čišćenje koja sadrže sodu, amonijak, kiseline ili klor,
- sredstva za uklanjanje kamenca,
- abrazivna sredstva za čišćenje, primjerice prašak za ribanje, mlijeko za ribanje, kamen za čišćenje,
- sredstva za čišćenje koja sadrže otapala,
- sredstva za čišćenje nehrđajućeg čelika,

- sredstva za čišćenje perilica za posuđe,
- raspršivače za čišćenje pećnica,
- sredstva za čišćenje stakla,
- grube spužvice za ribanje i četke, npr. spužvice za čišćenje lonaca,
- gumice za uklanjanje prljavštine,
- oštre metalne strugalice.

Isporučeni pribor

Rešetka

Rešetku operite nakon svake uporabe, možete je prati u perilici posuđa. Prljavštine koje se ne mogu oprati uklonite sredstvom za čišćenje plemenitog čelika.

Gourmet posuda

Gourmet posudu očistite vrućom vodom, krpom za pranje i sredstvom za pranje koje otapa masnoće.

Nikako nemojte upotrebljavati metalne spužve, abrazivna ili agresivna sredstva za čišćenje.

Ne perite posudu u perilici posuđa.

Nakon pripreme jela intenzivnog mirisa Gourmet posudu možete zagrijati u mikrovalnoj pećnici s vodom i limunovim sokom pri najvećoj snazi u trajanju 2 – 3 minute, a zatim isprati čistom vodom.

Što učiniti, ako ...

Sami možete ukloniti većinu grešaka i smetnji, koje se mogu pojaviti u svakodnevnom korištenju. U mnogo slučajeva možete uštedjeti vrijeme i novac, jer nećete morati zvati servis.

Informacije za samostalno uklanjanje grešaka naći ćete na www.miele.com/service. Sljedeće tablice pomoći će Vam u otkrivanju uzroka smetnji ili poteškoća i pronalženju njihovog rješenja.

Problem	Uzrok i rješenje
Postupak se ne pokreće.	Provjerite, ■ jesu li vrata uređaja zatvorena. ■ je li uključena blokada uključivanja (pogledajte poglavlje „Upravljanje“, odlomak „Blokada uključivanja“). ■ stoji li na polju za prikaz Namirnice u uređaju?. Vrata nisu otvarana duže vrijeme (oko 20 minuta) (pogledajte poglavlje „Upravljanje“, odlomak „Namirnice u uređaju?“). ■ je li utikač pravilno utaknut u utičnicu. ■ je li osigurač kućne instalacije isključen, zato što je uređaj, kućni napon ili neki drugi uređaj u kvaru (izvucite mrežni utikač iz utičnice, pozovite električara ili servis, pogledajte poglavlje „Servis“).
Nakon završenog postupka pripreme hrane čuje se rad uređaja.	Ne radi se o smetnji. Nakon pripreme jela ventilator ostaje još neko vrijeme uključen, tako da se u prostoru za pripremu jela, na upravljačkoj ploči ili na ormaru u koji je uređaj ugrađen ne nakuplja vlaga. Uređaj se automatski isključuje.
Polje za prikaz je zatamnjeno.	Aktualno vrijeme je isključeno. ■ Uključite uređaj pritiskom na tipku za uključivanje/isključivanje ①.
Okretni tanjur se ne okreće slobodno.	Okretni tanjur može biti zaprljan. ■ Provjerite ima li prljavštine između tanjura i dna prostora za pripremu jela. ■ Provjerite jesu li kontaktne površine između okretnog tanjura i nosača tanjura čiste. ■ Očistite područje površine oko okretnog tanjura.
Po isteku namještenog vremena jelo nije dovoljno odležano, zagrijano odnosno skuhan.	Nisu podešene odgovarajuće razine snage. ■ Provjerite je li za uneseno vrijeme izabrana i odgovarajuća snaga rada. Što je stupanj snage niži, to je vrijeme pripreme duže. ■ Provjerite da nije možda postupak prekinut i nije ponovno pokrenut.

Problem	Uzrok i rješenje
Pogon mikrovalne pećnice uredno radi, ali nema osvjjetljenja u prostoru za pripremu jela.	Žarulja je neispravna. Uređaj možete uobičajeno koristiti, ali je lampica u kvaru. ■ Pozovite servis ako želite zamijeniti svjetiljku.
Za vrijeme rada mikrovalne pećnice čuju se neobični zvukovi.	Jelo je prekriveno aluminijskom folijom. ■ Uklonite aluminijsku foliju. Zbog uporabe metalnog posuđa dolazi do stvaranja iskri. ■ Obratite pažnju na upute o korištenju posuđa u istoimenom poglavlju!
Dnevno vrijeme u polju za prikaz nije ispravno.	Nakon prestanka napajanja vrijeme se mora nanovo podesiti. ■ Ispravite dnevno vrijeme.
Jelo se prebrzo ohladilo.	Zbog samih svojstva mikrovalova, toplina prvo nastaje na rubnim slojevima namirnica, a zatim prelazi na sredinu. Ako jelo zagrijevate većom snagom rada mikrovalne pećnice, ono može biti izvana vruće, a iznutra još ne. Kod izjednačavanja temperature, jelo je iznutra toplije, a izvana hladnije. ■ Zagrijte jela različitih sastojaka, kao kod jelovnika, s niskom razinom snage ali u odgovarajućem trajanju.
Mikrovalna pećnica isključuje se za vrijeme kuhanja, zagrijavanja, odmrzavanja.	Kruženje zraka možda nije dovoljna. ■ Provjerite, je li dovod ili odvod zraka zatvoren. Uklonite predmete. Kod pregrijavanja uređaja može doći do isključenja uređaja iz sigurnosnih razloga. ■ Nakon završetka faze hlađenja možete nastaviti postupak pripreme jela. Uređaj se neprestano isključuje. ■ Kontaktirajte servis.

Informacije za samostalno uklanjanje grešaka te o Miele rezervnim dijelovima naći ćete na www.miele.com/service.

Kontakt u slučaju smetnji

U slučaju problema koje ne možete sami riješiti obratite se primjerice svojem Miele zastupniku ili Miele servisu.

Miele servisnu službu možete rezervirati online na www.miele.hr/servis. Podatke o kontaktu Miele servisa naći ćete na zadnjoj stranici ovog dokumenta.

Servisu je potrebna oznaka modela i tvornički broj (fabr./SN/br.). Oba podatka nalaze se na tipskoj naljepnici.

Jamstvo

Trajanje jamstva je 2 godine.

Ostale informacije naći ćete u priloženim uvjetima jamstva.

Miele trgovina i servis d.o.o.
Buzinski prilaz 32
10 010 Zagreb
Telefon: 01 6689 000
Faks: 01 6689 090
Servis: 01 6689 010
E-mail: info@miele.hr
www.miele.hr

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

M 7244 TC

hr-HR

M.-Nr. 11 884 320 / 07