

Uputstvo za upotrebu Mikrotalasna rerna



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

Sadržaj

Sigurnosna uputstva i upozorenja	4
Pre prve upotrebe	14
Postavljanje i priključivanje	15
Električni priključak.....	16
Vaš doprinos zaštiti životne sredine	17
Opis uređaja	18
Priloženi pribor	19
Komandni elementi	20
Opis funkcija	21
Opis mogućnosti uređaja	22
Načini rada	22
Rad rerne samo sa mikrotalasima.....	22
Pečenje na roštilju	22
Kombinacija rada mikrotalasa sa pečenjem na roštilju	22
Automatski programi	22
Saveti o posuđu za mikrotalasnu rernu	23
Materijal i oblik	23
Provera posuđa	25
Poklopac.....	26
Prvo puštanje u rad	27
Podešavanje tačnog vremena	27
Ispravka tačnog vremena	27
Isključivanje tačnog vremena	27
Korišćenje noćnog isključivanja	27
Rukovanje	28
Otvaranje vrata	28
Stavljanje posuđa u rernu	28
Rotirajući tanjir.....	28
Zatvaranje vrata.....	28
Pokretanje postupka	28
Napomena „door“	29
Prekid / nastavak postupka.....	29
Izmena unetih podataka	30
Brisanje postupka.....	30
Nakon završenog postupka	30

Automatsko održavanje toplote.....	30
Quick-Start (može da se programira)	31
Blokada uključivanja.....	31
Korišćenje sata za kratkotrajne vremenske intervale	32
Korigovanje kratkotrajnog vremenskog intervala	32
Kratkotrajni vremenski interval plus postupak kuvanja	32
Rukovanje - Pečenje na roštilju	33
Gourmet-posuda	35
Napomene za rukovanje.....	35
Kratko pečenje / Rumeno pečenje	35
Primeri za upotrebu	36
Recepti	36
Rukovanje - Automatski programi	39
Automatsko otapanje	39
Automatsko kuvanje jela	39
Recepti - Automatski programi.....	41
Memorisanje vlastitog programa (Memory).....	47
Promena podešavanja uređaja	48
Podgrevanje	50
Kuvanje.....	52
Otapanje	53
Ukuvavanje.....	54
Primeri za upotrebu.....	55
Podaci za institute koji se bave ispitivanjima	56
Čišćenje i održavanje	57
Priloženi pribor.....	59
Šta treba uraditi ako	60
Servisna služba.....	62
Kontakt za prijavu smetnji	62
Garancija	62

Sigurnosna uputstva i upozorenja

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

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

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

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

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

Namenska upotreba

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

Ovaj uređaj nije predviđen za upotrebu na otvorenom prostoru.

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

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

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

- ▶ Osobe, koje zbog svog fizičkog ili mentalnog stanja ili zbog svog neiskustva ili neznanja nisu u stanju da bezbedno rukuju mikrotalasnom rernom, ne smeju da je koriste bez nadzora. Ove osobe smeju da koriste uređaj bez nadzora, samo ako im je objašnjeno kako mogu bezbedno da rukuju njime. One moraju biti u mogućnosti da prepoznaju i razumeju moguće opasnosti zbog pogrešnog rukovanja.
- ▶ Zbog posebnih zahteva (npr. u pogledu temperature, vlažnosti, hemijske otpornosti, otpornosti na habanje i vibracije) rerna je opremljena specijalnim osvetljenjem. Ovo specijalno osvetljenje sme da se koristi samo za predviđenu namenu. Ono nije pogodno za osvetljavanje prostorije. Zamenu ove sijalice sme da vrši isključivo stručno lice koje je ovlastila firma Miele ili Miele servis.
- ▶ Mikrotalasna rerna sadrži 1 izvor svetlosti klase energetske efikasnosti E.

Deca u domaćinstvu

- ▶ Decu koja imaju manje od osam godina ne smete da puštate blizu mikrotalasne rerne, osim ako ih stalno nadgledate.
- ▶ Deca koja imaju više od osam godina smeju da koriste mikrotalasnu rernu bez nadzora, samo ako im je objašnjeno kako mogu bezbedno da rukuju uređajem. Deca moraju biti u mogućnosti da prepoznaju i razumeju moguće opasnosti zbog pogrešnog rukovanja.
- ▶ Deca ne smeju da čiste ili održavaju ovu mikrotalasnu rernu bez nadzora.
- ▶ Nadgledajte decu koja se zadržavaju u blizini mikrotalasne rerne. Nikada nemojte da dozvolite deci da se igraju uređajem.
- ▶ Opasnost od gušenja! Prilikom igre deca bi mogla da se obmotaju materijalom za pakovanje (npr. folijom) ili da ga stave preko glave i da se uguše. Čuvajte materijal za pakovanje van domašaja dece.
- ▶ Opasnost od opekotina! Dečija koža reaguje osetljivije na visoke temperature nego koža odraslih osoba. Prilikom pečenja na roštilju sa i bez mikrotalasa unutrašnjost rerne, grejač roštilja i vrata rerne budu vrući! Sprečite decu da dodiruju mikrotalasnu rernu tokom rada.

Sigurnosna uputstva i upozorenja

Tehnička bezbednost

- ▶ Oštećenja na mikrotalasnoj rerni mogu da ugroze Vašu bezbednost. Prekontrolišite da li na njoj ima vidljivih oštećenja. Nikada ne upotrebljavajte oštećeni uređaj.
- ▶ Ako je priključni provodnik oštećen, mora da ga instalira stručno lice koje je ovlastila firma Miele da bi se izbegle opasnosti za korisnika.
- ▶ Moguć je povremeni ili neprekidni režim rada u sistemu za snabdevanje energijom koji je nezavisan ili nije sinhronizovan sa mrežom (kao što su npr. izolovane mreže, rezervni sistemi). Preduslov za rad je da sistem za snabdevanje energijom bude u skladu sa specifikacijama EN 50160 ili sličnim.
Mere zaštite koje su predviđene u kućnoj instalaciji i u ovom proizvodu kompanije Miele po svojoj funkciji i načinu rada takođe moraju biti osigurane u izolovanim uslovima rada ili u režimu rada koji nije sinhronizovan sa mrežom, ili moraju biti zamenjene ekvivalentnim merama u instalaciji. Kao što je na primer opisano u aktuelnom izdanju VDE-AR-E 2510-2.
- ▶ Kod neispravne mikrotalasne rerne može tokom rada doći do emisije mikrotalasa koji predstavljaju opasnost za korisnika. Ne koristite uređaj ako
 - su vrata iskrivljena.
 - su šarke vrata labave.
 - se na kućištu, na vratima ili na zidovima rerne vide rupe ili pukotine.
- ▶ Dodirivanje priključaka pod naponom, kao i promene na električnim i mehaničkim delovima su opasni za Vas i mogu da izazovu funkcionalne smetnje na mikrotalasnoj rerni. Nikada ne otvarajte kućište uređaja.
- ▶ Podaci o priključku (napon i frekvencija) na natpisnoj pločici mikrotalasne rerne moraju obavezno da se podudaraju sa podacima za električnu mrežu kako ne bi došlo do oštećenja na uređaju. Pre priključenja uporedite ove podatke. U slučaju nedoumice se raspitajte kod električara.
- ▶ Višestruke utičnice ili produžni kablovi ne garantuju potrebnu bezbednost (opasnost od požara). Ne priključujte mikrotalasnu rernu na električnu mrežu na ovaj način.

Sigurnosna uputstva i upozorenja

- ▶ Za električnu bezbednost mikrotalasne rerne garantuje se samo ukoliko je ona priključena na propisno instaliran sistem sa zaštitnim vodom. Veoma je važno, da postoji ovaj osnovni preduslov za bezbednost kako bi se isključila mogućnost oštećenja koje bi nastale zbog nepostojećeg ili prekinutog zaštitnog voda (npr. električni udar). U slučaju nedoumice, Vaše kućne instalacije treba da proveriti kvalifikovani električar.
- ▶ Ne stavljajte uređaj suviše blizu elemenata koji stoje pored njega. Za besprekorni dovod i odvod vazduha je potreban vazdušni prostor od 5 cm oko uređaja, a iznad njega on mora da iznosi čak 19,5 cm.
- ▶ Zbog nestručne opravke može za korisnika da nastane znatna opasnost. Opravke sme da vrši isključivo stručno lice koje je ovlastila firma Miele ili Miele servis.
- ▶ Prava iz garancije se gube ukoliko bi mikrotalasnu rernu popravljao servis koji nije ovlastila firma Miele.
- ▶ Prilikom opravki ili prilikom čišćenja i održavanja mikrotalasnu rernu treba isključiti iz električne mreže. Ona je isključena iz struje samo ukoliko je ispunjen neki od sledećih uslova:
 - Mrežni utikač uređaja je izvučen.Ne vucite za priključni kabl, već za mrežni utikač da biste uređaj odvojili od električne mreže.
 - Osigurač u kućnoj instalaciji je isključen.
 - Navojni uložak osigurača u kućnoj instalaciji je potpuno odvrnut.
- ▶ Firma Miele garantuje samo za originalne rezervne delove da će oni ispuniti zahteve o bezbednosti. Neispravni delovi smeju da se zamene samo Miele originalnim rezervnim delovima.
- ▶ Mikrotalasne rerne koje su ugrađene iza vrata kuhinjskog elementa uključite samo ako su vrata elementa otvorena. Ne zatvarajte vrata elementa kada je uređaj uključen. Iza zatvorenih vrata elementa se skupljaju toplota i vlaga. Na taj način mogu da se oštete uređaj i ugradni orman. Vrata elementa zatvorite tek kada se uređaj potpuno ohladio.

Sigurnosna uputstva i upozorenja

- ▶ Samo za mikrotalasne rerne koje su ugrađene, povezane sa vratima na podizanje: ne spuštajte ta vrata kada je mikrotalasna rerna uključena.
- ▶ Ova mikrotalasna rerna ne sme da se koristi na nestacionarnim mestima (npr. na brodovima).

Pravilna upotreba

 Opasnost od opekotina zbog roštilja.

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

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

- ▶ Vodite računa da jela uvek budu dovoljno podgrejana. Vreme koje Vam je pri tom potrebno zavisi od mnogo faktora, kao što su početna temperatura, količina, vrsta i svojstva jela, kao i izmene recepta. Eventualni mikroorganizmi u jelima će biti uništeni samo pri dovoljno visokoj temperaturi (> 70 °C) i dovoljno dugom vremenu zagrevanja (> 10 min.). Ukoliko niste sigurni, da li je jelo dovoljno zagrejano, odaberite malo duže vreme.
- ▶ Važno je da temperatura u jelu bude ravnomerno raspoređena i da je dovoljno visoka. Okrenite ili promešajte jelo kako bi se ravnomerno podgrejalo i vodite računa o navedenim vremenima izjednačavanja temperature prilikom podgrevanja, otapanja i kuvanja. Vreme izjednačavanja temperature je vreme mirovanja za koje se toplota ravnomerno rasporedi u jelu.

Sigurnosna uputstva i upozorenja

- ▶ Vodite računa da su vremena prilikom kuvanja, podgrevanja, otapanja kod načina rada sa mikrotalasima često znatno kraća nego sa načinom rada bez mikrotalasa. Preduga vremena rada rerne vodi isušivanju i eventualnom samozapaljenju namirnice. Postoji opasnost od požara. Opasnost od požara postoji takođe prilikom sušenja hleba, zemički, cveća, začinskog bilja. Zato ih ne sušite u mikrotalasnju rerni!
- ▶ Jastučići punjeni zrnavljem, košticama od trešanja ili gelom i slični predmeti bi mogli da se zapale, čak i kada ih posle zagrevanja izvadite iz mikrotalassne rerne. Ne zagrevajte ih u uređaju. Opasnost od požara!
- ▶ Mikrotalassna rerne nije pogodna za čišćenje i dezinfekciju predmeta za svakodnevnu upotrebu. Osim toga, nastaju visoke temperature i postoji opasnost od opekotina prilikom vađenja predmeta. Opasnost od požara!
- ▶ Mikrotalassna rerne bi mogla da se ošteti ukoliko u njoj nema namirnice ili se stavi neodgovarajuća namirnica ili količina. Zato ne upotrebljavajte uređaj za prethodno zagrevanje posuđa ili za sušenje začinskog bilja i sličnih stvari.
- ▶ Uključite mikrotalassnu rernu tek kada u nju stavite hranu ili posudu u kojoj jelo treba da se zapeče, i pokrenite je samo ako se u njoj nalazi rotirajući tanjir.
- ▶ U zatvorenim posudama ili flašama se tokom podgrevanja stvara pritisak koji bi mogao da dovede do eksplozija. Nikada ne podgrevajte jela ili tečnosti u zatvorenim posudama ili flašama. Prethodno skinite sa flašica za bebe poklopac i cuclu.
- ▶ Prilikom podgrevanja jela toplota se stvara direktno u namirnici, time posuđe ostaje hladnije. Ono se zagreva jedino usled prenosa toplote sa jela. Proverite da li jelo ima odgovarajuću temperaturu nakon vađenja iz rerne. Ne upravljajte se prema temperaturi posude! **Posebno vodite računa prilikom podgrevanja hrane za bebe da je podnošljiva temperatura!** Hranu za bebe dobro promešajte ili promućkajte nakon zagrevanja, i potom je probajte kako se beba ne bi opekla.

Sigurnosna uputstva i upozorenja

▶ Prilikom kuvanja, a posebno prilikom naknadnog zagrevanja tečnosti sa mikrotalasima, može da se dogodi da se dostigne temperatura ključanja, ali da se još uvek ne pojave tipični mehurići pare. Tečnost ne ključa ravnomerno. Ovo tzv. odloženo ključanje može da dovede do toga da prilikom vađenja ili drmanja posude počnu iznenada da se stvaraju mehurići i tečnost iznenada prekipi poput eksplozije. Opasnost od opekotina!

Stvaranje mehurića pare može biti tako snažno da se vrata uređaja sama otvore. Opasnost od povreda i oštećenja! Pre zagrevanja/kuvanja promešajte tečnost. Nakon zagrevanja sačekajte najmanje 20 sekundi pre nego što izvadite posudu iz rerne. Tokom zagrevanja možete takođe da stavite u posudu stakleni štapić ili sličan predmet ukoliko imate.

▶ Vrata uređaja ostavite zatvorena ukoliko namirnica u rerni počne da se dimi da bi se ugasio plamen koji eventualno nastane. Prekinite ovaj postupak tako što ćete isključiti mikrotalasnu rernu i izvući mrežni utikač.

Vrata otvorite tek kada dim nestane.

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

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

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

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

- ▶ Odmah temeljno uklonite jela ili tečnosti koje sadrže kuhinjsku so ukoliko dospeju na zidove rerne od plemenitog čelika da biste izbegli koroziju.
 - ▶ Posle upotrebe rerne je vruća. Postoji opasnost od opekotina! Očistite rernu i pribor čim se ohlade. Ukoliko budete predugo čekali, čišćenje će Vam bespotrebno biti teže, a u izuzetnim slučajevima nemoguće. Velika prljavština bi mogla oštetiti mikrotalasnu rernu, čak i prouzrokovati opasne situacije. Opasnost od požara! Obratite pažnju na napomene u poglavlju „Čišćenje i održavanje“.
 - ▶ Opasnost od požara! Plastično posuđe koje nije pogodno za upotrebu u mikrotalasnoj rerni može da se uništi i oštetiti mikrotalasnu rernu. Ne upotrebljavajte metalne posude, aluminijsku foliju, pribor za jelo, posuđe sa metalnim slojem, kristalno staklo koje sadrži olovo, čini se sa rečkom ivicom, plastično posuđe osetljivo na visoke temperature, drveno posuđe, metalne štikaljke, plastične i papirne štikaljke sa žicom, plastične čaše na kojima se još uvek nalazi aluminijski poklopac (videti poglavlje „Saveti o posuđu za mikrotalasnu rernu“). Ukoliko koristite ove predmete, posuđe bi moglo da se ošteti ili može doći do požara.
 - ▶ Plastične posude za jednokratnu upotrebu moraju imati karakteristike koje su navedene pod „Saveti o posuđu za mikrotalasnu rernu / Plastika“.
- Ne ostavljajte mikrotalasnu rernu bez nadzora ukoliko podgrevate ili kuvate namirnice u posudama za jednokratnu upotrebu od plastike, papira ili drugih zapaljivih materijala.
- ▶ Ambalaža koja drži toplotu se između ostalog sastoji od tanke aluminijske folije. Ova folija reflektuje mikrotalase. Mikrotalasi bi mogli tako jako da zagreju papirni sloj da bi se on zapalio. Ne podgrevajte u rerni jela u termo ambalaži kao što su kese za grilovanu piletinu.
 - ▶ Ukoliko pomoću mikrotalasa zagrevate jaja bez ljuske, žumance bi posle kuvanja moglo pod visokim pritiskom da se rasprsne. Prethodno više puta probodite opnu žumanca.

Sigurnosna uputstva i upozorenja

- ▶ Ako pomoću mikrotalasa kuvate jaja u ljusci, ona će pući i nakon što ih izvadite iz rerne. Jaja u ljusci kuvajte samo u specijalnoj posudi. U mikrotalasnju rerni ne podgrevajte tvrdo kuvana jaja.
- ▶ Ukoliko zagrevate namirnice sa čvrstom ljuskom ili opnom, kao što su paradajz, viršle, krompir u ljusci, plavi patlidžan, one bi mogle da se rasprsnu. Ove namirnice prethodno više puta probodite, odnosno zarezite kako bi para koja nastane mogla da izađe.
- ▶ Posuđe sa šupljim drškama i drškama na poklopcima nije pogodno za režim rada sa mikrotalasima. U šupljine bi mogla da dospe vloga tako da bi nastao jak pritisak koji bi uništio šuplja tela poput eksplozije (izuzetak: u šupljinama ima dovoljno ventilacije). Ne upotrebljavajte takvo posuđe za kuvanje.
- ▶ Termometri sa živom ili tečnošću nisu pogodni za visoke temperature i lako se slome.
Prekinite rad uređaja radi kontrole temperature jela. Za merenje temperature jela upotrebite odgovarajući specijalni termometar.
- ▶ Para iz uređaja za čišćenje uz pomoć pare može da dospe do delova mikrotalasnje rerne koji su pod naponom i da izazove kratki spoj. Za čišćenje uređaja ni u kom slučaju ne upotrebljavajte uređaj za čišćenje uz pomoć pare.

Za površine od plemenitog čelika važi sledeće:

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

Pribor

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

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

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

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

▶ Gourmet-posuda se jako zagreje. Zbog toga ovu posudu hvatajte samo pomoću kuhinjskih rukavica. Za odlaganje upotrebite podmetač koji je otporan na visoke temperature.

Rešetka se zagreje prilikom pečenja na roštilju (sa i bez mikrotalasa). Opasnost od opekotina!

▶ Gourmet-posudu ne stavljajte zajedno sa poklopcem koji može da se nabavi u prodavnici, a pogodan je za mikrotalasne rerne, zato što bi se poklopac previše zagrejao.

Pre prve upotrebe

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

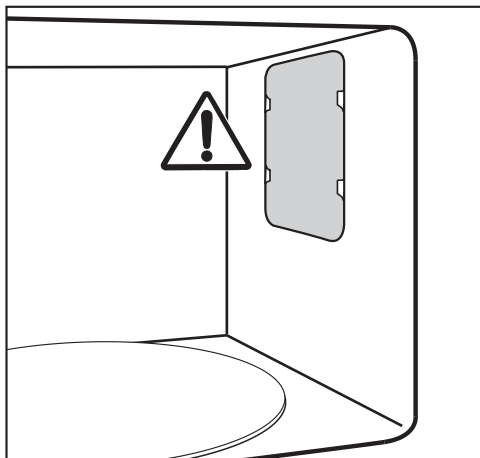
Za to vreme se izjednačava temperatura uređaja i temperatura okoline. To je veoma važno za dalju funkciju elektronike uređaja.

! Opasnost od gušenja zbog ambalaže.

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

Čuvajte materijal za pakovanje van domašaja dece.

- Prilikom raspakivanja uređaja uklonite svu ambalažu, kao i zaštitnu foliju oko kućišta.



Ne uklanjajte poklopac koji se nalazi ispred otvora za izlazak mikrotalasa u rerni, kao ni foliju na unutrašnjoj strani vrata.

- Proverite da li na uređaju ima nekih oštećenja.

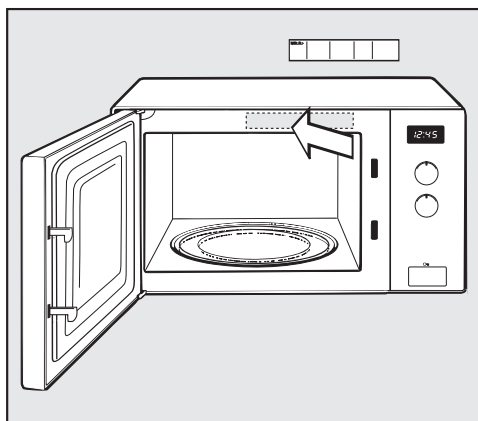
! Ugroženost zdravlja usled neispravnog uređaja.

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

Ne upotrebljavajte mikrotalasnu rernu ukoliko

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

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



- Priloženo kratko uputstvo za upotrebu zalepite tako da pri tom ne zatvorite otvore za izlaz vazduha.

Postavljanje i priključivanje

Prilikom postavljanja mikrotalasne rerne vodite računa o nesmetanom dovodu i odvodu vazduha na zadnjoj strani uređaja, i na dnu uređaja.

Zbog toga ne stavljajte predmete na ventilacione otvore, da ne biste predmetima blokirali prostor između dna uređaja i površine za postavljanje.

Treba se pridržavati minimalne visine postavljanja od 85 cm.

Mikrotalasnu rernu možete da postavite na radnu ploču.

Za besprekorni dovod i odvod vazduha je potreban vazdušni prostor od 5 cm oko uređaja, a iznad njega on mora da iznosi čak 19,5 cm.

Ne stavljajte uređaj suviše blizu elemenata koji stoje pored njega.

Ako su mikrotalasne rerne ugrađene iza zatvorenih vrata kuhinjskog elementa, tu bi mogle da se skupljaju toplota i vlaga. Na taj način mogu da se oštete uređaj i ugradni orman.

Mikrotalasne rerne uključite samo ako su vrata elementa otvorena.


Ne zatvarajte vrata elementa kada je uređaj uključen.

Vrata elementa zatvorite tek kada se uređaj potpuno ohladio.

Za mikrotalasne rerne koje su ugrađene, povezane sa vratima na podizanje: ne spuštajte ta vrata kada je mikrotalasna rerma uključena.

Postavljanje i priključivanje

Električni priključak


 Opasnost od povređivanja usled neispravnog uređaja.

Pre priključenja prekontrolišite da li je uređaj oštećen.

Neispravan uređaj nikada ne puštajte u rad.

Uređaj je opremljen kablom i utikačem, spreman za priključivanje.

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

 Opasnost od požara usled pregrevanja.

Puštanje u rad uređaja preko višestrukih utičnica i produžnih kablova može da dovede do preopterećenja kablova.

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

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

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

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

Oštećen priključni vod sme da se zameni samo specijalnim priključnim vodom istog tipa (može se nabaviti kod Miele

servisne službe). Iz bezbednosnih razloga zamenu sme da vrši samo kvalifikovano stručno lice ili Miele servis.

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

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

U slučaju nedoumice raspitajte se kod električara.

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

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

Odlaganje ambalaže

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

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

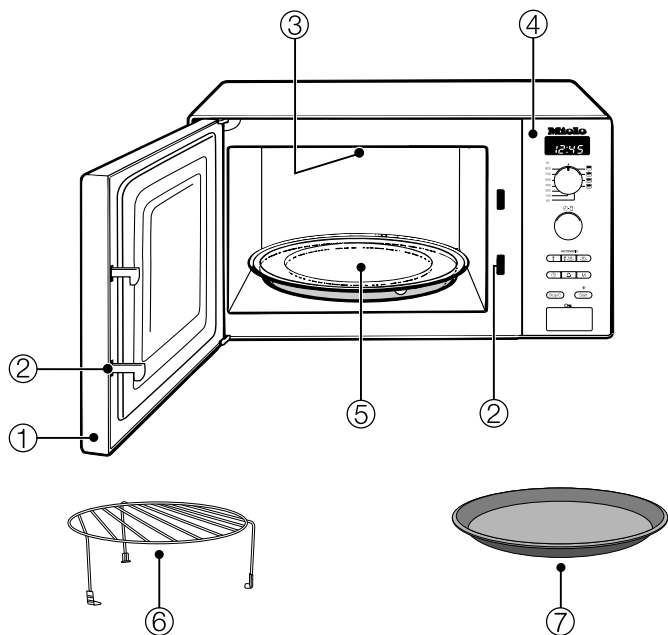
Odlaganje starog uređaja

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



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

Opis uređaja



- ① Vrata
- ② Brava na vratima
- ③ Roštilj
- ④ Komandni elementi
- ⑤ Rotirajući tanjir
- ⑥ Rešetka roštilja
- ⑦ Gourmet-posuda

Rešetka roštilja

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

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

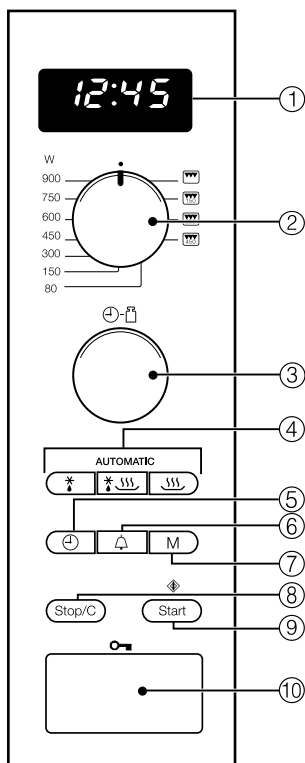
Gourmet-posuda

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

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

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

Komandni elementi



- ① Displej za prikaz tačnog vremena i informacija o rukovanju
- ② Regulator za biranje snage rada mikrotalasa, roštilja i kombinovanih programa
- ③ Okretni regulator za unos vremena i težine
- ④ Automatski programi
- ⑤ Tačno vreme
- ⑥ Sat za kratkotrajne vremenske intervale
- ⑦ Mesto za memorisanje toka programa sa 1 do 3 stepena
- ⑧ Taster za zaustavljanje / taster za brisanje
- ⑨ Taster Start / plus jedan minut / Quick-Start (može da se programira)
- ⑩ Taster za otvaranje vrata

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

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

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

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

- Jela možete uglavnom da pripremate korišćenjem mikrotalasa bez, odnosno dodavanjem malo tečnosti ili masnoće.

- Otapanje, podgrevanje, kuvanje se vrši brže nego uz pomoć standardnog šporeta.

- Hranljive materije, kao što su vitamini i minerali se u velikoj meri zadržavaju.

- Prirodna boja i ukus namirnice ostaju gotovo nepromenjeni.

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

Opis mogućnosti uređaja

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

Mikrotalasnu rernu možete da koristite na sledeći način:

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

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

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

Načini rada

Rad rerne samo sa mikrotalasima

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

Pečenje na roštilju

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

Kombinacija rada mikrotalasa sa pečenjem na roštilju

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

Automatski programi

Na raspolaganju su Vam sledeći automatski programi:

- pet programa za otapanje
(☼: Ad 1 do Ad 5),

- četiri programa za kuvanje smrznutih namirnica
(☼ ☹☹☹: AC 1 do AC 4),

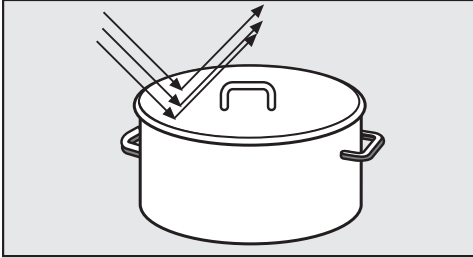
- i osam programa za kuvanje svežih namirnica
(☹☹☹☹☹☹☹☹: AC 1 do AC 8).

Programi zavise od težine, tj. Vi morate da unesete težinu namirnice.

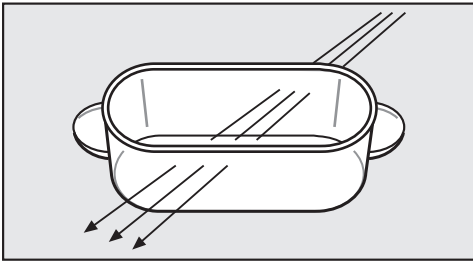
Težina namirnice može da se prikaže ili u gramima (g) ili u funtama (lb) (videti „Promena podešavanja uređaja“).

Saveti o posuđu za mikrotalasnu rernu

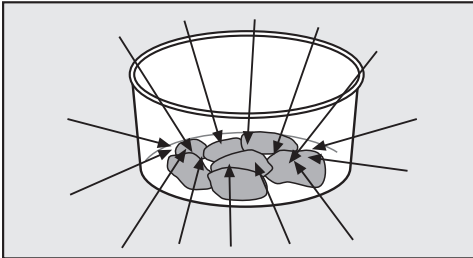
Mikrotalasi



- metal ih reflektuje.



- prolaze kroz staklo, porcelan, plastiku, karton.



- namirnice ih upijaju.

⚠ Opasnost od požara usled neodgovarajućeg posuđa.

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

Pridržavajte se saveta o posuđu.

Materijal i oblik

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

⚠ Opasnost od povređivanja usled šupljih drški i drški na poklopcima.

Prilikom upotrebe posuđa sa šupljinama, u koje bi mogla da dospe vlaga, postoji opasnost od stvaranja pritiska koji bi uništio šuplja tela poput eksplozije.

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

Metal

Metalne posude, aluminijumska folija, pribor za jelo nisu pogodni za mikrotalasnu rernu, kao ni posuđe sa metalnim slojem (ukrasi, npr. pozlaćena ivica, kobaltno plava boja). Metal reflektuje mikrotalase i na taj način sprečava postupak pripremanja jela.

Ne upotrebljavajte plastične čaše sa kojih nije potpuno skinut aluminijumski poklopac.

Izuzeci:

- Gotova jela u aluminijumskim činijama

možete da odmrznete i podgrejete u uređaju. Važno: skinite poklopac sa posude, i posuda mora da bude udaljena od zidova rerne najmanje 2 cm. Zagrevanje jela se vrši samo odozgo. Ukoliko

Saveti o posuđu za mikrotalasnu rernu

jelo izvadite iz aluminijske posude i stavite ga u posudu pogodnu za mikrotalasnu rernu, toplota će se ravnomernije rasporediti.

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

- Komad aluminijske folije

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

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

- Metalni ražnjići, metalne štipaljke

Ove metalne delove možete da upotrebite ukoliko je komad mesa mnogo veći od metala.

Glazure na posuđu, boje

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

Staklo

Vatrostalno staklo ili staklokeramika je veoma pogodno.

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

Porcelan

Posuđe od porcelana je veoma pogodno.

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

Fajans

Na oslikanom fajansu šara mora da se nalazi ispod glazure.

Fajans može da bude jako vruć.
Navucite kuhinjske rukavice.

Drvo

Voda u drvetu isparava tokom postupka pečenja. Na taj način se drvo suši, nastaju pukotine.

Drvene posude zato nisu pogodne za upotrebu.

Plastika

⚠ Oštećenja usled plastike osetljive na toplotu.

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

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

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

Plastično posuđe od melamina nije pogodno. Ono upija energiju i tako postane vruće. Zbog toga se prilikom kupovi-


Saveti o posuđu za mikrotalasnu rernu

ne raspitajte od kog materijala se sastoji plastično posuđe.

Posuđe od penaste plastike, npr. stiro-pora, možete da koristite za kratkotrajno podgrevanje jela.

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

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


 Opasnost od požara usled neodgovarajućeg materijala.

Metalne kao i plastične ili papirne štikaljke koje u sebi imaju žicu bi mogle da se zapale.

Izbegavajte ove štikaljke.

Posude za jednokratnu upotrebu

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

 Opasnost od požara usled neodgovarajućeg posuđa.

Posude za jednokratnu upotrebu od plastike, papira ili drugih zapaljivih materijala mogu lako da se zapale.

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

Radi zaštite životne sredine izbegavajte posude za jednokratnu upotrebu.

Provera posuđa

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

- Praznu posudu stavite na sredinu rerne.
- Zatvorite vrata.
- Regulator za biranje snage okrenite na 900 vati.
- Uz pomoć regulatora za biranje vremena unesite 30 sekundi.
- Pritisnite taster Start.

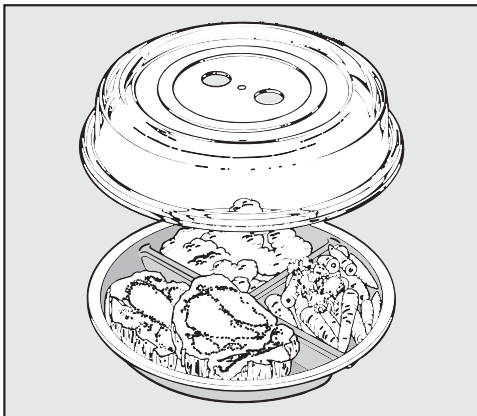
Ukoliko za vreme ovog testa budete čuli pucketanje, uz pojavu varnica, odmah isključite uređaj (pritisnite taster Stop/C dva puta)! Posuđe, kod kog nastane takva reakcija, nije pogodno za mikrotalase. U slučaju nedoumice se raspitajte kod proizvođača posuđa ili dobavljača da li je to posuđe pogodno za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

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

Saveti o posuđu za mikrotalasnu rernu

Poklopac

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



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

Odgovarajuće poklopce možete da nabavite u prodavnici.

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

⚠ Oštećenja usled plastike osetljive na toplotu.

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

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

⚠ Oštećenja zbog pokrivenih otvora. Kod posude sa malim prečnikom poklopac može da zaptiva posudu tako da vodena para ne može da izađe kroz bočne otvore na poklopcu. Poklopac se pregreje i mogao bi da se stopi.

Vodite računa o tome da poklopac ne zaptiva posudu.

Ne upotrebljavajte poklopac ukoliko

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

⚠ Opasnost od eksplozije usled stvaranja pritiska.

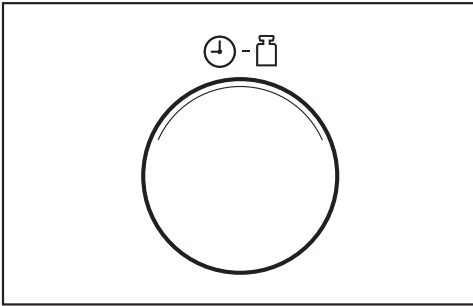
U zatvorenim posudama ili flašama se tokom podgrevanja stvara pritisak koji bi mogao da dovede do eksplozija.

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

Podešavanje tačnog vremena

- Priključite uređaj na električnu mrežu.

U indikatorskom polju trepere 12:00 i simbol ☰ dok se ne podesi aktualno tačno vreme. U međuvremenu vreme teče od 12:00, pošto je sat već pokrenut prilikom priključenja na električnu mrežu.



- Okrećite regulator za biranje vremena da biste podesili sate.
- Pritisnite taster ☰.
- Potom okrećite regulator za biranje vremena da biste podesili minute.
- Pritisnite taster ☰ radi potvrde, ili sačekajte nekoliko sekundi.

Podešeno vreme se preuzima. Dvotlačka između sati i minuta treperi.

Ispravka tačnog vremena

- Pritisnite taster ☰.

U indikatorskom polju treperi simbol ☰, i aktualni sat svetli nekoliko sekundi.

- Za to vreme korigujte sate uz pomoć regulatora za biranje vremena.
- Pritisnite taster ☰ radi potvrde, ili sačekajte nekoliko sekundi.

Treperi simbol ☰, i aktualni minuti svetle nekoliko sekundi.

- Za to vreme korigujte minute uz pomoć regulatora za biranje vremena.
- Pritisnite taster ☰ radi potvrde, ili sačekajte nekoliko sekundi.

Isključivanje tačnog vremena

- Držite pritisnut taster ☰ dok se indikatorsko polje ne zatamni.

U indikatorskom polju se ponovo pojavi tačno vreme ukoliko držite pritisnut taster ☰.

Korišćenje noćnog isključivanja

Uređaj možete da podesite tako da se indikator tačnog vremena automatski isključi svake noći od 23 do 4 časa.

Radi **uključivanja** funkcije noćnog isključivanja:

- Držite pritisnut taster Stop/C i takođe pritisnite taster ☰.

U indikatorskom polju se pojavi *ON*. Uređaj je i dalje spreman za rad.

Radi **isključivanja** funkcije noćnog isključivanja:

- Držite pritisnut taster Stop/C i takođe pritisnite taster ☰.

U indikatorskom polju se pojavi *OFF*.

Rukovanje

Otvaranje vrata

- Za otvaranje vrata pritisnite taster .

Ukoliko mikrotalasna rena radi, njen rad se prekida prilikom otvaranja vrata.

Stavljanje posuđa u rernu

Najbolje je kada se posuda nalazi u sredini rerne.

Rotirajući tanjir

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

Upotrebljavajte uređaj samo ako je postavljen rotirajući tanjir.

Funkcija rotirajućeg tanjira se automatski pokreće prilikom svakog postupka.

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

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

Zatvaranje vrata

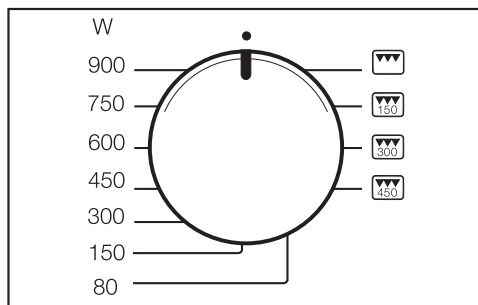
- Pritisnite vrata.

Ukoliko budete otvorili vrata tokom postupka, pritisnite taster Start kako biste nastavili postupak.


Ako vrata nisu pravilno zatvorena, uređaj ne može da radi.

Pokretanje postupka

Biranje snage rada mikrotalasa i vreme na vrši se okretanjem odgovarajućeg regulatora za biranje.



- Regulator za biranje snage okrenite na željenu snagu mikrotalasa.

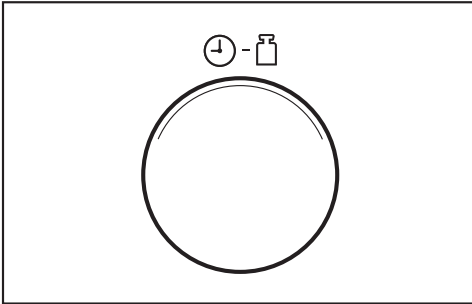
U indikatorskom polju svetle  i snaga mikrotalasa. 0:00 treperi.

Možete da birate između 7 stepena snage.

Što je veća snaga, to više mikrotalasa stiže do namirnice.

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

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



- Uz pomoć regulatora za biranje vremena podesite potrebno vreme.

Odabrano vreme se vidi na displeju.

Možete da birate trajanje između 10 sekundi i 90 minuta. Izuzetak: ukoliko odaberete maksimalnu snagu rada mikrotalasne rerne, možete da podesite trajanje od maksimalno 15 minuta. Ako kontinuirano nastavite upotrebu rerne sa punom snagom, može doći do smanjenja snage na 600 W koja se prikazuje na displeju (zaštita od pregrevanja).

Potrebno vreme zavisi od

- Početne temperature namirnice. Za jela iz frižidera je potrebno više vremena za podgrevanje, kuvanje itd. nego za jela koja su bila na sobnoj temperaturi.
- Vrste i svojstva jela. Sveže povrće sadrži više vode nego skladišteno povrće i zato je potrebno kraće vreme kuvanja.
- Učestalosti mešanja ili okretanja namirnice.
Čestim mešanjem ili okretanjem toplota se ravnomernije rasporedi i zbog toga je potrebno kraće vreme za pripremu jela.

- Količine namirnica.

Važi sledeće: dvostruka količina – skoro dvostruko više vremena

Za manju količinu jela se vreme odgovarajuće skraćuje.

- Oblika i materijala posuđa.

- Pokrenite postupak tako što ćete pritisnuti taster Start.

Osvetljenje rerne se uključuje.

Postupak možete da pokrenete samo ukoliko su vrata uređaja zatvorena.

Napomena „door“

Napomena „door“ u indikatorskom polju Vas podseća da uređaj ne smete da pokrenete bez namirnice.

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

Ukoliko pritisnete taster Start, a da prethodno ne otvorite vrata, u indikatorskom polju se pojavi **door**. U uređaju se možda još ne nalazi namirnica, pošto vrata nisu otvarana duži vremenski period (oko 20 minuta). Start je blokiran dok ne otvorite vrata.

Prekid / nastavak postupka

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

- Pritisnite taster Stop/C ili otvorite vrata uređaja.

Vreme se zaustavlja.

. . . **nastavite**

- Zatvorite vrata i pritisnite taster Start.

Postupak se nastavlja.

Rukovanje

Izmena unetih podataka

Ukoliko nakon pokretanja postupka konstatujete da . . .

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

- Odaberite drugu snagu mikrotalasa.

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

- Prekinite postupak (pritisnite jednom taster Stop/C), podesite ponovo vreme uz pomoć regulatora za biranje vremena i nastavite postupak (pritisnite taster Start),

ili alternativno:

- Ukoliko tokom rada pritisnite taster Start, svakim pritiskanjem tastera Start se vreme kuvanja produžava za još jedan minut (izuzetak: kod maksimalne snage rada mikrotalase rene za po 30 sekundi).

Brisanje postupka

- Pritisnite dva puta taster Stop/C.

Nakon završenog postupka

Nakon završenog postupka oglasi se zvučni signal. Osvetljenje rene se isključuje.


Svakih 5 minuta čuje se kratki signal podsećanja tokom prvih 20 minuta po završetku programa.

- Ukoliko želite ranije da isključite zvučni signal, pritisnite taster Stop/C.

Automatsko održavanje toplote

Automatsko održavanje toplote se automatski uključuje ukoliko po isteku postupka kuvanja sa najmanje 450 W vrata ostanu zatvorena i ne pritisne se nijedan taster.

Potom se nakon otprilike 2 minuta uključuje automatsko održavanje toplote sa 80 W maksimalno 15 minuta.


U indikatorskom polju svetle , 80 W i **H:H**.

Ukoliko tokom funkcije automatskog održavanja toplote otvorite vrata ili pritisnete neki taster, odnosno okrenete regulator za biranje, postupak se prekida.




Funkcija automatskog održavanja toplote ne može posebno da se podesi.


Ovu funkciju možete da isključite (videti „Promena podešavanja uređaja“).

Quick-Start (može da se programira)

Pritiskanje tastera Start /  je dovoljno da se uređaj uključi sa maksimalnom snagom.

Možete da birate jedno od tri memorisana vremena:



- 30 s: 1 x dodirnite taster Start / 
- 1 min: 2 x dodirnite taster Start / 
- 2 min: 3 x dodirnite taster Start / 


Ukoliko četiri puta uzastopno dodirnete taster Start / , ponovo teče prvo memorisano vreme itd.

Ukoliko tokom rada dodirnete taster Start, svakim pritiskanjem tastera Start se vreme kuvanja produžava za još 30 sekundi.

Programiranje vremena

Memorisana vremena možete da izmenite.

- Uz pomoć tastera Start /  odaberite odgovarajuće mesto za memorisanje (dodirnite 1 x, 2 x ili 3 x), i držite pritisnut taster Start / .
- Istovremeno izmenite vreme uz pomoć regulatora za biranje vremena (maksimalno 15 minuta).

Ukoliko pustite taster Start / , teče izmenjeni program.

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

Blokada uključivanja

Blokada uključivanja uređaja sprečava neželjeno rukovanje uređajem.

Aktiviranje funkcije blokade uključivanja uređaja

- Držite pritisnut taster Stop/C dok se ne oglasi zvučni signal i pojavi simbol ključa u indikatorskom polju:



Simbol ključa se gasi posle kratkog vremena.

Ukoliko aktivirate neki taster, okretni regulator ili regulator za biranje, ponovo se pojavi simbol ključa.

Nakon nestanka struje ponovo morate da aktivirate blokadu uključivanja uređaja.

Deaktiviranje blokade uključivanja uređaja


- Ponovo držite pritisnut taster Stop/C dok se ne oglasi zvučni signal ukoliko želite da deaktivirate blokadu uključivanja uređaja.

Rukovanje

Korišćenje sata za kratkotrajne vremenske intervale

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



- Pritisnite taster .

U indikatorskom polju treperi 0:00, i svetli simbol .

- Uz pomoć regulatora za biranje vremena podesite željeni kratkotrajni vremenski interval.

- Pritisnite taster Start kako biste pokrenuli postupak.

Podešeni kratkotrajni vremenski interval odbrojava nakon nekoliko sekundi i bez Starta.

- Po isteku kratkotrajnog vremenskog intervala oglasi se zvučni signal, pojavljuje se tačno vreme i treperi simbol .
- Pritisnite jednom taster Stop/C i simbol  će nestati.

Korigovanje kratkotrajnog vremenskog intervala


- Pritisnite taster Stop/C.


Odbrojavanje kratkotrajnog vremenskog intervala je završeno.

- Podesite novi kratkotrajni vremenski interval na prethodno opisan način.

Kratkotrajni vremenski interval plus postupak kuvanja


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

- Tokom postupka kuvanja pritisnite taster .

U indikatorskom polju treperi 0:00, i svetli simbol .

- Uz pomoć regulatora za biranje vremena podesite željeni kratkotrajni vremenski interval.

- Sačekajte nekoliko sekundi, i podešeni kratkotrajni vremenski interval odbrojava.

Nakon nekoliko sekundi indikator se ponovo promeni na postupak kuvanja koji je u toku. Kratotrajni vremenski interval koji teče u pozadini se prikazuje svetlećim simbolom .

U tom slučaju se za pokretanje funkcije kratkotrajnog vremenskog intervala ne pritiska taster Start, jer bi se na taj način takođe produžilo trajanje tekućeg postupka kuvanja za jedan minut.

Provera kratkotrajnog vremenskog intervala

- Pritisnite taster .

Prikazuje se trenutna vrednost kratkotrajnog vremenskog intervala.

Rukovanje - Pečenje na roštilju

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

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

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


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

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

 Oštećenja usled pregrevanja.

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

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

 Opasnost od opekotina zbog vrućeg posuđa.

Rešetka i posuđe se zagreju tokom rada uređaja.

Navucite kuhinjske rukavice.

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

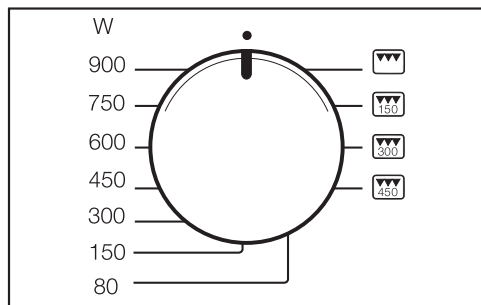
U oblasti roštilja se gornja strana rerne vremenom oboji plavičasto. To su tragovi upotrebe koji se ne mogu izbeći, a koji ne utiču na funkcionisanje uređaja.


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

Rukovanje - Pečenje na roštilju

Grilovanje bez upotrebe mikrotalasa

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



- Regulator za biranje snage okrenite na simbol .

U indikatorskom polju svetli simbol za grilovanje  i treperi simbol 0:00.

- Pomoću regulatora za biranje vremena podesite vreme.
- Pritisnite taster Start.

Nakon završenog postupka oglasi se zvučni signal.

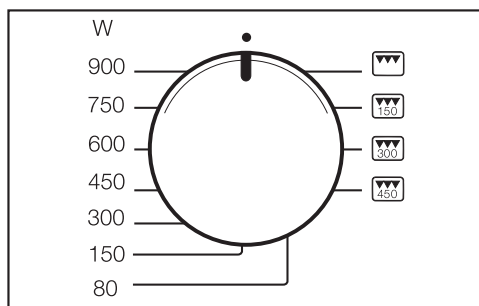
Promena vremena




Vreme može da se promeni tokom rada uređaja, pri tome prekinite postupak (pritisnite taster Stop/C), promenite vreme i nastavite postupak (pritisnite taster Start). Osim toga, vreme kuvanja jela se produžava tokom rada uređaja svakim pritiskanjem tastera Start za još jedan minut.



Kombinacija mikrotalasa sa roštiljem

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

Roštilj može da se kombinuje sa tri različita stepena snage mikrotalasa, i to: 150, 300 i 450 W. Tokom rada je u svakom trenutku moguća promena između ta tri stepena za kombinovanje, bez prekidanja postupka.



- Okrenite regulator za biranje stepena snage na željenu kombinaciju   ili .

U indikatorskom polju svetle , snaga mikrotalasa i simbol za roštilj . 0:00 treperi.


- Pomoću regulatora za biranje vremena podesite vreme.
- Pritisnite taster Start.

Nakon završenog postupka oglasi se zvučni signal.

Promena vremena


Vreme može da se promeni tokom rada uređaja, pri tome prekinite postupak (pritisnite taster Stop/C), promenite vreme i nastavite postupak (pritisnite taster Start). Osim toga, vreme kuvanja jela se produžava tokom rada uređaja svakim pritiskanjem tastera Start za još jedan minut.

Napomene za rukovanje

 Opasnost od opekotina zbog vrućeg posuđa.

Gourmet-posuda se jako zagreje. Zbog toga vruću posudu hvatajte samo pomoću kuhinjskih rukavica. Za odlaganje upotrebite podmetač koji je otporan na visoke temperature.

Pre prve upotrebe

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

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


Slojevi slični teflonu su osetljivi na rezove i ogrebotine.

Metalni ili šiljati predmeti bi mogli da oštete zaštitni sloj.

Zbog toga ne secite jela direktno na posudi.

Za mešanje i okretanje jela koristite drveni ili plastični pribor.

Kratko pečenje / Rumeno pečenje

 Opasnost od požara usled pregrevanja.


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


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

- Za pečenje koristite samo malo masti ili ulja. Zbog zaštitnog sloja ništa ne prijanja za posudu, tako možete da pripremate niskokalorična jela.
- Jela pripremite tako da biste neposredno posle zagrevanja mogli da ih stavite u vruću posudu.
- Gourmet-posudu stavite direktno na rotirajući tanjir.

Varnice mogu da oštete posudu i unutrašnjost rerne.

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

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

 Oštećenja usled pregrevanja.

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

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

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

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


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







Jaja mogu da prsnu.

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

Gourmet-posuda

Primeri za upotrebu

Gourmet-posudu prethodno zagrejte na rotirajućem tanjiru na 450 W + roštilj , maksimalno 5 minuta.

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

Recepti

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

Croque Monsieur (3 porcije)

Vreme pripremanja: 10 – 15 minuta

Sastojci

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

Priprema

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

Drugi nadev bi mogao da se sastoji od tunjevine, ocedene od ulja, i tanko nasečenih kolutova crnog luka ili od kolutova ananasa, sira i kuvane šunke.

Đuveč sa povrćem (3 porcije)

Vreme pripremanja: 25 – 35 minuta

Sastojci

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

Priprema

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

Svinjski file

„Lukullus“ (2 porcije)

Vreme pripremanja: 15 – 20 minuta

Sastojci

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

Priprema

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

Svinjski file „pikant“

Vreme pripremanja: 10 – 12 minuta

Priprema

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

Gourmet-posuda

Pikantne pileće kockice (3 porcije)

Vreme pripremanja: 25 – 35 minuta

Sastojci

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

Priprema

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

File lososa „natur“ (2 porcije)

Vreme pripremanja: 5 – 10 minuta

Sastojci

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

Priprema

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

Rukovanje - Automatski programi


Svi automatski programi zavise od težine.


Težina namirnice može da se prikaže ili u gramima (g) ili u funtama (lb) (videti „Promena podešavanja uređaja“).

Nakon što ste odabrali program, unesite težinu namirnice. Uređaj automatski preuzima vreme koje odgovara težini.


Obratite pažnju na navedene minute na sobnoj temperaturi (vreme izjednačavanja) kako bi se toplota ravnomerno rasporedila u jelu.

Automatsko otapanje

Za otapanje različitih grupa namirnica Vam stoje na raspolaganju pet programa (taster ). Vreme izjednačavanja u programu Ad 3 iznosi, zavisno od težine, do 30 minuta, kod ostalih programa oko 10 minuta.

Ad 1  Stek, krmenadla
200–1.000 g

Ad 2  Mleveno meso
200–1.000 g

Ad 3  Pile
900–1.800 g

Ad 4  Kolači
100–1.400 g


Ad 5  Hleb
100–1.000 g

Ovaj program je posebno pogodan za otapanje isečenog hleba. Po mogućnosti stavite kriške hleba pojedinačno u uređaj, ili ih razdvojite po isteku polovine vremena kada se bude čuo signal za okretanje.

Automatsko kuvanje jela

Postoje četiri programa za zamrznute namirnice i osam programa za sveže namirnice.

Vreme izjednačavanja za ove programe je oko 2 minuta.


 Oštećenja usled plastike osetljive na toplotu.


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

Poklopac upotrebljavajte isključivo za rad rerne samo sa mikrotalasima. Ni u kom slučaju ne upotrebljavajte poklopac kada je uključen roštilj, dakle kod programa AC 4 do AC 8.

Kuvanje zamrznutih namirnica

AC 1  Povrće
100–600 g

AC 2  Gotovo jelo, može da se promeša
300–1.000 g


AC 3  Zapečeno, gratinirano jelo
200–600 g


AC 4  Pomfrit
200–400 g

Rukovanje - Automatski programi


Kuvanje svežih namirnica


AC 1  Povrće
100–600 g


AC 2  Krompir
100–800 g


AC 3  Riba
500–1.500 g

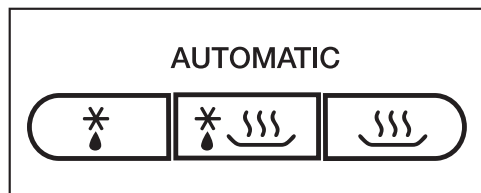
AC 4  Ražnjići
200–800 g



AC 5  Pečeno pile
900–1.800 g



AC 6  Pileći bataci
250–1.000 g

AC 7  Zapečena riba
500–1.500 g

AC 8  Gratinirana jela/zapečena jela,
npr. gratinirani krompir
500–1.500 g





- Pritisnite odgovarajući taster više puta dok se u indikatorskom polju ne pojavi željeni automatski program: npr. za program AC 5  (pečeno pile) pritisnite taster  pet puta.

U indikatorskom polju treperi g ili lb kao zahtev za unos težine, i svetle program (npr. AC 5) i simboli za načine rada ( za mikrotalase i  za roštilj).

- Uz pomoć okretnog regulatora podešite težinu.

- Pritisnite taster Start.

Vreme koje odgovara težini počinje da teče, i svetle simboli za načine rada koji su trenutno u toku ( i/ili ).

Po isteku polovine vremena za pripremanje jela čuje se zvučni signal.

- Prekinite ovaj program kako biste jelo po mogućnosti okrenuli tj. promešali, i potom nastavite program.

Programirana vremena možete po potrebi da produžite tokom rada za nekoliko minuta (pritisnite taster Start više puta dok se u indikatorskom polju ne pojavi željeno vreme). Kod svih programa trajanje može samo jednom da se produži za nekoliko minuta.

Nakon završenog postupka čuje se zvučni signal.

Osvetljenje rerne se isključuje.

Ovde Vam je predloženo nekoliko recepata za automatske programe „Pripremanje svežih namirnica“^{SS}, koje možete da dopunite ili izmenite.

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

Pridržavajte se podataka o težini.

AC 1 Povrće

Priprema

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

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

Šargarepe u umaku od pavlake sa krasuljicom (2 porcije)

Vreme pripremanja: 25 – 35 minuta

Sastojci

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

Priprema

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

Podešavanje: sveže namirnice AC 1 

Težina: 525 g

Nivo: rotirajući tanjir

Recepti - Automatski programi

AC 2 Krompir

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

Priprema

Unesite težinu za krompir i tečnost.

Oljušten, malo mokr krompir stavite u posudu, malo posolite i kuvajte u poklopljenoj posudi.

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

Zlatnožuti krompir (3 porcije)

Vreme pripremanja: 25 – 35 minuta

Sastojci

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

Priprema

Krompir isecite na krupnije kocke (oko 3 x 3 cm) ili stavite male krompire. Sve sastojke stavite u dovoljno veliku posudu i pomešajte ih. Kuvajte u zatvorenoj posudi, a kada budete čuli zvučni signal, sve dobro promešajte i nastavite sa kuvanjem.

Podšavanje: sveže namirnice AC 2 

Težina: 800 g

Nivo: rotirajući tanjir

AC 8 Gratinirana/zapečena jela: gratinirano povrće (4 porcije)

Vreme pripremanja: oko 40 minuta

Sastojci


400 g karfiola ili brokolija
400 g šargarepe

Za umak od sira

20 g margarina
20 g brašna
300 ml supe od povrća (instant)
200 ml mleka
100 g ementalera topljivog, isečenog na kockice
50 g gaude, narendane
Biber, so, mleveni muskatni oraščić
1 kašika peršuna, seckanog

Priprema

Karfiol ili brokoli isecite na cvetiće, a šargarepu na tanke kolutove (3 mm). Stavite ih u kalup (prečnika oko 24 cm) i pomešajte. Margarin zagrejte, dodajte brašno i stalno mešajući sipajte supu i mleko. Dodajte ementaler i kuvajte na laganoj vatri dok se sir ne istopi. Začinite sa dosta soli, bibera i muskatnog oraščića i dodajte peršun. Ovaj umak prelijte preko povrća, pospite gaudom i pecite nepoklopljeno.

Podšavanje: sveže namirnice AC 8 
Težina: 1500 g
Nivo: rotirajući tanjir

Gratinirani krompir i sir (4 porcije)

Vreme pripremanja: 45 minuta

Sastojci

Za gratiniranje
600 g krompira, brašnastog pri kuvanju
75 g gaude, narendane

Za preliv
250 g pavlake
1 kašičica soli
Biber
Muskatni oraščić

Za posipanje
75 g gaude, narendane

Za kalup
1 čen belog luka

Pribor

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


Priprema

Tepsiju istrljajte belim lukom.

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

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

Pospite gaudom i pecite nepokriveno.

Podšavanje: sveže namirnice AC 8 
Težina: 1000 g
Nivo: rotirajući tanjir

Recepti - Automatski programi

AC 4 Ražnjići: ražnjići od filea (8 ražnjića)

Vreme pripremanja: 25 – 35 minuta + 1 sat mirovanja

Sastojci


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

Za marinadu

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

Priprema

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

Podešavanje: sveže namirnice AC 4 
Težina: po ražnjiću oko 100 g
Nivo: rešetka i kalup na rotirajućem tanjiru

Ražnjići od piletine (8 ražnjića)

Vreme pripremanja: 25 – 35 minuta + 1 sat mirovanja

Sastojci

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

Za marinadu


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

8 drvenih ražnjića

Priprema

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

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

Podešavanje: sveže namirnice AC 4 
Težina: po ražnjiću oko 100 g
Nivo: rešetka i kalup na rotirajućem tanjiru

AC 6 Pileći bataci

Priprema

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

AC 5 Pečeno pile

Priprema

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

Uz AC 6 i AC 5

Priprema

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

AC 3 Riba: riblji kari (4 porcije)


Vreme pripremanja: 35 – 45 minuta

Sastojci

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

Priprema

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

Podešavanje: sveže namirnice AC 3 
Težina: oko 1200 g
Nivo: rotirajući tanjir

Recepti - Automatski programi

AC 7 Zapečena riba: riba sa hrskavom koricom (2 porcije)

Vreme pripremanja: 25 – 35 minuta

Sastojci

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

Priprema

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

Podešavanje: sveže namirnice AC 7 

Težina: oko 600 g

Nivo: rotirajući tanjir

Gratinirana škarпина sa paradajzom(4 porcije)

Vreme pripremanja: 35 – 45 minuta

Sastojci

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

Priprema

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

Podešavanje: sveže namirnice AC 7 

Težina: oko 1150 g

Nivo: rotirajući tanjir

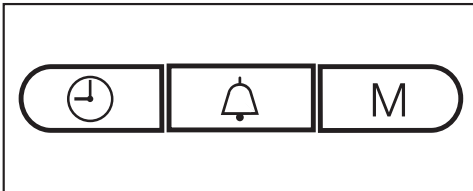
Memorisanje vlastitog programa (Memory)

Postoji mogućnost da memorišete vlastiti program. Ovo mesto za memorisanje možete da koristite za jela koje često pripremate. Program može imati ciklus od 1 do 3 stepena (npr.: jedan minut 600 W, zatim 2 minuta roštilj i na kraju 3 minuta 150 W sa roštiljem).

Programiranje

(npr.: trostepeni tok programa)

- Prvo odaberite način rada prvog koraka.
- Potom odaberite trajanje.

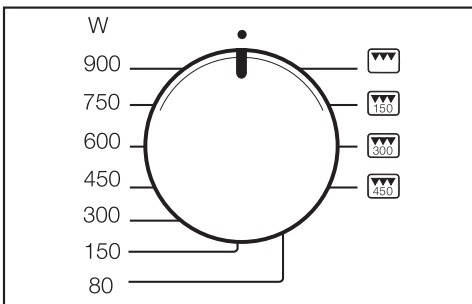


- Pritisnite taster M.

U indikatorskom polju svetli 1, a treperi 2.

- Potom odaberite drugi način rada i trajanje.
 - Ponovo pritisnite taster M.
- Sada svetli 2, a treperi 3.
- Sada odaberite treći način rada i trajanje. Pritisnite taster M.

Nakon trećeg koraka možete uz pomoć tastera M da prelistate Vaše unose podataka i da ih prekontrolišete.



- Da biste završili programiranje okrenite regulator za biranje snage na poziciju 12 sati.
- Potom pokrenite program kako biste memorisali unete podatke, ali kompletan program pustite u rad samo ako je namirnica stavljena u uređaj.

⚠ Oštećenja ako u rerni nema namirnica.

Mikrotalasna rerna bi mogla da se ošteti ukoliko u njoj nema namirnice. Ukoliko namirnica nije stavljena u uređaj, prekinite program odmah nakon pokretanja (pritisnite dva puta taster Stop/C).

Programne sa jednim i dva stepena memorišite kao što je gore opisano: regulator za biranje snage na poziciji 12 sati i pokretanje programa nakon toga završavaju programiranje, dok pritiskanje tastera M prikazuje sledeći korak.

Ispravka unetih podataka

- Promenite memorisani program tako što ćete izvršiti novo programiranje.

Pozivanje vlastitog programa

- Okrenite regulator za biranje snage na poziciju 12 sati.
- Pritisnite taster M.
- Pritisnite taster Start.

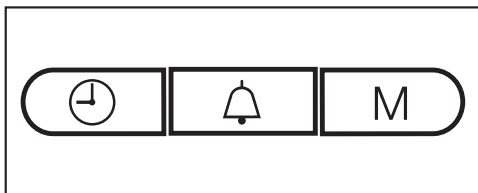
Prilikom nestanka struje program nije više memorisan i morate ponovo da ga unesete.



Promena podešavanja uređaja

Za neka podešavanja Vašeg uređaja možete da birate drugu opciju.

Pojedina podešavanja uređaja koja možete da promenite ćete naći u tabeli. Fabrička podešavanja su u tabeli označena zvezdicom*.

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



- Istovremeno pritisnite tastere  i M i držite ih pritisnute dok u indikatorskom polju ne zasvetle P 1 i . Potom ih pustite, jer ako predugo budete čekali, u indikatorskom polju će se ponovo pojaviti tačno vreme.

- Uz pomoć regulatora za biranje vremena odaberite podešavanje uređaja koje želite da promenite (P 1 do P 5 i P 0). Okrećite ga dok se u indikatorskom polju ne pojavi željeno podešavanje uređaja.

- Potom pritisnite taster M kako biste pozvali to podešavanje.

U indikatorskom polju se pojavi 5 kao napomena da možete da izmenite podešavanje.

- Okrećite regulator za biranje vremena ukoliko želite da promenite podešavanje (vidi tabelu), i potvrdite unos pritiskanjem tastera M (kod P 5 i P 0 držite pritisnut taster M oko 4 sekunde).

Promena podešavanja uređaja se memoriše. U indikatorskom polju se ponovo pojavi P i cifra podešavanja uređaja.

Na isti način možete sada da promenite i druga podešavanja uređaja.

- Završite izmene podešavanja tako što ćete pritisnuti taster Stop/C.

Promenjena podešavanja uređaja ostaju sačuvana nakon nestanka struje.


Promena podešavanja uređaja

Podešavanje uređaja		Mogućnosti za podešavanje (* fabričko podešavanje)	
P 1	Noćno isključivanje	5 0*	Noćno isključivanje je isključeno.
		5 1	Noćno isključivanje je uključeno. U periodu od 23 do 4 časa je indikator tačnog vremena isključen.
P 2	Automatsko održavanje toplote	5 1*	Automatsko održavanje toplote je uključeno.
		5 0	Automatsko održavanje toplote je isključeno.
P 3	Napomena „door“	5 1*	Napomena „door“ se pojavi ako vrata ne otvarate otprilike 20 minuta. Start je blokirano.
		5 0	Napomena „door“ se ne prikazuje.
P 4	Zvučni podsetnik	5 1*	Zvučni podsetnik se oglašava svakih 5 minuta tokom prvih 20 minuta po završetku programa.
		5 0	Zvučni podsetnik je isključen.
P 5	Demo program (za prezentaciju uređaja u specijalizovanoj prodavnici ili izložbenim prostorima)	5 0*	Demo program nije aktivan. Ukoliko se deaktivira aktivni demo program, u indikatorskom polju se kratko prikaže _ _ _ _.
		5 1	Demo program je aktivan. Pritiskanjem tastera ili okretanjem regulatora kratko se pojavi <i>FE5</i> u indikatorskom polju. Uređaj nije operativan.
P 6	Merna jedinica za težinu	5 0*	Težina namirnice se prikazuje u gramima (g).
		5 1	Težina namirnice se prikazuje u funtama (lb).
P 0	Fabrička podešavanja	5 1*	Fabrička podešavanja se ponovo uspostavljaju ili nisu promenjena.
		5 0	Fabrička podešavanja su promenjena.

Podgrevanje

Za podgrevanje namirnica odaberite sledeću snagu mikrotalasas:

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


 Opasnost od opekotina usled prevruće hrane.

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

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


Saveti za podgrevanje

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

 Opasnost od eksplozije usled stvaranja pritiska.

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

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

 Opasnost od povređivanja u slučaju da jelo prekupi.

Prilikom kuvanja, a posebno prilikom naknadnog zagrevanja tečnosti sa mikrotalasima, može da se dogodi da se dostigne temperatura ključanja, ali da se još uvek ne pojave tipični mehurići pare. Tečnost ne ključa ravnomerno. Ovo tzv. odloženo ključanje može da dovede do toga da prilikom vađenja ili drmanja posude počnu iznenada da se stvaraju mehurići i tečnost iznenada prekupi poput eksplozije. Stvaranje mehurića pare može biti tako snažno da se vrata uređaja sama otvore.

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

Jaja mogu da prsnu.

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

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

Vodite računa da jela uvek budu dovoljno podgrejana.

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


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

Nakon podgrevanja

Budite oprezni prilikom vađenja posude. Mogla bi biti vruća.

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

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

 Opasnost od opekotina usled prevrućih jela.

Nakon podgrevanja jela mogu da budu veoma vruća.

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

Kuvanje

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

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


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

Saveti za kuvanje

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

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


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

 Ugroženost zdravlja zbog kratkog vremena kuvanja.

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


Prilikom pripremanja takvih jela se obavezno pridržavajte navedenih vremena pečenja.

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

 Opasnost od povređivanja zbog jaja u ljusci.

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

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

 Opasnost od opekotina zbog jaja bez ljuske.

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


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

Nakon kuvanja

Budite oprezni prilikom vađenja posude! Mogla bi biti vruća.

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

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

 Ugroženost zdravlja zbog ponovnog zamrzavanja.

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


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

Za otapanje namirnica odaberite sledeću snagu mikrotalasa:

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

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

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

 Ugroženost zdravlja usled opasnosti od salmonele.

Prilikom otapanja živine obratite posebnu pažnju na higijenu.

Ne upotrebljavajte tečnost koja nastane otapanjem.

Meso, živinu i ribu ne morate potpuno da odmrznete radi pripreme.

Dovoljno je ako se ove namirnice delimično odmrznu. Površina je onda dovoljno meka da upije začine.

Odmrzavanje i zatim pripremanje

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

Prvo odaberite 900 W a potom 450 W.

Namirnicu izvadite iz ambalaže i stavite u poklopljenu posudu pogodnu za mikrotalasnú rernu da se otapa i podgreva tj. kuva. Izuzetak: stek od mlevenog mesa pripremajte bez poklapanja.

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

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

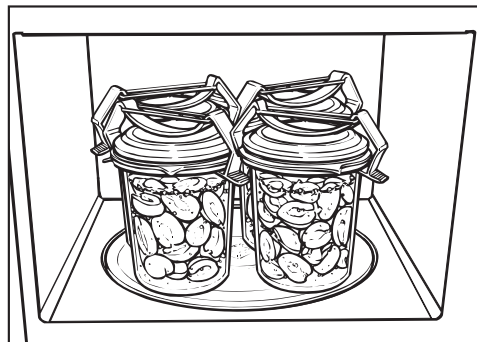
Ukuvavanje

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

Tegle napunite maksimalno do 2 cm ispod ivice.

Ove tegle za ukuvavanje u mikrotalasnoj rerni zatvorite samo pomoću štikaljki ili providne lepljive trake koje su pogodne za mikrotalasnu rernu. Ne upotrebljavajte metalne štikaljke ili tegle sa poklopcima na navoj kao ni konzerve kako biste izbegli stvaranje varnica.

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



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

Vreme potrebno za to zavisi od

- početne temperature sadržaja tegle.
- broja tegli.

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

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

Kod voća i krastavaca je to vreme dovoljno za ukuvavanje.

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

- šargarepu oko 15 minuta
- grašak oko 25 minuta.

Posle ukuvavanja

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

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

Primeri za upotrebu

Namirnica	Količina	Snaga mikro-talasa (W)	Vreme (min.)	Napomene
Topljenje masla- ca/margarina	100 g	450	1:00 – 1:10	topiti nepoklopljeno
Topljenje čoko- lade	100 g	450	3:00 – 3:30	topiti nepoklopljeno, povre- meno promešati
Rastvaranje že- latina	1 pakovanje + 5 ka- šika vode	450	0:10 – 0:30	rastvarati nepoklopljeno, po- vremeno promešati
Priprema preliva za tortu	1 pakovanje + 250 ml tečnosti	450	4 – 5	zagrevati nepoklopljeno, po- vremeno promešati
Kvasno testo	Testo od 100 g bra- šna	80	3 – 5	ostaviti da naraste pokrive- no
Priprema kokica	1 kašika (20 g) kuku- ruza kokičara	900	3 – 4	kukuruz stavite u staklenu posudu od 1 l, pripremite ga u poklopljenoj posudi i po- tom pospite šećerom u prahu
Narastanje „Čo- koladnih polju- baca“	20 g	600	0:10 – 0:20	nepoklopljeno na tanjiru
Aromatizovanje sosova za salatu	125 ml	150	1 – 2	nepoklopljeno lagano zagre- vati
Temperiranje ci- trusa	150 g	150	1 – 2	staviti nepoklopljeno na ta- njir
Prženje slanine	100 g	900	2 – 3	nepoklopljeno staviti na ku- hinjski papir
Omekšavanje sladoleda	500 g	150	2	staviti nepoklopljeno u ure- đaj
Skidanje ljuske sa paradajza	3 komada	450	6 – 7	paradajz zarezati kod cveta u obliku krsta, zagrevati po- klopljeno u malo vode, ski- nuti ljusku. Paradajz bi mo- gao da bude veoma vruć!
Pripremanje pekmeza od ja- goda	300 g jagoda, 300 g šećera za želiranje	900	7 – 9	pomešajte voće i šećer, ku- vajte poklopljeno u dubokoj posudi
Otapanje i peče- nje zemički	2 komada	150 + roštilj roštilj	1 – 2 4 – 6	otapati nepoklopljeno na re- šetki, okrenuti po isteku po- lovine vremena

Svi podaci su orijentacione vrednosti.

Podaci za institute koji se bave ispitivanjima

Probna jela prema standardu EN 60705	Snaga mikrotalasa (W) + roštilj/automatski program	Trajanje (min.) / Težina	Vreme izjednačavanja* (min.)	Napomena
Krem od jaja, 1000 g	300	38–40	120	posuđe vidi standard, mere na gornjoj ivici (25 x 25 cm)
Suvi kolač, 475 g	600	8	5	posuđe vidi standard, spoljni prečnik na gornjoj ivici 220 mm, kuvati otklopljeno
Mleveno meso, 900 g	600 450	7 12	5	posuđe vidi standard, mere na gornjoj ivici 250 mm x 124 mm, kuvati otklopljeno
Gratinirani krompir, 1.100 g	AC 8	1.100 g	5	posuđe vidi standard, spoljni prečnik na gornjoj ivici 220 mm, kuvati otklopljeno
Pile, 1.200 g težina smrznute namirnice, odmrznuto i presečeno na pola	AC 5	1.200 g	2	rešetka roštilja, ispod nje vatrostalni kalup pogodan za upotrebu u mikrotalasnoj rerni, presečenu stranu stavite prvo okrenutu nagore, pa je okrenite po isteku polovine vremena pečenja
Otapanje mesa (mliveno meso), 500 g	150	11	5–10	posuđe vidi standard, otapanje otklopljeno, okrenuti po isteku polovine vremena
Maline, 250 g	150	7	3	posuđe vidi standard, otapanje otklopljeno


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

Sredstva za održavanje plemenitog čelika (mogu se nabaviti preko Miele servisa) sprečavaju da se uređaj brzo ponovo zaprlja. Mekom krpom nanosite malo sredstva na površinu.


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

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

Kućište, rerna, unutrašnja strana vrata

 Opasnost od opekotina zbog vruće rerne.

Neposredno nakon upotrebe unutrašnjost rerne može još uvek da bude previše vruća za čišćenje. Očistite rernu čim se ohladi.

 Opasnost od požara usled previše prljavštine.

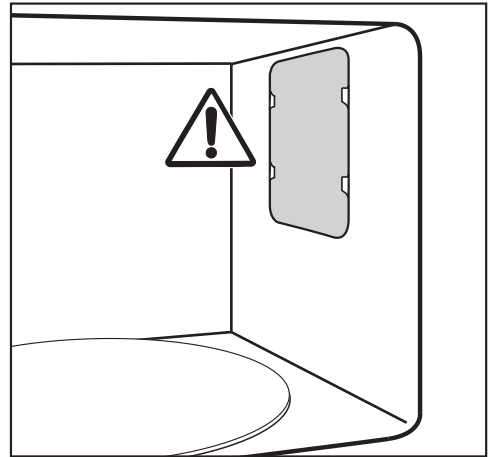
Jaka prljavština bi eventualno mogla da ošteti uređaj, čak i da prouzrokuje opasne situacije zbog opasnosti od požara.

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

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

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

Površine od plemenitog čelika možete da negujete sredstvom za održavanje plemenitog čelika (možete da ga nabavite kod Miele servisa).



Ne uklanjajte poklopac koji se nalazi ispred otvora za izlazak mikrotalasa u rerni, kao ni foliju na unutrašnjoj strani vrata.

Čišćenje i održavanje

U ventilacione otvore okvira uređaja ne smeju da uđu ni voda ni predmeti. Unutrašnjost rerne nemojte da brišete isuviše vlažnom krpom, inače bi tečnost prodrla kroz postojeće otvore. Ne upotrebljavajte abrazivna sredstva, jer će tako da se izgrebe materijal.

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

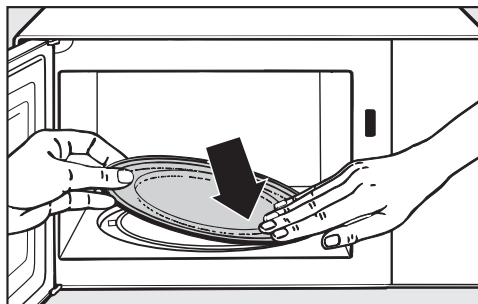
⚠ Ugroženost zdravlja usled neispravnog uređaja.

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

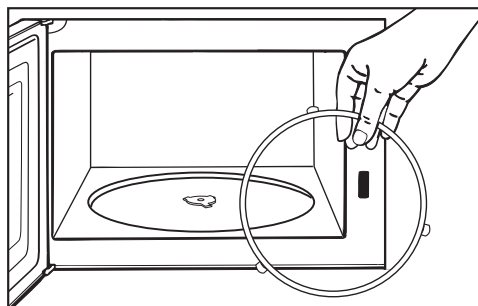
Redovno održavajte vrata da budu čista i stalno proveravajte da li na njima ima oštećenja. Ne upotrebljavajte mikrotalasnu rernu ukoliko

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

Radi čišćenja unutrašnjosti rerne možete da uradite sledeće:



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



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

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

Prednja strana uređaja

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

Najbolje je da odmah uklonite nečistoće sa prednje strane uređaja.

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

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

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

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

Obratite pažnju na uputstva za čišćenje.

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

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

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

Priloženi pribor

Rešetka

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

Gourmet-posuda

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

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


Posudu nemojte da perete u mašini za pranje sudova.

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

Šta treba uraditi ako ...

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

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

Problem	Uzrok i otklanjanje
Postupak ne može da se pokrene.	<p>Proverite</p> <ul style="list-style-type: none">■ da li su vrata uređaja zatvorena.■ da li je uključena blokada uključivanja uređaja (vidi poglavlje „Rukovanje“, odeljak „Blokada uključivanja uređaja“).■ da li „door“ stoji u indikatorskom polju. Vrata nisu otvarana duže vreme (oko 20 minuta) (videti poglavlje „Rukovanje“, odeljak „Napomena “door,,“).■ da li je mrežni utikač pravilno stavljen u utičnicu.■ da li je osigurač u kućnoj instalaciji isključen, zato što je uređaj, kućni napon ili neki drugi uređaj neispravan (Izvučite mrežni utikač iz utičnice, pozovite stručnog električara ili servisnu službu, videti poglavlje „Servis“).
Nakon postupka pečenja se čuje zvuk rada uređaja.	<p>To nije smetnja. Ventilator ostaje uključen još neko vreme nakon postupka kuvanja da se u rerni, na komandnoj ploči ili kuhinjskim elementima ne bi kondenzovala vlaga. On se automatski isključi.</p>
... je indikatorsko polje tamno?	<p>Tačno vreme je isključeno.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Pritisnite taster  i držite ga pritisnutim nekoliko sekundi. <p>Noćno isključivanje je aktivirano.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Isključite ga.
... se rotirajući tanjir okreće prilično neujednačeno?	<p>Oblast oko rotirajućeg tanjira je možda prljava.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Proverite da li se između rotirajućeg tanjira i dna rerne nalazi prljavština.■ Proverite da li su čiste kontaktne površine između rotirajućeg tanjira i pokretnog prstena.■ Očistite oblast oko rotirajućeg tanjira.

Šta treba uraditi ako ...

Problem	Uzrok i otklanjanje
... po isteku podešenog vremena jelo nije dovoljno odmrznuto, podgrejano, odnosno kuvano?	<p>Trajanje ili stepen snage nije bilo odgovarajuće podešeno.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Proverite da li je za uneto vreme odabran odgovarajući stepen snage. Što je manji stepen snage, to je duže vreme. ■ Proverite da li je postupak prekinut a nije ponovo pokrenut.
... funkcioniše mikrotalasna rerna, ali osvetljenje rerne ne?	<p>Sijalica je neispravna. Uređajem možete da rukujete kao obično, ali je neispravna sijalica.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Obavestite servis ukoliko želite da zamenite osvetljenje.
... se tokom rada sa mikrotalasima čuju neobični šumovi?	<p>Jelo je pokriveno aluminijumskom folijom.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Uklonite aluminijumsku foliju. <p>Zbog upotrebe metalnog posuđa nastaju varnice.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Obratite pažnju na savete o posuđu u istoimenom poglavlju.
... vreme u indikatorskom polju nije tačno?	<p>Prilikom nestanka struje vreme se odbrojava od 12:00 kao za puštanje u rad. Tačno vreme treba ponovo da podesite.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Podesite tačno vreme.
... se jelo prebrzo hladi?	<p>Zbog karakteristika mikrotalasa toplota prvo nastaje na ivičnim slojevima namirnice pa se širi prema sredini. Ukoliko se jelo zagreva sa velikom snagom mikrotalasa, ono spolja može da bude već vruće, ali još uvek ne u sredini. Tokom kasnijeg izjednačavanja temperature jelo iznutra postane toplije a spolja hladnije.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zbog toga kuvajte posebno jela različitog sastava, kao što je meni, sa manjom snagom, ali zato odgovarajuće duže.
... se mikrotalasna rerna isključila tokom postupka kuvanja, podgrevanja, otapanja?	<p>Cirkulacija vazduha je možda nedovoljna.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Proverite da li je zapušen otvor za dovod ili odvod vazduha. Uklonite predmete. <p>Ukoliko se uređaj pregreje, iz bezbednosnih razloga može doći do isključivanja uređaja.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Nakon faze hlađenja možete da nastavite postupak kuvanja. <p>Uređaj se ponovo isključio.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Obavestite servis.

Servisna služba

Kontakt za prijavu smetnji

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

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

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

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

Garancija

Garantni rok iznosi 2 godine.

Ostale informacije ćete naći u priloženim garantnim uslovima.

MIELE d.o.o.
Balkanska 2
11000 Beograd

Telefon: +381 22 77 111

e-mail: info@miele.rs

www.miele.rs

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

M 6012 SC

sr-RS

M.-Nr. 11 357 170 / 05