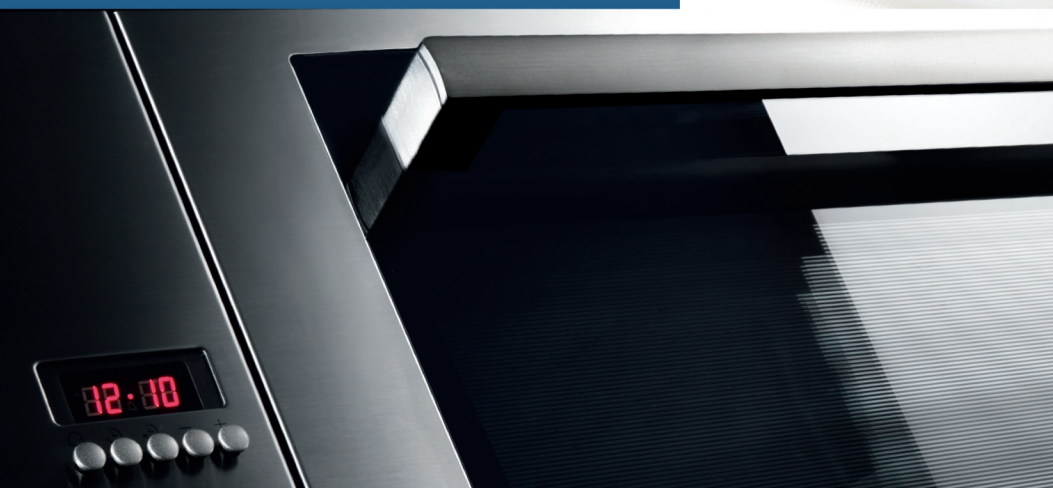




Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



Mikrovalna pečnica
Mikrovalovna pečica
Mikrovala
Mikrotalasna rerna
HBC84H501



BOSCH

[hr] Upute za uporabu 3
[sl] Navodila za uporabo 26

[sq] Udhëzim për përdorim 49
[sr] Uputstva za upotrebu 73

Važne sigurnosne napomene	4
Uzroci u slučaju smetnje	6
Postavljanje i priključivanje	7
Vaš novi uređaj	7
Upravljačka ploča	7
Tipke.....	7
Birač funkcija	7
Birač temperature	7
Rashladni ventilator	7
Pribor.....	8
Prije prve uporabe	8
Namještanje vremena	8
Zagrijavanje pećnice	8
Čišćenje pribora.....	8
Namještanje pećnice	9
Namještanje vrste grijanja i temperature.....	9
Brzo zagrijavanje.....	9
Automatsko sigurnosno isključivanje.....	9
Mikrovalna pećnica	9
Napomene o posuđu	9
Snaga mikrovalova	10
Namještanje mikrovalne pećnice.....	10
Mikrovalna pećnica kombinirana s pećnicom	10
Namještanje kombiniranog rada.....	10
Automatski programi	11
Namještanje programa	11
Programi za odmrzavanje	11
Programi za kuhanje	12
Programi kombiniranog kuhanja.....	12
Namještanje funkcija vremena	12
Namještanje alarma.....	12
Namještanje trajanja.....	13
Namještanje vremena	13
Zaštita djece	13
Uključivanje zaštite za djecu.....	13
Isključivanje zaštite za djecu.....	13
Zaštita djece kod automatskog programa.....	13
Promjena osnovnih postavki	14
Osnovne postavke.....	14
Njega i čišćenje	14
Sredstva za čišćenje	14
Tablica sa smetnjama	15
Tablica smetnji	15
Servisna služba	16
E-broj i FD-broj	16
Tehnički podatci	16
Akrilamid u namirnicama	16
Savjeti za štednju energije i za očuvanje okoliša	17
Ušteda energije	17
Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje	17
Testirano za vas u našem studiju za kuhanje	17
Odmrzavanje, zagrijavanje i kuhanje u mikrovalnoj pećnici....	17
Savjeti za korištenje mikrovalne pećnice	20
Kolači i pecivo	20
Savjeti za pečenje.....	21
Pečenje i roštiljanje.....	22

Savjeti za pečenje i roštiljanje	24
Nabujci, zapečena jela, tost.....	24
Gotovi proizvodi, duboko smrznuti.....	24
Probna jela	25

Dodatne informacije o proizvodima, priboru, rezervnim dijelovima i servisima ćete pronaći na internet stranicama: **www.bosch-home.com** i u internet trgovini: **www.bosch-eshop.com**

⚠ Važne sigurnosne napomene

Pozorno pročitajte ovu uputu za uporabu. Samo tako možete sigurno i pravilno rukovati vašim uređajem. Upute za uporabu sačuvajte za kasnije ili za drugog vlasnika uređaja.

Ovaj uređaj je namijenjen samo za ugradnju. Poštujte specijalne upute za montažu.

Provjerite uređaj kada ste ga raspakirali. Ne priključujte ga ako je došlo do oštećenja prilikom transporta.

Samo službeno ovlaštena tehnička osoba smije priključiti uređaje bez utikača. Kod nastanka štete uslijed neispravnog priključka, nemate pravo na jamstvo.

Ovaj uređaj je namijenjen samo za kućnu uporabu. Koristite uređaj samo za pripremanje hrane i pića. Tijekom uporabe budite u blizini uređaja. Koristite uređaj samo u zatvorenom prostoru.

Ovaj uređaj predviđen je za korištenje do visine od maksimalno 4000 metara iznad morske razine.

Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina nadalje i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili osobe s nedovoljnim iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost ili ako ih je osoba uputila glede sigurnog korištenja uređaja i ako su razumjeli opasnosti koje iz toga proizlaze.

Djeca se ne smiju igrati uređajem. Djeca ne smiju čistiti i održavati uređaj ukoliko nemaju 8 godina i više i ako su pod nadzorom.

Djecu mlađu od 8 godina držite na sigurnoj udaljenosti od uređaja i priključka.

Postavite pribor pravilno u pećnicu. *Vidi opis pribora* u uputi za uporabu.

Opasnost od požara!

- Uređaj se jako zagrije. Ako se uređaj postavlja u ugradbeni element s dekorativnim vratima, kod zatvorenih vrata se akumulira vrućina. Uređaj može raditi samo s otvorenim vratima.
- Zapaljivi predmeti ostavljeni u komori za pečenje bi se mogli zapaliti. Nikada ne čuvajte zapaljive predmete u komori za pečenje. Nikada ne otvarajte vrata uređaja, kada iz uređaja izlazi dim. Isključite uređaj i izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u ormariću s osiguračima.
- Nenamjenska uporaba uređaja je opasna i može uzrokovati oštećenja. Nije dopušteno sušenje jela ili odjeće, zagrijavanje papuča, jastuka od zrnja ili žitarica, spužvi, vlažnih krpa za čišćenje i sličnog. Zagrijane papuče, jastuci od zrnja ili žitarica bi se i nakon nekoliko sati još uvijek mogli zapaliti. Uređaj koristite samo za pripremu jela i napitaka.
- Živežne namirnice mogu se zapaliti. Nikada ne zagrijavajte hranu koja se nalazi u ambalaži s toplinskom izolacijom. Nikada ne zagrijavajte živežne namirnice u ambalaži od plastike, papira ili drugih gorivih materijala bez nadzora. Nikada nemojte namjestiti preveliku snagu mikrovalnog uređaja ili predugo vrijeme. Pridržavajte se podataka navedenih u uputama za uporabu uređaja. Nikada ne sušite namirnice mikrovalnim uređajem. Nikada ne odmrzavajte ili zagrijavajte s prevelikom snagom ili predugo vrijeme namirnice koje sadrže malo vode, npr. kruh.
- Ulje se može zapaliti. Nikada ne zagrijavajte samo ulje u mikrovalnoj pećnici.

Opasnost od eksplozije!

Tekućine ili druge živežne namirnice u čvrsto zatvorenim posudama mogu eksplodirati. Nikada ne zagrijavajte pića ili druge živežne namirnice u čvrsto zatvorenim posudama.

Opasnost od teških posljedica po zdravlje!

- Kod nedostatnog čišćenja površina se može uništiti. Istupa energija mikrovalova. Uređaj redovito čistite i odmah uklonite ostatke živežnih namirnica. Uvijek se pobrinite da pećnica, brtva, vrata i graničnik vrata budu čisti; vidi poglavlje *Njega i čišćenje*.
- Energija mikrovalova može istupati iz uređaja zbog oštećenih vrata pećnice ili brtve vrata. Nikada ne koristite uređaj ako su vrata pećnice ili brtva vrata oštećeni. Pozovite servisnu službu.
- Kod uređaja bez poklopca kućišta istupa energija mikrovalova. Nikada ne skidajte poklopac kućišta. Kod popravaka i radova servisiranja pozovite servisnu službu.

Opasnost od električnog udara!

- Nestručni popravci su opasni. Popravke i zamjenu neispravnih spojnih kabela smije izvršavati samo osoblje tehničkog servisa s propisnom obukom. Ako je uređaj u kvaru, iskopčajte ga iz utičnice ili izvadite osigurač iz kutije s osiguračima. Nazovite tehnički servis.
- Izolacija kabela električnih uređaja može se rastopiti u dodiru s vrućim dijelovima uređaja. Nemojte nikada dovesti u dodir priključni kabel električnih uređaja s vrućim dijelovima uređaja.
- Prodor vlage može izazvati strujni udar. Ne smiju se koristiti visokotlačni uređaji za čišćenje ili uređaji za čišćenje parom.
- Prodrla vlaga može uzrokovati strujni udar. Nikada ne izlažite uređaj vrućini ili vlazi. Uređaj koristite samo u zatvorenom prostoru.
- Neispravni uređaj može uzrokovati strujni udar. Nikada ne uključujte neispravni uređaj. Izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u ormariću s osiguračima. Nazovite servis.
- Uređaj koristi visoki napon. Nikada ne otvarajte kućište uređaja.

Opasnost od opekline!

- Uređaj postaje jako vruć. Nikada ne dodirujte vruće unutarnje površine komore za pečenje i grijače. Uređaj uvijek ostavite da se ohladi. Djecu držite podalje od pećnice.

- Pribor ili posuđe postaje jako vruće. Vrući pribor ili posuđe uvijek vadite iz komore za pečenje s krpom ili rukavicom.
- Alkoholne pare bi se mogle zapaliti u komori za pečenje. Nikada ne pripremajte jela s velikim količinama visokopostotnih alkoholnih pića. Koristite samo male količine visokopostotnih pića. Oprezno otvorite vrata uređaja.
- Namirnice s korom ili kožicom mogu i nakon završetka rada mikrovalnog uređaja raspuknuti kao eksplozija. Nikad ne kuhajte jaja u ljusci. Nikad ne zagrijavajte tvrdo kuhana jaja. Isto vrijedi za ljuskare i rakove. Kod jaja na oko ili meko kuhanih jaja morate prvo probosti žumanjak. Kod namirnica s tvrdom korom ili kožicom, npr. B. jabuka, rajčica, krumpira ili hrenovki, kora može puknuti. Prije zagrijavanja probodite koru ili kožicu.
- Toplina u hrani za dojenčad ne raspodijeli se ravnomjerno u posudi. Nikad ne zagrijavajte hranu za dojenčad u zatvorenim posudama. Uvijek odstranite poklopac i sisalicu. Poslije zagrijavanja dobro promiješajte ili protresite. Prije nego što hranite dijete obvezno preispitajte temperaturu hrane.
- Zagrijana jela prenašaju toplinu na posuđe. Posuđe može biti vruće. Posuđe ili pribor izvadite iz uređaja uvijek koristeći kuhinjsku krpom.
- Ambalaža živežnih namirnica koja je nepropusna na zrak može puknuti. Pridržavajte se podataka navedenih na ambalaži. Izvadite jela uvijek služeći se kuhinjskom krpom.

Opasnost od opekline!

- Kod otvaranja vrata uređaja može izlaziti vruća para. Oprezno otvorite vrata uređaja. Djecu držite podalje od pećnice.
- Zbog vode u vrućoj komori za pečenje može nastati vruća para. Vodu nikada ne lijevajte u vruću pećnicu.
- Kod zagrijavanja tekućina može doći do odgođenog naglog kipljenja. To znači da je dosegnuta temperatura vrelišta bez nastajanja tipičnih mjehurića u tekućini. Već kod najmanjeg potresanja posude, vrela tekućina može naglo prekipjeti i prskati. Kod zagrijavanja tekućina uvijek dodajte žlicu u posudu. Tako izbjegavate odgođeno kipljenje.

Opasnost od ozljeda!

- Izgrebano staklo na staklu vrata se može raspuknuti. Ne koristite strugač za staklo, oštra ili abrazivna sredstva za čišćenje.
- Neprikladno posuđe može puknuti. U porculanskom i keramičkom posuđu mogu postojati male rupe u dršcima i poklopcima. Iza tih se rupica nalazi šupljina. Vlaga koja se uvukla u šupljinu može prouzrokovati pucanje posuđa. Nikada nemojte koristiti posuđe koje je neprikladno za mikrovalne uređaje.
- Metalno posuđe i metalne posude mogu dovesti do stvaranja iskri kod rada samo s mikrovalovima. Uređaj se može oštetiti. Nikada ne koristite metalne posude kod rada samo s mikrovalovima. Koristite samo posuđe prikladno za mikrovalni uređaj ili mikrovalove u kombinaciji s nekom vrstom grijanja.

Uzroci u slučaju smetnje

Oprez!

- Stvaranje iskri: Metal - npr. žlica u staklu - mora biti najmanje 2 cm udaljena od stijenke pećnice i unutarnje strane vrata. Iskre mogu uništiti unutarnje staklo na vratima.
- Voda u vrućoj komori za kuhanje: U vruću komoru za kuhanje nikada ne ulijevajte vodu. Nastaje vodena para. Uslijed promjene temperature mogu nastati kvarovi.
- Vlažne namirnice: U zatvorenoj komori za kuhanje nemojte dugo čuvati vlažne namirnice. U uređaju nemojte čuvati hranu. To može izazvati koroziju.
- Hlađenje s otvorenim vratima uređaja: Komoru za kuhanje pustite da se ohladi samo dok je zatvorena. Ništa nemojte prignječiti vratima uređaja. Čak i ako su vrata samo lagano otvorena, s vremenom se mogu oštetiti fronte susjednih komada namještaja.
- Jako zaprljana brtva: Ako je brtva jako zaprljana, vrata uređaja se ne mogu više dobro zatvoriti za vrijeme rada uređaja. Pročelja susjednih elemenata bi se mogla oštetiti. Uvijek se pobrinite da brtva bude čista.
- Rad mikrovalnog uređaja bez jela: Rad uređaja bez jela u pećnici dovodi do preopterećenja. Nikada nemojte uključiti uređaj bez jela u pećnici. Iznimka je kratkotrajni ispit posuđa (vidi poglavlje Mikrovalni uređaj, posuđe).
- Vrata uređaja kao površina za sjedenje ili odlaganje: Nemojte sjediti na otvorena vrata uređaja niti stavljati išta na njih. Nemojte odlagati posuđe ili pribor na vrata uređaja.
- Transport uređaja: Uređaj nemojte nositi ili držati za ručku vrata. Ručka vrata ne će izdržati težinu uređaja i može se slomiti.
- Kokice iz mikrovalne pećnice: Nikada nemojte namjestiti previsoku snagu mikrovalova. Koristite najviše 600 W. Vrećicu s kokicama uvijek stavite na stakleni tanjur. Ploča se zbog preopterećenja može raspuknuti.
- Prekuhana tekućina ne smije kroz otvor pogona okretnog tanjura ući u unutrašnjost uređaja. Nadzirite postupak. Koristite kratko trajanje te podesite ponovno po potrebi.
- Nikada nemojte koristiti mikrovalni uređaj bez okretnog tanjura.

Postavljanje i priključivanje

Pridržavajte se posebnih uputa za montažu.

Uređaj je spreman za priključivanje i smije se priključiti samo u propisno instaliranu utičnicu sa zaštitnim kontaktom. Osigurač mora biti od 16 A (L- ili B-automat). Napon mreže mora odgovarati naponu navedenom na tipskoj ploči.

Postavljanje utičnice ili zamjenu priključnog voda smije obaviti samo električar. Ako utičnica nakon ugradnje više nije dostupna, na strani instalacije mora postojati svepolni odvajač s razmakom među kontaktima od najmanje 3 mm.

Ne smijete rabiti višestruke utičnice i produžne kabele. U slučaju preopterećenja postoji opasnost od požara.

Vaš novi uređaj

Ovdje ćete upoznati svoj novi uređaj. Objasniti ćemo vam upravljačko polje i pojedine upravljačke elemente. Dobit ćete informacije o komori za kuhanje i priboru.

Upravljačka ploča



Tipke

Pomoću tipaka namještate različite funkcije. Na prikazu možete očitati namještene vrijednosti.

Symbol	Funkcija tipke
90	Odabir snage mikrovalova 90 W
180	Odabir snage mikrovalova 180 W
360	Odabir snage mikrovalova 360 W
600	Odabir snage mikrovalova 600 W
900	Odabir snage mikrovalova 900 W
»»»	Odabir brzog zagrijavanja
kg	Odabir težine
⌚	Otvaranje i zatvaranje izbornika za vremenske funkcije
—o	Odabir zaštite za djecu
— minus	Smanjenje namještenih vrijednosti
+ plus	Povećanje namještenih vrijednosti
▷	kratko pritisnuti: pokretanje/zaustavljanje rada dugo pritisnuti: prekid rada

Birač funkcija

Pomoću birača funkcija namještate vrstu grijanja.

Položaj	Korištenje
0	Nulti položaj Pećnica je isključena.
	Mikrovalna pečnica Odaberite rad mikrovalne pećnice.
	Vrući zrak Za pečenje kolača od lijevanog tijesta u kalupima, biskvitnih torti i torti od sira te kolača, pizze i sitnih kolača na limu za pečenje.
	Roštilj i ventilator Meso peradi će biti hrskavo i zlatno-žute boje. Nabujci i zapečena jela najbolje uspiju na ovaj način.

Položaj	Korištenje
	Stupanj za pizzu Za duboko smrznute gotove proizvode i jela kojima je potrebno mnogo topline odozdo.
	Roštilj Odaberite između stupnjeva jako, srednje ili slabo pečeno. Na roštilju možete peći više komada odrezaka, kobasica, ribe ili tosta.
	Programi 4 programa za odmrzavanje 11 programa za kuhanje Vrsta grijanja i trajanje su određeni prema težini.

Napomene

- Prilikom namještanja svijetli indikator iznad birača funkcije.
- Kada pritisnete tipku ▷|||, uključuje se žaruljica u pećnici.

Birač temperature

Pomoću birača temperature podešavate temperaturu ili stupanj roštiljanja.

Položaj	Korištenje
●	Nulti položaj Pećnica ne grije.
50, 100-230	Raspon temperature Temperatura u °C
1, 2, 3	Stupnjevi roštiljanja 1 = slabi 2 = srednji 3 = jaki

Rashladni ventilator

Vaš uređaj ima rashladni ventilator. Rashladni ventilator uključuje se pri radu. Topli zrak izlazi kroz vrata.

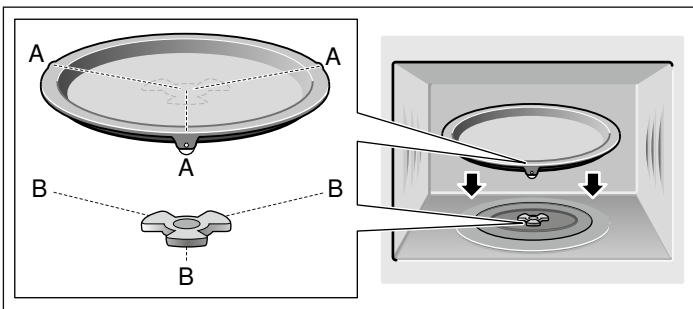
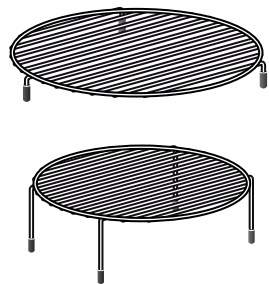
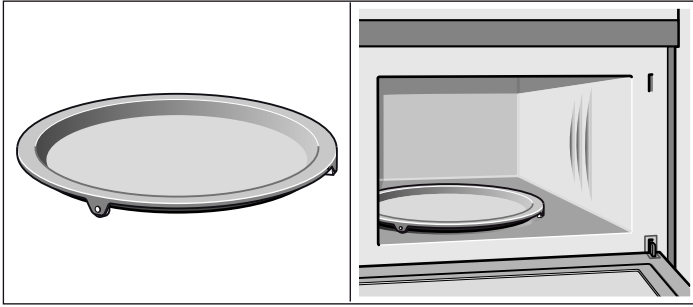
Rashladni ventilator radi još neko vrijeme nakon kraja rada.

Opres!

Nemojte pokrivati ventilacijske otvore. Uređaj će se u suprotnom pregrijati.

Napomene

- Pri radu s mikrovalovima uređaj ostaje hladan. Rashladni ventilator svejedno se uključuje. Može nastaviti s radom i kada je rad s mikrovalovima već završen.
- Na prozoru vrata, unutarnjim stijenkama i podu može se kondenzirati voda. To je normalno i ne ugrožava funkciju mikrovalova. Nakon kuhanja obrišite kondenziranu vodu.



Pribor

Oprez!

Prilikom vađenja posude pazite da se okretni tanjur ne pomakne. Pazite da je okretni tanjur ispravno uglavljen. Okretni tanjur može se okretati ulijevo ili udesno.

Rotirajući tanjur

Podloga za odlaganje rešetke.

Hranu kojoj je potrebna posebno velika toplina odozdo možete pripremati izravno na rotirajućem tanjuru.

Rotirajući tanjur vrti se ulijevo ili udesno. Otporan je na rezanje. Pizzu možete izravno na rotirajućem tanjuru rezati na komade.

- Uređaj nikada ne rabite bez rotirajućeg tanjura.
- Rotirajući tanjur opteretite s najviše 5 kg.
- Rotirajući tanjur mora se vrtjeti kod svih vrsta grijanja.

Niska rešetka

Za mikrovalnu pećnicu te za pečenje u pećnici.

Visoka rešetka

Za roštiljanje npr. odrezaka, kobasica i tosta.

Kao podloga za odlaganje za plitke posude za pečenje.

Umetanje rotirajućeg tanjura

Postavite rotirajući tanjur s kotačićima "A", kako je prikazano na slici, na nosač "B" u sredini dna pećnice.

Rotirajući tanjur mora uspravno sjesti u nosač.

Prije prve uporabe

Ovdje ćete saznati što morate učiniti prije nego što u svojoj pećnici prvi put pripremate hranu. Prije toga pročitajte poglavlje *Sigurnosni naputci*.

Namještanje vremena

Nakon priključivanja na prikazu svijetle tri nule i simboli ► ⌚. Namjestite vrijeme.

1. Pritisnite tipku + ili -.
Predložena vrijednost +: 12:00
Predložena vrijednost -: 23:59
2. Tipkom + ili - namjestite vrijeme.
3. Pritisnite tipku ⌚.
Vrijeme je namješteno.

Napomena: Kako biste smanjili uporabu svojeg uređaja u mirovanju, možete isključiti vrijeme. Za to pogledajte poglavlje *Promjena osnovnih postavki*.

Zagrijavanje pećnice

Da bi odstranili miris novog uređaja, zagrijte praznu, zatvorenu pećnicu. Za to je idealno sat vremena s vrućim zrakom ☼ na temperaturi od 180 °C. Pazite da u pećnici nema ostataka amalaže.

1. Biračem funkcije namjestite vrući zrak ☼.
 2. Biračem temperature namjestite 180 °C.
 3. Pritisnite tipku ►🔥.
- Pećnica počinje s grijanjem.

Nakon sat vremena isključite pećnicu. Za to birač funkcija okrenite u nulti položaj.

Čišćenje pribora

Prije prvog korištenja pribora temeljito ga očistite vrućom sapunicom i mekom krpom za pranje posuda.

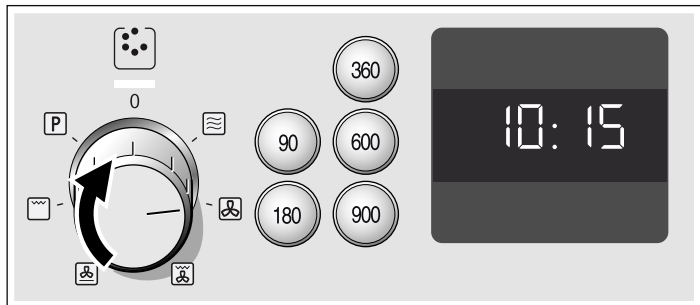
Namještanje pećnice

Svoju pećnicu možete namjestiti na razne načine. Ovdje ćemo vam objasniti kako da namjestite željeni način grijanja i temperaturu ili stupanj roštilja. Za svoje jelo možete namjestiti trajanje na pećnici. Za to pogledajte poglavlje *Namještanje funkcija vremena*.

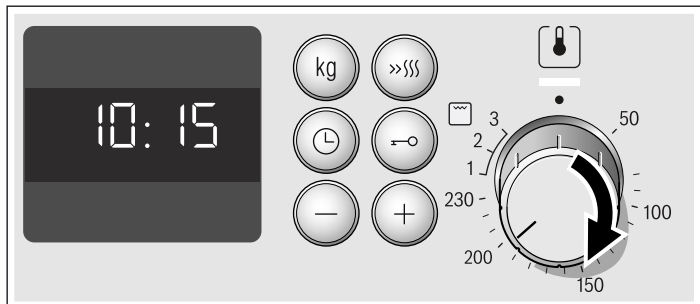
Namještanje vrste grijanja i temperature

Primjer na slici: vrući zrak ☒ na 200 °C.

1. Biračem funkcija namjestite vrstu grijanja.



2. Biračem temperature namjestite temperaturu ili stupanj roštiljanja.



3. Pritisnite tipku ▷00.

Pećnica počinje s grijanjem.

Otvaranje vrata pećnice tijekom rada

Rad se zaustavlja. Nakon zatvaranja vrata pritisnite tipku ▷00. Nastavlja se rad uređaja.

Zaustavljanje rada

Pritisnite tipku ▷00: rad je zaustavljen. Pritisnite tipku ▷00, rad se nastavlja.

Isključivanje pećnice

Okrenite birač funkcija na položaj nula.

Promjena postavki

Uvijek možete promijeniti biračem funkciju pećnice i temperaturu ili funkciju roštilja.

Brzo zagrijavanje

Brzim zagrijavanjem Vaša pećnica naročito brzo postiže podešenu temperaturu.

Brzo zagrijavanje koristite kada su namještene temperature iznad 100 °C. Brzo zagrijavanje je dostupno za sljedeće vrste grijanja:

- ☒ vrući zrak
- ☒ stupanj za pizzu
- ☒ roštilj i ventilator

Kako biste dobili ujednačeni rezultat pečenja u pećnici, Vaše jelo stavite u pećnicu tek kada je brzo zagrijavanje završeno.

1. Namjestite vrstu grijanja i temperaturu.

2. Pritisnite tipku »SSS.

Na indikatoru svijetli simbol »SSS.

3. Pritisnite tipku ▷00.

Pećnica počinje s grijanjem.

Brzo zagrijavanje je dovršeno

Javlja se signal. Simbol »SSS na prikazu se gasi. Stavite Vaše jelo u pećnicu.

Prekid brzog zagrijavanja

Pritisnite tipku »SSS. Gasi se simbol »SSS na pokazatelju.

Automatsko sigurnosno isključivanje

Automatsko sigurnosno isključivanje aktivira se kada uređaj dulje vrijeme radi bez namještenog trajanja. Kada se uređaj isključuje, ovisi o namještenom načinu rada i temperaturi.

Primjer: Ako pećnica na vrući zrak radi na 160 °C, automatski se isključuje nakon otprilike 5 sati.

Na kontrolnoj ploči prikazuje se E2. Uređaj se isključuje. Za potvrdu pritisnite tipku ▷00.

Mikrovalna pećnica

Mikrovalovi se u namirnicama pretvaraju u toplinu. Mikrovalnu pećnicu možete rabiti samostalno ili u kombinaciji s drugim vrstama grijanja. Dobit ćete informacije o posuđu i možete pročitati kako namjestiti mikrovalnu pećnicu.

Napomena:

U poglavlju *Testirano za vas u našem studiju za kuhanje* pronaći ćete primjere za otapanje, zagrijavanje i kuhanje s mikrovalnom pećnicom.

Napomene o posuđu

Prikladno posuđe

Prikladno je posuđe koje je postojano na vrućini od stakla, staklokeramike, porculana, keramike ili plastike otporne na toplinu. Ovi materijali propuštaju mikrovalove.

Možete koristiti i posuđe u kojem poslužujete. Tako ćete uštedjeti premještanje jelo u drugo posuđe. Koristite posuđe sa zlatnim ili srebrnim ukrasom samo ako proizvođač jamči da je prikladno za mikrovalne uređaje.

Neprikladno posuđe

Metalno je posuđe neprikladno. Metal ne propušta mikrovalove. U zatvorenim metalnim posudama jela ostaju hladna.

Oprez!

Oprez: Metalni dijelovi - npr. žličica u čaši - moraju biti udaljeni najmanje 2 cm od stijenki pećnice ili unutrašnje stijenke vrata. Iskre mogu uništiti unutarnje staklo vrata.

Ispit posuđa

Nikada nemojte uključiti mikrovalni uređaj bez jela. Jedina iznimka je slijedeći ispit posuđa.

Ako ste nesigurni je li Vaše posuđe primjereno za mikrovalne uređaje, napravite slijedeći ispit:

1. Stavite prazno posuđe ½ do 1 minutu pri najvećoj snazi u uređaj.
2. S vremena na vrijeme provjerite temperaturu. Posuđe treba biti hladno ili malo toplo. Bude li vruće ili nastanu iskre, posuđe je neprimjereno.

Snaga mikrovalova

Tipkama namještate željenu snagu mikrovalova.


90 W	za otapanje osjetljive hrane
180 W	za otapanje i daljnje kuhanje
360 W	za kuhanje ribe i zagrijavanje osjetljive hrane
600 W	za zagrijavanje i kuhanje hrane
900 W	za zagrijavanje tekućina

Napomene

- Kada pritisnete neku tipku, svijetli odabrana snaga.
- Snagu mikrovalova od 900 W možete namjestiti na najviše 30 minuta. Kod drugih vrijednosti snage moguće je trajanje do 1 sata i 30 minuta.

Namještanje mikrovalne pećnice

Primjer: snaga mikrovalova 600 W, trajanje 17 minuta.


1. Birač funkcije postavite na .
2. Pritisnite tipku za željenu snagu mikrovalova. Svijetli snaga 600 W i prikazuje se predloženo trajanje.

3. Pritiskom na tipku **+** ili **-** namjestite trajanje.


4. Pritisnite tipku .

Pećnica počinje s radom. Vidi se odbrojavanje trajanja.

Isteklo je trajanje

Javlja se signal. Završen je rad mikrovalne pećnice. Birač funkcija okrenite u nulti položaj. Signalni ton možete ranije izbrisati tipkom .

Povremeno otvaranje vrata pećnice

Rad se zaustavlja. Nakon zatvaranja vrata kratko pritisnite tipku . Nastavlja se rad uređaja.



Promjena trajanja

To je moguće u svakom trenutku. Tipkom **+** ili **-** promijenite trajanje.


Promjena snage mikrovalova

Pritisnite tipku za novu snagu mikrovalova. Tipkom **+** ili **-** namjestite trajanje i ponovno pokrenite.


Zaustavljanje rada

Pritisnite tipku : rad je zaustavljen. Pritisnite tipku , rad se nastavlja.

Prekid rada

Tipku  držite pritisnutom oko 4 sekunde, a birač funkcije okrenite u nulti položaj.

Napomene

- Kada birač funkcije postavite na , kao prijedlog uvijek svijetli najveća snaga mikrovalova.
- Ako povremeno otvorite vrata uređaja, ventilator može nastaviti s radom.


Mikrovalna pećnica kombinirana s pećnicom


Mikrovalnu pećnicu koristite istovremeno s nekim načinom rada pećnice. Jela će biti hrskava i zlatno-žute boje kao u pećnici, ali je priprema brža.

Sve stupnjeve snage mikrovalne pećnice do 600 W možete kombinirati s načinom rada pećnice.

Poštujte napomene za posuđe u poglavlju: *Mikrovalna pećnica*.

Namještanje kombiniranog rada

Primjer: mikrovalovi 360 W, 17 minuta i vrući zrak  190 °C.


1. Biračem funkcija namjestite vrstu grijanja, a biračem temperature temperaturu.
2. Pritisnite tipku za željenu snagu mikrovalova. Prikazuje se predloženo trajanje.
3. Pritiskom na tipku **+** ili **-** namjestite trajanje.
4. Pritisnite tipku .

Pećnica počinje s radom. Vidi se odbrojavanje trajanja.



Isteklo je trajanje

Javlja se signal. Završen je kombinirani rad. Signalni ton možete ranije izbrisati tipkom .

Povremeno otvaranje vrata pećnice

Rad se zaustavlja. Nakon zatvaranja vrata kratko pritisnite tipku . Nastavlja se rad uređaja.

Zaustavljanje rada

Kratko pritisnite tipku . Pećnica je u stanju stanke. Ponovno pritisnite tipku , nastavlja se rad uređaja.


Promjena trajanja

To je moguće u svakom trenutku. Tipkom **+** ili **-** promijenite trajanje.

Promjena snage mikrovalova

Pritisnite tipku za novu snagu mikrovalova. Tipkom **+** ili **-** namjestite trajanje i ponovno pokrenite.

Prekid rada

Tipku  držite pritisnutom oko 4 sekunde, a birač funkcije okrenite natrag u nulti položaj.

Automatski programi

Pomoću automatskih programa možete sasvim jednostavno pripremiti hranu. Odaberite program i unesite težinu hrane. Automatski program preuzima optimalne postavke. Možete birati između 15 programa.

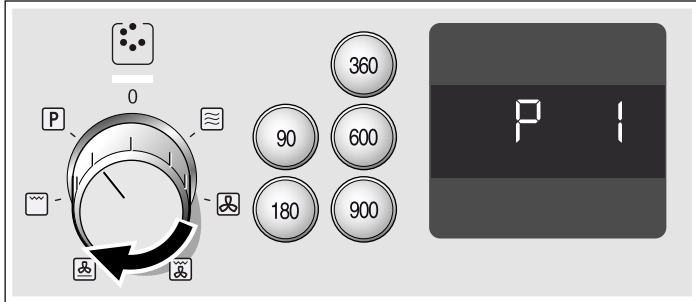
Namirnice uvijek stavljajte u hladnu komoru za kuhanje.

Namještanje programa

Kada ste odabrali program, namjestite pećnicu. Birač temperature mora biti u nultom položaju.

Primjer na slici: program 2 s 1 kilogramom težine.

1. Birač funkcije postavite na automatski program **P**.
Na indikatoru se prikazuje prvi broj programa.



2. Pritiskom na tipku **+** ili **-** odaberite broj programa.



3. Pritisnite tipku **kg**. Na indikatoru se pojavljuje predložena težina 0,50 kg.



4. Pritiskom na tipku **+** ili **-** namjestite težinu.



5. Pritisnite tipku **▷00**. Program se pokreće. Vidi se odbrojavanje trajanja i prikazuju se simboli **▶** i **▶|**.

Program je završen

Javlja se signal. Program je završen, pećnica više ne grije. Pritisnite tipku **▷00**, a birač funkcije okrenite u nulti položaj.

Promjena programa

Nakon pokretanja više ne možete mijenjati broj programa i težinu.

Prijevremeno isključivanje zvučnog signala

Pritisnite tipku **🕒**.

Povremeno otvaranje vrata pećnice

Rad se zaustavlja. Nakon zatvaranja vrata kratko pritisnite tipku **▷00**. Nastavlja se rad uređaja.

Zaustavljanje rada

Kratko pritisnite tipku **▷00**. Pećnica je u stanju stanke. Ponovno pritisnite tipku **▷00**, nastavlja se rad uređaja.

Prekid programa

Tipku **▷00** držite pritisnutom oko 4 sekunde, a birač funkcije okrenite u nulti položaj. Pećnica je isključena.

Promjena trajanja i vremena završetka

Kod automatskog programa ne možete mijenjati trajanje i vrijeme završetka.

Programi za odmrzavanje

S 4 programa za odmrzavanje možete odmrznuti meso, perad i kruh.

Napomene

■ Priprema namirnica

Rabite namirnice koje su zamrznute i uskladištene čim ravnije i porcionirano na -18 °C.

Namirnice radi odmrzavanja načelno izvadite iz ambalaže i izvažite ih. Težina vam je potrebna za namještanje programa.

- Pri odmrzavanju mesa i peradi nastaje tekućina. Pri okretanju je uklonite i nipošto nemojte dalje rabiti niti dovesti u dodir s namirnicama.

■ Posuđe

Namirnicu postavite na ravno posuđe prikladno za mikrovalnu pećnicu, npr. na stakleni ili porculanski tanjur i nemojte staviti poklopac.

- Pri odmrzavanju pileta i pilećeg rasjeka (P03) dvaput se javlja signal za okretanje.

■ Mirovanje

Odmrznuta bi namirnica morala mirovati još 10 do 30 minuta radi izjednačenja temperature. Veliki komadi mesa trebaju dulje vrijeme mirovanja od malih. Ravne komade i mljeveno meso treba međusobno odvojiti prije mirovanja.

Nakon toga možete dalje obrađivati namirnice, čak i ako se debeli komadi mesa u sredini eventualno još zamrznuti. U slučaju peradi sada možete izvaditi iznutrice.

Broj programa		Raspon težine
	Odmzavanje	
P 01	Mljeveno meso	0,20 - 1,00
P 02	Komadi mesa	0,20 - 1,00
P 03	Pile, pileći komadi	0,40 - 1,80
P 04	Kruh	0,20 - 1,00

Programi za kuhanje

S 3 programima za kuhanje možete kuhati rižu, krumpir ili povrće.

Napomene

■ Priprema namirnica

Izvažite namirnicu. Težina vam je potrebna za namještanje programa.

■ Posuđe

Namirnicu kuhajte u posudu s poklopcem prikladnom za mikrovalnu pećnicu. Za rižu rabite veliku, visoku posudu. Posuđe postavite na nisku rešetku.

Riža (P05)

Napomena: Nemojte rabiti rižu za kuhanje u vrećici. Riža se jako pjenu pri kuhanju. Namjestite težinu sirove riže (bez tekućine). Riži dodajte dvostruku do dvoipostruku količinu vode.

Krumpir (P06)

Napomena: Slani krumpir: Narežite ih na komade jednake veličine. Na 100 g krumpira dodajte 1 jušnu žlicu vode i malo soli.

Povrće (P07)

Napomene

■ Svježe povrće:

Narežite na komade jednake veličine. Dodajte 1 jušnu žlicu vode na 100 g povrća.

■ Mirovanje

Kada program istekne, još jedanput promiješajte namirnicu. Terba mirovati još 5 - 10 minuta radi izjednačenja temperature.

Rezultati kuhanja ovise o kvaliteti i svojstvima namirnice.

Br. programa	Kuhanje	Interval težine u kg
05	Riža	0,05 - 0,20
06	Krumpir	0,15 - 1,00
07	Povrće	0,15 - 1,00

Programi kombiniranog kuhanja

Napomene

■ Namirnicu izvadite iz ambalaže i izvažite je. Ako ne možete unijeti točno težinu, zaokružite je naviše ili naniže.

■ Posuđe

Namirnice kuhajte u neprevelikom posudu otpornom na toplinu, prikladnom za mikrovalnu pećnicu. Posuđe postavite na nisku rešetku.

Janje, srednje pečeno (P12)

Prikladno je janjeće meso iz plečke ili janjeći but bez kosti.

Pečenje od mljevenog mesa (P13)

Program je prikladan za pečenje od mljevenog mesa koje nije više od 7 cm.

Riba, cijela (P14)

Prethodno zarezite kožu ribe. Ribu postavite u posudu u položaj kao da pliva.

Rižoto (P15)

Unesite samo težinu riže. Prikladna su rižota s povrćem, ribom ili mesom peradi. Rabite samo svježe sastojke. Rabite visoku posudu s poklopcem.


Mirovanje

Namirnica bi nakon isteka programa trebala mirovati još oko 5 - 10 minuta radi izjednačenja temperature.

Br. programa	Kombinirano kuhanje	Interval težine u kg
08	Nabujak, zamrznut* (do 3 cm visine)	0,40 - 1,20
09	Pile, cijelo*	0,50 - 2,00
10	Rostbif, srednje pečeno*	0,50 - 1,50
11	Pečenka svinjske vratine	0,50 - 2,00
12	Janjetina, srednje pečena	0,80 - 2,00
13	Pečenje od mljevenog mesa*	0,50 - 1,50
14	Riba, cijela*	0,30 - 1,00
15	Rižoto od svježih sastojaka	0,05 - 0,20

* Rabite posuđe bez poklopca


Namještanje funkcija vremena

Vaša pećnica ima različite funkcije vremena. Tipkom  pozivate izbornik i prebacujete se između pojedinih funkcija. Sve dok možete namještanje, svijetle svi simboli vremena. Strjelica ► vam pokazuje na kojoj se funkciji nalazite. Već namještanju funkciju vremena možete promijeniti izravno tipkom + ili - ako se ispred simbola vremena nalazi strjelica ► .

Namještanje alarma

Alarm možete rabiti kao kuhinjski alarm. Alarm radi neovisno o pećnici. Ima vlastiti signal. Tako možete čuti je li riječ o alarmu ili je isteklo neko vrijeme pečenja.


1. Jedanput pritisnite tipku .

Na prikazu svijetle simboli vremena, strjelica ► nalazi se ispred .


2. Tipkom + ili - namjestite vrijeme alarma.

Predložena vrijednost tipka + = 10 minuta

Predložena vrijednost tipka - = 5 minuta

Nakon nekoliko sekundi preuzima se namještanje vrijeme. Alarm se pokreće. Na prikazu svijetli simbol ► , a vrijeme alarma vidljivo protječe. Gase se ostali simboli vremena.

Isteklo je vrijeme alarma

Javlja se signal. Na prikazu stoji 0:00. Tipkom  isključite alarm.


Mijenjanje vremena alarma





Tipkom + ili - promijenite vrijeme alarma. Nakon nekoliko sekundi preuzima se promjena.

Brisanje vremena alarma

Tipkom - vrijeme alarma vratite na 0:00. Nakon nekoliko sekundi preuzima se promjena. Alarm je isključen.

Upit o postavkama vremena


Ako je namještanje više funkcija vremena, na prikazu svijetle odgovarajući simboli. Alarm teče u pozadini. Ispred simbola  nalazi se strjelica ►, a vrijeme alarma vidljivo protječe.

Kako biste postavili upit za alarm , trajanje  ili vrijeme , tipku  pritisnite sve dok se ispred dotičnog simbola ne pokaže strjelica. Vrijednost se na nekoliko sekundi prikazuje na prikazu.

Namještanje trajanja

Možete namjestiti vrijeme pečenja Vašeg jela u pećnici. Kada je isteklo namješteno trajanje, pećnica se isključuje automatski. Tako ne morate prekidati druge poslove kako biste isključili pećnicu. Vrijeme pečenja se neće neželjeno prekoračiti.


Primjer na slici: trajanje 45 minuta.

1. Biračem funkcija namjestite vrstu grijanja.
2. Biračem temperature namjestite temperaturu ili stupanj roštiljanja.
3. Pritisnite tipku  dvaput.
Na prikazu stoji 20:00. Simboli za vrijeme svijetle, strelica ► stoji ispred I→I.




4. Pritiskom na tipku + ili - namjestite trajanje.



5. Pritisnite tipku .

Pećnica počinje s radom. Na indikatoru se vidi odbrojavanje trajanja i simbol ►I→I svijetli. Gase se ostali simboli za vrijeme.

Isteklo je trajanje

Javlja se signal. Pećnica prestaje grijati. Na prikazu stoji 0:00. Pritisnite tipku . Signal se gasi. Birač funkcija okrenite u nulti položaj. Pećnica je isključena.


Zaštita djece


Kako djeca ne bi slučajno uključila pećnicu, ugrađena je zaštita djece.

Pećnica reagira na nepostojanje postavki. Alarm i vrijeme možete namjestiti i kada je zaštita djece uključena.


Uključivanje zaštite za djecu

Preduvjet: ne smije biti namješteno trajanje, a birač funkcija nalazi se u nultom položaju.


Pritisnite i držite tipku  oko četiri sekunde .

Na indikatoru se pojavljuje simbol . Zaštita za djecu je uključena.

Promjena trajanja




Tipkom + ili - promijenite trajanje. Nakon nekoliko sekundi preuzima se promjena. Kada je alarm namješten, prethodno pritisnite tipku .

Brisanje trajanja


Tipkom - trajanje vratite na 0:00. Nakon nekoliko sekundi preuzima se promjena. Trajanje je obrisano. Kada je alarm namješten, prethodno pritisnite tipku .


Upit o postavkama vremena

Ako je namješteno više funkcija vremena, na prikazu svijetle odgovarajući simboli. Ispred simbola funkcije vremena u prvom planu nalazi se strelica ►.

Kako biste postavili upit za alarm , trajanje I→I ili vrijeme , tipku  pritisćite sve dok se ispred dotičnog simbola ne pokaže strelica ►. Vrijednost se prikazuje na nekoliko sekundi na prikazu.



Namještanje vremena

Nakon priključivanja ili nakon ispada električne energije na prikazu svijetle simboli ► i tri nule. Namjestite vrijeme.

1. Pritisnite tipku + ili -.
Predložena vrijednost +: 12:00
Predložena vrijednost -: 23:59
2. Tipkom + ili - namjestite vrijeme.
3. Pritisnite tipku . Vrijeme je namješteno.

Promjena vremena


Preduvjet: uređaj mora biti isključen.


1. Dvaput pritisnite tipku .
Na prikazu svijetle simboli vremena, strelica ► nalazi se ispred simbola .
2. Tipkom + ili - promijenite vrijeme.
Nakon nekoliko sekundi preuzima se namješteno vrijeme.

Uklanjanje prikaza vremena

Možete ukloniti prikaz vremena. Pogledajte u poglavlju *Promjena osnovnih postavki* .

Isključivanje zaštite za djecu

Pritisnite i držite tipku  oko četiri sekunde .

Na indikatoru se gasi simbol . Zaštita za djecu je isključena.

Zaštita djece kod automatskog programa

Kada je namješten automatski program, zaštita djece ne funkcioniра.

Promjena osnovnih postavki

Vaš uređaj ima razne osnovne postavke koje u svakom trenutku možete promijeniti.

Osnovne postavke

U tablici ćete pronaći sve osnovne postavke i mogućnosti promjene.

Osnovne postavke	Mogućnosti	Objašnjenje
$C \ 1$ Prikaz vremena 1 = uključeno	Prikaz vremena 2 = isključeno	Prikaz vremena
$C \ 2$ Trajanje signalnog tona 2 = srednje = 2 minute	1 = kratko = 10 sekundi 3 = dugo = 5 minuta	Signal nakon isteka trajanja
$C \ 3$ Glasnoća signalnog tona 2 = srednje	1 = tiho 3 = glasno	Glasnoća signala
$C \ 4$ Vrijeme čekanja 2 = srednja = 5 sekundi	1 = kratko = 2 sekunde 3 = dugo = 10 sekundi	Vrijeme čekanja između pojedinih koraka, nakon jednog namještanja

Preduvjet: vaš uređaj mora biti isključen.

1. Tipku \ominus držite pritisnutom nekoliko sekundi.
Na prikazu se prikazuje prva osnovna postavka.
2. Tipkom $+$ ili $-$ promijenite osnovnu postavku.

3. Potvrdite tipkom \ominus .

Na prikazu se prikazuje sljedeća osnovna postavka. Tipkom \ominus možete proći kroz sve osnovne postavke, a tipkom $+$ ili $-$ možete ih promijeniti.

4. Na kraju tipku \ominus držite pritisnutom nekoliko sekundi.
Sve su postavke preuzete.

Svoje postavke možete u svakom trenutku ponovno promijeniti.

Njega i čišćenje

Pažljivom njegom i čišćenjem Vaš će mikrovalni uređaj dugo raditi bez smetnji. Ovdje ćemo Vam objasniti kako ćete pravilno njegovati i čistiti svoj mikrovalni uređaj.

Opasnost od strujnog udara!

Prodor vlage može izazvati strujni udar. Ne smiju se koristiti visokotlačni uređaji za čišćenje ili uređaji za čišćenje parom.

Opasnost od opekline!

Ne čistite uređaj odmah poslije isključivanja. Dopustite da se uređaj ohladi.

Opasnost od teških posljedica po zdravlje!

Energija mikrovalova može istupati iz uređaja zbog oštećenih vrata pećnice ili brtve vrata. Nikada ne koristite uređaj ako su vrata pećnice ili brtva vrata oštećeni. Pozovite servisnu službu.

Napomene

- Male razlike u boji na prednjoj masci uređaja uvjetovane su različitim materijalima poput stakla, plastike ili metala.
- Sjene na vratima, koje nalikuju prugama, odbljesci su svjetla žarulje iz pećnice.
- Neugodne mirise, npr. nakon pripreme ribe, možete ukloniti sasvim jednostavno. U šalicu vode dodajte nekoliko kapi limunovog soka. U posudu stavite i žlicu kako biste spriječili odgodu taljenja. Vodu zagrijavajte 1 do 2 minute na maksimalnoj snazi mikrovalova.

Sredstva za čišćenje

Kako se različite površine ne bi oštetile krivim sredstvima za čišćenje, pridržavajte se uputa u tablici. Ne koristite

- oštra ili abrazivna sredstva za čišćenje,

- metalne ili staklene strugače za čišćenje stakla na vratima uređaja.
- metalne ili staklene strugače za čišćenje brtve na vratima.
- tvrde jastučice za ribanje i spužve za čišćenje,
- sredstva za čišćenje s velikim udjelom alkohola.

Nove spužve prije uporabe temeljito isperite.

Prije nego što uređaj ponovno pustite u pogon, pustite da se sve površine temeljito osuše.

Područje	Sredstva za čišćenje
Prednja strana uređaja	Vruća sapunica: Očistite krpom za pranje i osušite mekom krpom. Za čišćenje nemojte rabiti sredstva za čišćenje, metalne ili staklene strugače.
Prednja strana uređaja s plemenitim čelikom	Vruća sapunica: Očistite krpom za pranje i osušite mekom krpom. Uvijek odmah uklonite mrlje od kamenca, masti, škroba i bjelanjčevina. Ispod takvih mrlja može doći do korozije. Kod servisne službe ili u specijaliziranoj trgovini možete nabaviti posebna sredstva za čišćenje plemenitog čelika. Za čišćenje nemojte rabiti sredstva za čišćenje stakla niti metalne ili staklene strugače.

Područje	Sredstva za čišćenje
Pećnica	Vruća sapunica ili voda s octom: Očistite krpom za pranje i osušite mekom krpom. U slučaju velike nečistoće: Nemojte rabiti sprej za čišćenje pećnice niti druga agresivna sredstva za čišćenje pećnice ili abrazivna sredstva. Nisu prikladni niti jastučići za ribanje, grube spužve i sredstvo za čišćenje lonaca. Ova sredstva na površini ostavljaju ogrebotine. Unutarnje površine pustite da se temeljito osuše.
Pomoć pri čišćenju pećnice	Šalica s vodom u koju je dodano sredstvo za pranje posuđa: U šalicu s vodom dodajte nekoliko kapi sredstva za pranje posuđa. U posudu stavite i žlicu kako biste spriječili odgodu taljenja. Vodu zagrijavajte 2 minute na maksimalnoj snazi mikrovalova. Isključite uređaj i ostavite posudu još 5 minuta u zatvorenoj pećnici. Potom pećnicu obrišite mekom krpom i pustite da se temeljito osuši.
Udubljenje u pećnici	Vlažna krpa: Kroz pogon rotirajućeg tanjura u unutrašnjost uređaja ne smije prodirati voda.
Rešetke	Vruća sapunica: Čistite sredstvom za čišćenje plemenitog čelika ili operite u perilici posuđa.
Stakla na vratima	Sredstvo za čišćenje stakla: Očistite krpom za pranje. Nemojte rabiti stakleni strugač.
Brtva	Vruća sapunica: Čistite krpom za pranje, nemojte strugati. Za čišćenje nemojte rabiti metalne ili staklene strugače.

Tablica sa smetnjama




Ponekad se kod nastale smetnje radi samo o nekoj sitnici. Prije nego što pozovete servisnu službu pokušajte sami otkloniti smetnju pomoću tablice.

Ako se jelo ne skuha dobro, pogledajte poglavlje *Preispitano u našoj studio-kuhinji*. Tamo ćete naći puno savjeta i uputa za kuhanje.

Opasnost od električnog udara!

Nestručni popravci su opasni. Popravke smiju izvršiti samo tehničari servisne službe koji su školovani kod proizvođača.

Tablica smetnji

Smetnja	Mogući uzrok	Pomoć / upute
Uređaj ne funkcionira.	Osigurač je neispravan.	U ormariću s osiguračima provjerite je li osigurač za uređaj ispravan.
	Utikač nije utaknut.	Umetnite utikač.
	Nestanak struje	Provjerite radi li kuhinjska žarulja.
Uređaj ne funkcionira. Na kontrolnoj ploči prikazuje se  .	Zaštita za djecu je aktivna.	Deaktivirajte zaštitu za djecu (pogledajte poglavlje: Zaštita za djecu).
Na kontrolnoj ploči se nalaze  i  .	Nestanak struje	Ponovno namjestite vrijeme na satu.
Mikrovalna pećnica se ne uključuje.	Vrata nisu do kraja zatvorena.	Provjerite da ostaci hrane ili strana tijela nisu zaglavljena u vratima.
Jela u mikrovalnoj pećnici griju se sporije nego dosad.	Namještena je premala snaga za mikrovalnu pećnicu.	Odaberite jaču snagu.
	U uređaj je stavljena veća količina nego inače.	Za dvostruku količinu namjestite gotovo dvostruko vrijeme.
	Hrana je hladnija nego inače.	Hranu povremeno promiješajte ili okrenite.

Smetnja	Mogući uzrok	Pomoć / upute
Rotirajući tanjur grebe ili struže.	Nečistoća ili strana tijela u području pogona rotirajućeg tanjura.	Dobro očistite kotačiće na rotirajućem tanjuru i udubinu u dnu pećnice.
Ne može se namjestiti određeni način rada ili stupanj snage.	Nije moguće namještanje temperature, snage ili kombinacije za ovaj način rada.	Odaberite moguće postavke.
Na kontrolnoj ploči prikazuje se E 1 .	Aktivirano je toplinsko sigurnosno isključivanje.	Nazovite servisnu službu.
Na kontrolnoj ploči prikazuje se E 2 .	Aktivirano je automatsko sigurnosno isključivanje.	Dotaknite bilo koju tipku ili okrenite okretni birač.
Na kontrolnoj ploči prikazuje se E 3 .	Smetnja u funkciji pećnice.	Nazovite servisnu službu.
Na kontrolnoj ploči prikazuje se E 4 .	Aktivirano je toplinsko sigurnosno isključivanje.	Nazovite servisnu službu.
Na kontrolnoj ploči prikazuje se E 11 .	Vlaga u upravljačkoj ploči.	Pustite da se upravljačka ploča osuši.
Na kontrolnoj ploči prikazuje se E 17 .	Brzo zagrijavanje nije uspjelo.	Nazovite servisnu službu.
Uređaj se može namjestiti, ali ne grije. Dvotočka treperi.	Aktivirano je probno uključivanje.	Prekinite i ponovno uspostavite dovod struje za uređaj. Tipku →○ pritišćite sve dok se na zaslonu ne pojavi simbol →○ i dok dvotočka ne prestane treperiti. U roku od 4 sekunde potvrdite pritiskom na tipku →○ .


Servisna služba

Ako je vašem uređaju potreban popravak na usluzi vam stoji naš servis. Uvijek pronalazimo odgovarajuće rješenje, pa i da spriječimo nepotrebne intervencije naših tehničara.

E-broj i FD-broj

Kada nas zovete, navedite broj proizvoda (E-br.) i broj proizvodnje (FD-br.) kako bismo vas mogli kvalificirano uslužiti. Tipska pločica s brojevima nalazi se bočno na vratima pećnice. Kako je po potrebi ne biste morali dugo tražiti, ovdje možete unijeti podatke o svojem uređaju i telefonski broj servisne službe.

E-br.	FD-br.

Servisna služba 

Uzmite u obzir da posjet servisnog tehničara u slučaju neispravnog rukovanja nije besplatan niti tijekom jamstvenog roka.

Podatke za vezu za sve zemlje ćete naći u priloženom popisu službi održavanja.

Imajte povjerenja u kompetentnost proizvođača. Tako ćete biti sigurni da će popravak izvršiti obučeni serviseri koji raspolažu originalnim rezervnim dijelovima za vaš uređaj.

Tehnički podatci

Opskrba električnom energijom	220 - 230 V, 50 Hz
Snaga mikrovalova	900 W
Frekvencija mikrovalova	2450 MHz
Osigurač	16 A
Certifikat VDE	da
Oznaka CE	da

Ovaj uređaj odgovara normi EN 55011 odnosno CISPR 11. Proizvod je skupine 2, kategorije B.

Skupina 2 označuje da uređaj proizvodi mikrovalove u svrhu zagrijavanja živežnih namirnica. Kategorija B pokazuje da je uređaj primjeren privatnom domaćinstvu.

Akrilamid u namirnicama

Koja je hrana pogođena?

Akrilamid nastaje ponajviše kod proizvoda od žitarica i krumpira poput čipsa, pržanih krumpirića, tosta, peciva, kruha,

finih kolača (keksa, medenjaka, paprenjaka) koji se pripremaju na visokoj temperaturi.

Savjeti za pripremu hrane s malo akrilamida

Općenito	Čim više skratite vrijeme kuhanja. Neka hrana bude zlatno-žuta, a ne pretamna. Veliki, debeli komadi sadrže manje akrilamida.
Pečenje keksa	S gornjim/donjim grijačem maks. 200 °C, s 3D vrućim zrakom ili vrućim zrakom maks. 180 °C. S gornjim/donjim grijačem maks. 190 °C, s 3D vrućim zrakom ili vrućim zrakom maks. 170 °C. Jaje ili žumanjce smanjuje stvaranje akrilamida.
Prženi krumpirići u pećnici	Ravnomjerno, u jednom sloju raspodijelite po limu za pečenje. Pecite najmanje 400 g po limu kako se krumpirići ne bi isušili.

Savjeti za štednju energije i za očuvanje okoliša

Ovdje ćete pronaći savjete na koji način možete kod pečenja i pirjanja uštedjeti energiju te na koji način možete pravilno zbrinuti vaš uređaj.

Ušteda energije

- Pećnicu zagrijavajte samo ako je tako navedeno u tabelama upute za uporabu ili u receptu.
- Koristite tamne, crno lakirane ili emajlirane kalupe za pečenje. Posebno dobro upijaju toplinu.
- Vrata pećnice tijekom kuhanja, pečenja i prženja otvarajte što je rjeđe moguće.
- Više kolača pecite najbolje jednog iza drugoga. Pećnica je još toplja. Time se skraćuje vrijeme pečenja drugog kolača. Možete umetnuti i 2 kalupa za kutijice jedan pored drugog.

- Kod dužih vremena pečenja možete isključiti pećnicu 10 minuta prije kraja vremena pečenja i preostalu toplinu iskoristiti za kuhanje do kraja.

Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje

Ambalažu zbrinite na ekološki prihvatljiv način.



Ovaj je uređaj označen u skladu s europskom smjernicom 2012/19/EU o otpadnim električnim i elektronskim uređajima (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Smjernica određuje okvir za povratak i zbrinjavanje otpadnih uređaja valjan u cijeloj Europskoj Uniji.

Testirano za vas u našem studiju za kuhanje

Ovdje ćete pronaći izbor jela i optimalne postavke za njih. Pokazat ćemo vam koja je vrsta grijanja, temperatura ili snaga mikrovalova najprikladnija za vaše jelo. Dobit ćete informacije o prikladnom priboru i visini na koju ga treba postaviti. Dobit ćete savjete o posuđu i pripremi.

Napomene

- Tablične vrijednosti uvijek vrijede za umetanje u hladnu i praznu komoru za kuhanje. Predzagrijavanje provedite samo ako je navedeno u tablici. Prije uporabe iz komore za kuhanje uklonite sav pribor koji vam nije potreban.
- Pribor pokrijte papirom za pečenje tek nakon predzagrijavanja.
- Podatci o vremenu u tablicama orijentacijske su vrijednosti. Ovisi o kvaliteti i svojstvima namirnica.
- Koristite se isporučanim priborom. Dodatni pribor dobit ćete kao poseban pribor u specijaliziranoj trgovini ili servisnoj službi.
- Kada iz komore za kuhanje vadite vrući pribor ili posuđe, koristite se krpom za prihvaćanje vrućeg posuđa.

Odmrzavanje, zagrijavanje i kuhanje u mikrovalnoj pećnici

U sljedećim tablicama naći ćete mnogo mogućnosti i namjestivih vrijednosti za mikrovalnu pećnicu.

Podatci o vremenu u tablicama orijentacijske su vrijednosti. Ovisi o posuđu, kvaliteti, temperaturi i svojstvima namirnica.

U tablicama su često navedeni vremenski intervali. Najprije namjestite kraće vrijeme te ga produljite ako je potrebno.

Može se dogoditi da je vaša količina drukčija od one navedene u tablici. Za to postoji osnovno pravilo: dvostuka količina - gotovo dvostruko trajanje, pola količine - upola kraće trajanje.

Posuđe postavite na sredinu niske rešetke. Tako mikrovalovi mogu doseći hranu sa svih strana.

Odmrzavanje

Napomene

- Zamrznutu namirnicu u otvorenoj posudi stavite na rešetku.
- Osjetljive dijelove poput primjerice pilećih nogu ili krila ili deblje komade pečenja možete pokriti malim komadima aluminijske folije. Folija ne smije dodirivati stijenke komore za kuhanje. Nakon polovine vremena odmrzavanja možete ukloniti aluminijsku foliju.
- Hranu povremeno okrenite 1 do 2 put ili je promiješajte. Velike komade morate više puta okrenuti. Pri okretanju uklonite tekućinu nastalu odmrzavanjem.
- Odmrznutu hranu ostavite još 10 do 60 minuta na sobnoj temperaturi kako bi se temperatura izjednačila. U slučaju peradi tada možete izvaditi iznutrice.

Odmrzavanje	Težina	Snaga mikrovalova u W, trajanje u minutama	Napomene
Cijelo meso govedine, teletine ili svinjetine (s kostima i bez njih)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10 - 20 min.	okrenite više puta
	1 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 15 - 25 min.	
	1,5 kg	180 W, 30 min.+ 90 W, 20 - 30 min.	
Meso u komadima ili kriškama govedine, teletine ili svinjetine	200 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min.	pri okretanju odvojite odmrznute dijelove
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 15 - 20 min.	
Mljeveno meso, miješano	200 g	90 W, 10 - 15 min.	zamrznite čim ravnije okrenite više puta, uklonite već odmrznuto meso
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 15 - 20 min.	
Perad ili rasjek	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	povremeno okrenite
	1,2 kg	180 W, 15 min. + 90 W, 25 - 30 min.	
Patka	2 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 30 - 40 min.	okrenite više puta
Riblji file, riblji kotlet ili kriške	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	međusobno odvojite odmrznute dijelove

Odmrzavanje	Težina	Snaga mikrovalova u W, trajanje u minutama	Napomene
Riba, cijela	300 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min.	-
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Povrće, npr. grašak	300 g	180 W, 10 - 15 min.	povremeno pažljivo promiješajte
	600 g	180 W, 10 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Voće, npr. maline	300 g	180 W, 7 - 10 min.	povremeno pažljivo promiješajte, međusobno odvojite odmrznute dijelove
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
Maslac, otopljen	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2 - 4 min.	posve uklonite ambalažu
	250 g	360 W, 1 min. + 90 W, 2 - 4 min.	
Kruh, cijeli	500 g	180 W, 6 min. + 90 W, 5 - 10 min.	povremeno okrenite
	1 kg	180 W, 12 min. + 90 W, 15 - 25 min.	
Kolač, suhi, npr. kolač od lijevanog tijesta	500 g	90 W, 15 - 20 min.	samo za kolače bez glazure, vrhnja ili kreme, međusobno odvojite komade kolača
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Kolač, sočan, npr. voćni kolač ili kolač sa sirom	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	samo za kolače bez glazure, vrhnja ili želatine
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 10 - 15 min.	

Odmrzavanje, zagrijavanje, kuhanje ili pečenje duboko smrznutih jela

Napomene

- Izvadite gotova jela iz ambalaže. U posudu koje je prikladno za mikrovalne uređaje, jelo će se brže i ravnomjernije zagrijati. Različite se komponente hrane mogu zagrijati različitom brzinom.
- Plitka se jela skuha brže od visokih. Zbog toga raspodijelite hranu u posudi što pliće. Po mogućnosti ne slažite živežne namirnice u slojevima.

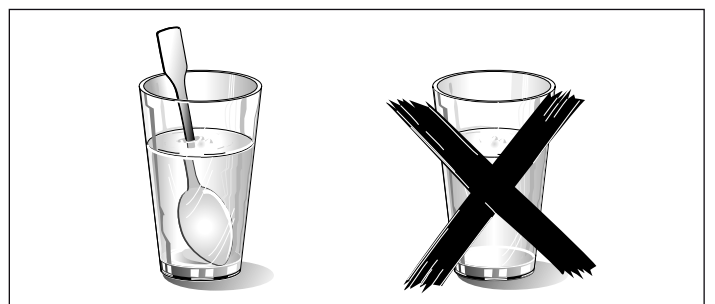
- Uvijek pokrijte hranu. Ako nemate odgovarajući poklopac za Vašu posudu, upotrijebite tanjur ili posebnu foliju za mikrovalne uređaje.
- Po mogućnosti okrenite ili promiješajte jela dok se zagrijavaju 2 do 3 puta.
- Nakon zagrijavanja pustite jela još 2 do 5 minuta mirovati da se izjednači temperatura.
- Uvijek koristite rukavice ili kuhinjsku krpu kada vadite posudu iz pećnice.
- Vlastiti okus jela uglavnom se održava. Zbog toga možete štedljivo upotrijebiti sol i začine.

Odmrzavanje, zagrijavanje ili kuhanje duboko smrznutih jela	Težina	Snaga mikrovalova u W, trajanje u minutama	Napomene
Meni, jelo servirano na tanjuru, gotova jela	300 - 400 g	600 W, 10 - 15 min.	Jelo izvadite iz ambalaže, pokrijte radi zagrijavanja
Juha	400 - 500 g	600 W, 8 - 10 min.	Zatvoreno posuđe
Variva	500 g	600 W, 10 - 15 min.	Zatvoreno posuđe
	1 kg	600 W, 20 - 25 min.	
Kriške ili komadi mesa u umaku, npr. gulaš	500 g	600 W, 15 - 20 min.	Zatvoreno posuđe
	1 kg	600 W, 25 - 30 min.	
Riba, npr. komadi filea	400 g	600 W, 10 - 15 min.	Pokriveno
	800 g	600 W, 18 - 20 min.	
Prilozi, npr. riža, tjestenina	250 g	600 W, 2 - 5 min.	Zatvoreno posuđe, dodajte tekućinu
	500 g	600 W, 8 - 10 min.	
Povrće, npr. grašak, brokula, mrkva	300 g	600 W, 8 - 10 min.	Zatvoreno posuđe, dodajte 1 jušnu žlicu vode
	600 g	600 W, 15 - 20 min.	
Špinat na vrhnju	450 g	600 W, 11 - 16 min.	Kuhajte bez dodatka vode

Zagrijavanje jela

⚠ Opasnost od opekline!

Kod zagrijavanja tekućina može doći do odgođenog naglog kipljenja. To znači da je dosegnuta temperatura vrelišta bez nastajanja tipičnih mjehurića u tekućini. Već kod najmanjeg potresanja posude, vrela tekućina može naglo prekipjeti i prskati. Kod zagrijavanja tekućina uvijek dodajte žlicu u posudu. Tako izbjegavate odgođeno kipljenje.



Oprez!

Metalni dijelovi - npr. žličica u čaši - moraju biti udaljeni najmanje 2 cm od stijenki pećnice ili unutrašnje stijenke vrata. Iskre mogu uništiti unutarnje staklo vrata.

Napomene

- Izvadite gotova jela iz ambalaže. U posudu koje je prikladno za mikrovalne uređaje, jelo će se brže i ravnomjernije zagrijati. Različite se komponente hrane mogu zagrijati različitom brzinom.

- Uvijek pokrijte hranu. Ako nemate odgovarajući poklopac za Vašu posudu, upotrijebite tanjur ili posebnu foliju za mikrovalne uređaje.
- Po mogućnosti češće okrenite ili promiješajte jela dok se zagrijavaju. Kontrolirajte temperaturu.
- Nakon zagrijavanja pustite jela još 2 do 5 minuta mirovati da se izjednači temperatura.
- Uvijek koristite rukavice odnosno kuhinjsku krpu kada vadite posudu iz pećnice.

Zagrijavanje hrane	Težina	Snaga mikrovalova u W, trajanje u minutama	Napomene	
Meni, jelo servirano na tanjuru, gotova jela	350 - 500 g	600 W, 5 - 10 min.	Jelo izvadite iz ambalaže, pokrijte radi zagrijavanja	
Pića	150 ml	900 W, 1 - 2 min.	Oprez! U staklo stavite žlicu, alkoholna pića nemojte pregrijati, povremeno prekontrolirajte	
	300 ml	900 W, 2 - 3 min.		
	500 ml	900 W, 3 - 4 min.		
Hrana za bebe, npr. bočice s mlijekom	50 ml	360 W, oko 1 min.	Bočice bez dunde ili poklopca postavite na dno komore za kuhanje, nakon zagrijavanja dobro protresite ili promiješajte, obvezno provjerite temperaturu	
	100 ml	360 W, 1 - 2 min.		
	200 ml	360 W, 2 - 3 min.		
Juha 1 šalica	175 g	900 W, 2 - 3 min.	-	
	2 šalice	po 175 g		900 W, 4 - 5 min.
	4 šalice	po 175 g		900 W, 5 - 6 min.
Kriške ili komadi mesa u umaku, npr. gulaš	500 g	600 W, 10 - 15 min.	Pokriveno	
Varivo	400 g	600 W, 5 - 10 min.	Zatvoreno posuđe	
	800 g	600 W, 10 - 15 min.		
Povrće	150 g	600 W, 2 - 3 min.	Dodajte malo tekućine	
	300 g	600 W, 3 - 5 min.		

Kuhanje jela

Napomene

- Plitka se jela skuha brže od visokih. Zbog toga raspodijelite hranu u posudi što pliće. Po mogućnosti ne slažite živežne namirnice u slojevima.
- Kuhajte jela u zatvorenom posudu. Ako nemate odgovarajući poklopac za Vašu posudu, upotrijebite tanjur ili posebnu foliju za mikrovalne uređaje.

- Vlastiti okus jela uglavnom se održava. Zbog toga možete štedljivo upotrijebiti sol i začine.
- Nakon kuhanja pustite jela još 2 do 5 minuta mirovati da se izjednači temperatura.
- Uvijek koristite rukavice odnosno kuhinjsku krpu kada vadite posudu iz pećnice.

Kuhanje hrane	Težina	Snaga mikrovalova u W, trajanje u minutama	Napomene
Cijelo pile, svježe, bez iznutrica	1,5 kg	600 W, 30 - 35 min.	Okrenite nakon polovine vremena
Riblj file, svježi	400 g	600 W, 5 - 10 min.	-
Povrće, svježe	250 g	600 W, 5 - 10 min.	Narežite na komade jednake veličine, na 100 g dodajte 1 do 2 jušne žlice vode, povremeno promiješajte
	500 g	600 W, 10 - 15 min.	
Krumpir	250 g	600 W, 8 - 10 min.	Narežite na komade jednake veličine, na 100 g dodajte 1 do 2 jušne žlice vode, povremeno promiješajte
	500 g	600 W, 11 - 14 min.	
	750 g	600 W, 15 - 22 min.	
Riža	125 g	600 W, 7 - 9 min. + 180 W, 15 - 20 min.	Dodajte dvostruku količinu tekućine; rabite visoko, zatvoreno posuđe
	250 g	600 W, 10 - 12 min. + 180 W, 20 - 25 min.	
Slatka jela, npr. puding (instant)	500 ml	600 W, 7 - 9 min.	Povremeno 2 do 3 put promiješajte pjenjčom
Voće, kompot	500 g	600 W, 9 - 12 min.	-

Kokice za mikrovalnu pećnicu

Napomene

- Koristite se plitkim staklenim posuđem otpornim na toplinu, npr. poklopcem posude za pečenje, staklenim tanjурom ili staklenom zdjelom (Pyrex)
- Posuđe uvijek stavite na rešetku.
- Nemojte rabiti porculan niti jako zaobljene tanjуре.
- Namjestite kao što je opisano u tablici. Ovisno o proizvodu i količini može biti potrebno prilagoditi vrijeme.

- Kako kokice ne bi zagorjele, vrećicu s kokicama kratko izvadite nakon 1 minute i 30 sekundi i protresite. Oprez, vruće!

⚠ Opasnost od opekline vrućom parom!

- Vrećicu s kokicama otvorite pažljivo jer može izaći vruća para.
- Nikada nemojte namjestiti punu snagu mikrovalova.

	Težina	Pribor	Snaga mikrovalova u W, trajanje u minutama
Kokice za mikrovalnu pećnicu	1 vrećica od 100 g	Posuđe, rešetka	600 W, 3 - 5 min.

Savjeti za korištenje mikrovalne pećnice

Za pripremljenu količinu hrane ne možete pronaći podatke za namještanje.	Produljite ili skratite vrijeme kuhanja prema slijedećem pravilu: dvostruka količina = dvostruko vrijeme pola količine = pola vremena
Hrana je postala presuha.	Kod slijedećeg puta namjestite kraće vrijeme kuhanja ili odaberite slabiju snagu mikrovalnog uređaja. Poklopite posudu s jelom i dodajte više tekućine.
Nakon isteka vremena jelo se još nije odmrznulo, zagrijalo odnosno skuhalo.	Namjestite dulje vrijeme. Veće količine ili jela koja su visoka trebaju dulje vremena.
Nakon isteka vremena kuhanja, jelo je pregrijano na rubu zdjele a u sredini još nije gotovo.	Promiješajte jelo povremeno i kod slijedećeg zagrijavanja odaberite slabiju snagu i dulje trajanje.
Nakon odmrzavanja perad ili meso je s vanjske strane već skuhanu a u sredini još nije ni odmrznuto.	Kod slijedećeg odmrzavanja odaberite slabiju snagu mikrovalnog uređaja. Kod većih količina više puta okrenite namirnice koje hoćete odmrznuti.

Kolači i pecivo

O tablicama

Napomene

- Informacije o vremenu vrijede za umetanje u hladnu pećnicu.
- Temperatura i trajanje pečenja ovise o svojstvima i količini tijesta. Stoga su u tablicama navedeni intervali. Počnite s

nižom vrijednošću i ako je potrebno, sljedeći put namjestite višu. Niža temperatura daje ravnomjerniju boju.

- Dodatne informacije pronaći ćete pod *Savjeti za pečenje* na kraju tablica.
- Kalup za kolače uvijek postavite na sredinu niske rešetke.






Limovi za pečenje

Napomena: Najprikladniji su tamni, metalni limovi za pečenje.

Kolači u kalupima	Pribor	Način grijanja	Temperatura °C	Snaga mikrovalova u W	trajanje u minutama
Kolač od lijevanog tijesta, jednostavni	Kalup za vijenac/četvrtasti kalup	☒	170 - 180	90	40 - 50
Kolač od lijevanog tijesta, fini (npr. suhi prhki kolač)*	Kalup za vijenac/četvrtasti kalup	☒	150 - 170	-	70 - 90
Podloga za tortu od lijevanog tijesta	Kalup za voćnu tortu	☒	160 - 180	-	30 - 40
Voćni kolač, fini, lijevano tijesto	Rastavljiv kalup za kolače/kalup za kuglof	☒	170 - 180	90	35 - 45
Biskvitna podloga, 2 jaja	Kalup za voćnu tortu	☒	160 - 170	-	20 - 25
Biskvitna torta, 6 jaja	Tamni rastavljivi kalup za kolače	☒	170 - 180	-	35 - 45
Podloga od prhkog tijesta s rubom	Tamni rastavljivi kalup za kolače	☒	170 - 190	-	30 - 40
Tora od voća ili svježeg sira s podlogom od prhkog tijesta*	Tamni rastavljivi kalup za kolače	☒	170 - 190	180	35 - 45
Švicarski kolač**	Tamni rastavljivi kalup za kolače	☒	190 - 200	-	45 - 55
Kuglof	Kalup za kuglof	☒	170 - 180	-	40 - 50
Pizza, tanka podloga, malo nadjeva**	Okrugli lim za pizzu	☒	220 - 230	-	15 - 25








* Kolače pustite oko 20 minuta da se ohlade u pećnici.





** Kalup postavite izravno na rotirajući tanjur.

Kolači u kalupima	Pribor	Način grijanja	Temperatura °C	Snaga mikrovalova u W	trajanje u minutama
Pikantni kolač**	Tamni rastavljivi kalup za kolače		200 - 220	-	50 - 60
Kolač od lješnjaka	Tamni rastavljivi kalup za kolače		170 - 180	90	35 - 45
Dizano tijesto sa suhim preljevom	Okrugli lim za pizzu		160 - 180	-	50 - 60
Dizano tijesto sa sočnim preljevom	Okrugli lim za pizzu		170 - 190	-	55 - 65
Pletenica s 500 g brašna	Okrugli lim za pizzu		170 - 190	-	35 - 45
Božićni kolač s 500 g brašna	Okrugli lim za pizzu		160 - 180	-	60 - 70
Savijača, slatka	Okrugli lim za pizzu		190 - 210	180	35 - 45

* Kolače pustite oko 20 minuta da se ohlade u pećnici.

** Kalup postavite izravno na rotirajući tanjur.

Čajni kolačići	Pribor	Način grijanja	Temperatura u °C	trajanje u minutama
Keksi	Okrugli lim za pizzu		150 - 170	25 - 35
Makroni	Okrugli lim za pizzu		110 - 130	35 - 45
Puslice od snijega	Okrugli lim za pizzu		100	80 - 100
Muffini	Kalup za muffine na rešetci		160 - 180	35 - 40
Kolači od kuhanog tijesta	Okrugli lim za pizzu		200 - 220	35 - 45
Kolači od lisnatog tijesta	Okrugli lim za pizzu		190 - 200	35 - 45
Kolači od dizanog tijesta	Okrugli lim za pizzu		200 - 220	25 - 35

Kruh i pecivo	Pribor	Način grijanja	Temperatura u °C	trajanje u minutama
Kruh od kiselog tijesta s 1,2 kg brašna	Okrugli lim za pizzu		210 - 230	50 - 60
Pogača*	Okrugli lim za pizzu		220 - 230	25 - 35
Pecivo	Okrugli lim za pizzu		210 - 230	25 - 35
Pecivo od dizanog tijesta, slatko	Okrugli lim za pizzu		200 - 220	15 - 25

* Kalup postavite izravno na rotirajući tanjur.

Savjeti za pečenje

Želite peći prema vlastitom receptu.	Orijentirajte se prema sličnom jelu u tablicama za pečenje.
Želite se koristiti kalupom od silikona, stakla, plastike ili keramike.	Kalup mora biti otporan na temperaturu do 250 °C. U tim kalupima kolači dobivaju slabiju boju. Ako uključite i mikrovalnu pećnicu, trajanje se može skratiti u odnosu na informaciju u tablici.
Ovako ćete utvrditi je li kolač od lijevanog tijesta pečen.	Otprilike 10 minuta prije kraja navedenog vremena pečenja drvenim štapićem ubodite u najviše mjesto na kolaču. Ako se tijesto više ne lijepi za drvo, kolač je gotov.
Kolač je pao.	Sljedeći put dodajte manje tekućine ili temperaturu pećnice namjestite za 10 stupnjeva niže i produljite vrijeme pečenja. Pridržavajte se navedenog vremena miješanja u receptu.
Kolač je u sredini visok, a na rubu niži.	Namastite samo dno kalupa. Nakon pečenja kolač pažljivo odvojite nožem.
Kolač je pretaman.	Odaberite nižu temperaturu i kolač pecite malo dulje.
Kolač je presuh.	Čačkalicom probušite male rupe u gotovom kolaču. Zatim preko kolača nakapajte voćni sok ili alkoholno piće. Sljedeći put odaberite temperaturu višu za 10 stupnjeva ili skratite vrijeme pečenja.
Kruh ili kolač (npr. kolač od sira) izgleda odlično, ali je u sredini nedopečen (prošaran vodenastim prugama).	Sljedeći put stavite malo manje tekućine i pecite nešto dulje na nižoj temperaturi. Kod kolača sa sočnim nadjevom najprije ispecite podlogu, posipajte je bademima ili mrvicama te zatim na to stavite nadjev. Pridržavajte se recepata i vremena pečenja.
Kolač se ne odvaja od kalupa kada ga pokušate istresti.	Kolač nakon pečenja pustite još 5 do 10 minuta da se ohladi, tada će se lakše odvojiti od kalupa. Ako se još uvijek ne može odvojiti, rub još jedanput pažljivo otpustite nožem. Ponovno protresite kolač i kalup višestruko prekrijte mokrom, hladnom krpom. Sljedeći put kalup dobro namastite i dodajte više mrvica.
Vlastitim termometrom mjerili ste temperaturu u pećnici i pritom utvrdili odstupanje.	Proizvođač temperaturu u pećnici mjeri rešetkom za ispitivanje nakon određenog vremena u središtu komore za kuhanje. Svako posuđe i dio pribora utječe na izmjerenu vrijednost tako da ćete kod vlastitih mjerenja uvijek utvrditi odstupanje.
Između kalupa i rešetke nastaju iskre.	Provjerite je li kalup izvana čist. Promijenite položaj kalupa u komori za kuhanje. Ako to ne pomaže, nastavite peći bez mikrovalne pećnice. Vrijeme pečenja produljit će se.

Pečenje i roštiljanje

O tablicama

Temperatura i trajanje pečenja ovise o svojstvima i količini hrane. Stoga su u tablicama navedeni intervali. Počnite s nižom vrijednošću i ako je potrebno, sljedeći put namjestite višu.

Dodatne informacije pronaći ćete pod *Savjeti za pečenje i roštiljanje* na kraju tablica.

Posude

Možete rabiti svako posuđe otporno na toplinu i prikladno za mikrovalnu pećnicu. Metalni limovi za pečenje prikladni su samo za pečenje bez mikrovalova.

Posuđe se može veoma zagrijati. Pri vađenju se koristite krpom za prihvaćanje vrućeg posuđa.

Vruće stakleno posuđe odložite na suhu kuhinjsku krpu. Ako je podloga mokra ili hladna, staklo može napuknuti.

Napomene za pečenje

Napomene

- Za pečenje ribe i peradi rabite visoku posudu.
- Provjerite stane li vaša posuda u komoru za kuhanje. Ne smije biti prevelika.

Govedina

Napomene

- Goveđe pirjano pečenje okrenite nakon $\frac{1}{3}$ i $\frac{2}{3}$ vremena. Na kraju još pustite oko 10 minuta da odstoji.

- Meso:
Dno posude pokrijte s malo tekućine. Za pirjanu govedinu dodajte malo više tekućine. Komade mesa okrenite nakon polovine vremena. Kada je pečenje gotovo, treba još 10 minuta odmarati u isključenoj, zatvorenoj pećnici. Tako se sok u mesu može bolje rasporediti.
- Perad:
Komade mesa okrenite nakon $\frac{2}{3}$ vremena.

Napomene za roštiljanje

Napomene

- Uvijek roštiljajte uz zatvorena vrata pećnice i nemojte predzagrijavati.
- Po mogućnosti uzmite komade za roštilj jednake debljine. Debljina odrezaka mora biti najmanje 2 do 3 cm. Tako ćete ih ravnomjerno ispeći i ostatak će lijepo sočni. Odraske solite tek nakon roštiljanja.
- Komade za roštilj okrećite kliještima za roštilj. Ako vilicom ubodete meso, meso gubi sok i postaje suho.
- Tamno meso, npr. govedina, brže dobiva boju nego svijetlo meso poput teletine ili svinjetine. Komadi za roštilj od svijetlog mesa ili ribe često su na površini samo svjetlosmeđi, ali su iznutra ipak pečeni i sočni.
- Grijač za roštilj automatski se uključuje i ponovno uključuje. To je normalno. Učestalost ovisi o namještenom stupnju roštilja.
- Goveđi file i rostbif okrenite nakon polovine vremena. Na kraju još pustite oko 10 minuta da odstoji.
- Odraske okrenite nakon $\frac{2}{3}$ vremena.

Govedina	Pribor	Način grijanja	Temperatura °C, stupanj roštilja	Snaga mikrovalova u W	trajanje u minutama
Goveđe pirjano pečenje, oko 1 kg	Zatvoreno posuđe		180 - 200	-	120 - 143
Goveđi file, srednje pečen, oko 1 kg	Otvoreno posuđe		180 - 200	90	30 - 40
Rostbif, srednje pečen, oko 1 kg	Otvoreno posuđe		210 - 230	180	30 - 40
Odrezak, srednje pečen, debljine 3 cm	Visoka rešetka		3	-	svaka strana: 10 - 15

Teletina

Napomena: Teleće pečenje i koljenicu okrenite nakon polovine vremena. Na kraju još pustite oko 10 minuta da odstoji.

Teletina	Pribor	Način grijanja	Temperatura °C	Snaga mikrovalova u W	trajanje u minutama
Teleće pečenje, oko 1 kg	Zatvoreno posuđe		180 - 200	-	110 - 130
Teleća koljenica, oko 1,5 kg	Zatvoreno posuđe		200 - 220	-	120 - 130

Svinjetina

Napomene

- Krto svinjsko pečenje i pečenje bez kože okrenite nakon polovine vremena. Na kraju još pustite oko 10 minuta da odstoji.

- Pečenje s kožom postavite u posudu s kožom prema gore. Zarežite kožu. Nemojte okretati pečenje. Na kraju još pustite oko 10 minuta da odstoji.
- Svinjski file i dimljenu svinjetinu nemojte okretati. Na kraju još pustite oko 5 minuta da odstoji.
- Odrezak vratine okrenite nakon $\frac{2}{3}$ vremena.

Svinjetina	Pribor	Način grijanja	Temperatura °C, stupanj roštilja	Snaga mikrovalova u W	trajanje u minutama
Pečenje bez kože (npr. vratina), oko 750 g*	Zatvoreno posuđe		220 - 230	180	40 - 50
Pečenje s kožom (npr. plećka) oko 1,5 kg*	Otvoreno posuđe		190 - 210	-	130 - 150

Svinjetina	Pribor	Način grijanja	Temperatura °C, stupanj roštilja	Snaga mikrovalova u W	trajanje u minutama
Svinjski file, oko 500 g*	Zatvoreno posude		220 - 230	90	25 - 30
Svinjsko pečenje, krto, oko 1 kg*	Zatvoreno posude		210 - 230	90	60 - 80
Dimljena svinjetina s kostima, oko 1 kg*	Otvoreno posude	-	-	360	45 - 45
Odrezak vratine debljine 2 cm**			3	-	1. strana: oko 15 - 20 2. strana: oko 10 - 15

* niska rešetka

** visoka rešetka

Janjetina

Napomena: Janjeći but okrenite nakon polovine vremena.

Janjetina	Pribor	Način grijanja	Temperatura °C	Snaga mikrovalova u W	trajanje u minutama
Janjeća leđa s kostima, oko 1 kg	Otvoreno posude		210 - 230	-	40 - 50
Janjeći but bez kosti, srednje pečen, oko 1,5 kg	Zatvoreno posude		190 - 210	-	90 - 95

Ostalo

Napomene

- Pečenje od mljevenog mesa na kraju još pustite oko 10 minuta da odstoji.
- Kobasice okrenite nakon $\frac{2}{3}$ vremena.

Ostalo	Pribor	Način grijanja	Temperatura °C, stupanj roštilja	Snaga mikrovalova u W	trajanje u minutama
Pečenje od mljevenog mesa, oko 1 kg*	Otvoreno posude		180 - 200	600 W + 180 W	-
Kobasice za roštilj, 4 do 6 komada Komad po oko 150 g**	-		3	-	svaka strana: 10 - 15

* niska rešetka ** visoka rešetka

Perad

Napomene

- Cijelo pile i pileća prsa postavite tako da prsa budu dolje. Okrenite nakon $\frac{2}{3}$ vremena.
- Uhranjeno uškopljeno pile postavite s prsima prema dolje. Nakon 30 minuta okrenite i snagu mikrovalova postavite na 180 W.

- Polovicu pileta i pileći rasjek okrenite kožom prema gore. Nemojte okretati.
- Pačja i gusja prsa okrenite kožom prema gore. Nemojte okretati.
- Gusji batak okrenite nakon polovine vremena. Probodite kožu.
- Pureća prsa i zabatak okrenite kožom prema dolje. Okrenite nakon $\frac{2}{3}$ vremena.

Perad	Pribor	Način grijanja	Temperatura °C, stupanj roštilja	Snaga mikrovalova u W	trajanje u minutama
Pile, cijelo, oko 1,2 kg	Zatvoreno posude		220 - 230	360	35 - 45
Uhranjeno uškopljeno pile, cijelo, oko 1,6 kg	Zatvoreno posude		220 - 230	360 180	30 20 - 30
Pile, prepolovljeno, po 500 g	Otvoreno posude		180 - 200	360	30 - 35
Pileći rasjek, oko 800 g	Otvoreno posude		210 - 230	360	20 - 30
Pileća prsa s kožom i kostima, 2 komada, oko 350 - 450 g	Otvoreno posude		190 - 210	180	30 - 40
Pačja prsa s kožom, 2 komada po 300 - 400 g	Otvoreno posude		3	90	20 - 30
Gušćja prsa, 2 komada po 500 g	Otvoreno posude		210 - 230	90	25 - 30
Gušćji batak, 4 komada oko 1,5 kg	Otvoreno posude		210 - 230	180	30 - 40
Pureća prsa, oko 1 kg	Zatvoreno posude		200 - 220	-	90 - 100
Pureći zabatak, oko 1,3 kg	Zatvoreno posude		200 - 220	180	50 - 60

Riba

Napomene

- Za roštiljanje cijelu ribu, npr. pastrvu, postavite po sredini visoke rešetke.
- Rešetku prethodno premažite uljem.

Riba	Pribor	Način grijanja	Temperatura °C	trajanje u minutama
Ribljí odrezak, npr. losos, debljine 3 cm, na roštilju	Visoka rešetka	☐	3	20 - 25
Riba, cijela, 2 - 3 komada po 300 g, na roštilju	Visoka rešetka	☐	3	20 - 30

Savjeti za pečenje i roštiljanje

U tablici nema podataka za težinu pečenja.	Za manje komade pečenja odaberite višu temperaturu i kraće vrijeme kuhanja. Kod većih komada pečenja odaberite nižu temperaturu i dulje vrijeme kuhanja.
Kako možete odrediti je li pečenje gotovo.	Koristite se termometrom za boce (dostupan u specijaliziranim trgovinama) ili "isprobajte žlicom". Žlicom pritisnite pečenje. Ako je tvrdo, gotovo je. Ako popušta, potrebno mu je još malo vremena.
Pečenje izgleda odlično, ali je umak zagorio.	Sljedeći put odaberite manje posudu za pečenje ili dodajte više tekućine.
Pečenje izgleda odlično, ali je umak presvijetao i vodenast.	Sljedeći put odaberite veću posudu za pečenje i dodajte manje tekućine.
Pečenje nije posve pečeno.	Razrežite pečenje. Pripremite umak u posudi za pečenje i komade pečenja stavite u umak. Meso samo dovršite u mikrovalnoj pećnici.

Nabujci, zapečena jela, tost

Napomene

- Tablične vrijednosti vrijede za umetanje u hladnu pećnicu.
- Za nabujke, gratinirani krumpir i lasanje rabite kalup visine 4 do 5 cm, otporan na mikrovalove i toplinu

- Nabujak postavite na nisku rešetku.
- Nabujke i zapečena jela ostavite još 5 minuta u isključenoj pećnici da se dovrše.
- Prepečenac:
Prethodno tostirajte kriške kruha za tost.

Nabujci, zapečena jela, tost	Pribor	Način grijanja	Temperatura °C, stupanj roštilja	Snaga mikrovalova u W	trajanje u minutama
Nabujak, sladak, oko 1,5 kg	Otvoreno posuđe	☐	140 - 160	360	25 - 35
Nabujak, pikantan od kuhanih sastojaka, oko 1 kg	Otvoreno posuđe	☐	150 - 170	600	20 - 25
Lasanje, svježe	Otvoreno posuđe	☐	200 - 220	360	25 - 35
Gratinirani krumpir od sirovih sastojaka, oko 1,1 kg	Otvoreno posuđe	☐	180 - 200	600	25 - 30
Zapečeni tost, 4 komada*		☐	3	-	8 - 10

* visoka rešetka

Gotovi proizvodi, duboko smrznuti

Napomene






- Pridržavajte se proizvođačevih podataka na ambalaži.

- Tablične vrijednosti vrijede za umetanje u hladnu pećnicu.
- Pržene krumpiriće, krokete i i naribani prženi krumpir nemojte stavljati jedan na drugi i okrenite nakon polovine vremena.
- Namirnicu postavite izravno na rotirajući tanjur.

Gotovi proizvodi	Pribor	Način grijanja	Temperatura °C	Snaga mikrovalova u W	trajanje u minutama
Pizza s tankom podlogom*	Rotirajući tanjur	☐	220 - 230	-	10 - 15
Pizza s debelom podlogom	Rotirajući tanjur	☐ ☐	- 220 - 230	600 -	3 13 - 18
Minipizza*	Rotirajući tanjur	☐	220 - 230	-	10 - 15
Pizza na francuzu*	Rotirajući tanjur	☐ ☐	- 220 - 230	600 -	2 13 - 18
Prženi krumpirići	Rotirajući tanjur	☐	220 - 230	-	8 - 13
Kroketi*	Rotirajući tanjur	☐	210 - 220	-	13 - 18
Naribani prženi krumpir, punjeni džepići od krumpira	Rotirajući tanjur	☐	200 - 220	-	25 - 30

* Komoru za kuhanje prethodno zagrijavajte 5 minuta, a zatim namirnicu postavite na vrući rotirajući tanjur.

** Namirnice postavite u odgovarajuće posuđe otporno na toplinu.

Gotovi proizvodi	Pribor	Način grijanja	Temperatura °C	Snaga mikrovalova u W	trajanje u minutama
Peciva ili francuz za podgrijavanje	Niska rešetka		170 - 180	-	13 - 18
Ribljí štapići	Rotirajući tanjur		210 - 230	-	10 - 20
Pileći štapići, medaljoni	Rotirajući tanjur		200 - 220	-	15 - 20
Savijača	Rotirajući tanjur		210 - 220	180	20 - 30
Lazanje, oko 400 g**	Niska rešetka		220 - 230	600	12 - 17

* Komoru za kuhanje prethodno zagrijavajte 5 minuta, a zatim namirnicu postavite na vrući rotirajući tanjur.

** Namirnice postavite u odgovarajuće posude otporno na toplinu.

Probna jela

Instituti za ispitivanje pomoću ovih jela ispituju kvalitetu i funkciju kombiniranih uređaja s mikrovalnom pećnicom.

U skladu s normom EN 60705, IEC 60705 odnosno DIN 44547 i EN 60350 (2009)




Odmrzavanje u mikrovalnoj pećnici

Jelo	Snaga mikrovalova u W, trajanje u minutama	Napomena
Meso	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Kalup od Pyrexa Ø 22 cm postavite na nisku rešetku. Nakon oko 13 minuta uklonite odmrznuto meso.

Kuhanje s mikrovalovima



Jelo	Snaga mikrovalova u W, trajanje u minutama	Napomena
Umućeno jaje s mljekom	600 W, 10 - 13 min. + 180 W, 25 - 30 min.	Kalup od Pyrexa 24 x 19 cm postavite na nisku rešetku.
Biskvit	600 W, 9 - 10 min.	Kalup od Pyrexa Ø 22 cm postavite na nisku rešetku.
Pečenje od mljevenog mesa	600 W, 18 - 23 min.	Kalup od Pyrexa 28 cm postavite na nisku rešetku.

Kuhanje kombinirano s mikrovalovima



Jelo	Snaga mikrovalova u W, trajanje u minutama	Način grijanja	Temperatura °C	Napomena
Gratinirani krumpir	600 W, 25 - 30 min.		210 - 220	Kalup od Pyrexa Ø 22 cm postavite na nisku rešetku.
Kolač	180 W, 15 - 20 min.		180 - 200	Kalup od Pyrexa Ø 22 cm postavite na nisku rešetku.
Pile	360 W, 35 - 40 min.		200 - 220	Okrenite nakon 2/3 vremena.

Pečenje

Napomena: Tablične vrijednosti vrijede za umetanje u hladnu pećnicu.

Jelo	Posude	Način grijanja	Temperatura °C	Trajanje pečenja, minute
Vodeni biskvit	Rastavljivi kalup za kolače Ø 26 cm, niska rešetka		160 - 180	30 - 40
Pokriveni kolač od jabuka	Rastavljivi kalup za kolače Ø 20 cm, niska rešetka		190 - 210	50 - 60

Roštilj

Jelo	Pribor	Način grijanja	Stupanj roštilja	Trajanje, minute
Zapeći dvopek	Visoka rešetka		3	4 - 5
Pljeskavica od govedine 9 komada	Visoka rešetka		3	30 - 35

Pomembna varnostna navodila	27	Nasveti za peko in žar	47
Vzroki poškodb	29	Narastki, gratini, toast	47
Namestitvev in priključitev	30	Gotove jedi, globoko zamrznjene	47
Vaš nov aparat	30	Priporočljivi sistem priprave jedi	48
Upravljalno polje	30		
Tipke	30		
Stikalo za izbiro funkcije	30		
Temperaturni regulator	30		
Hladilni ventilator	30		
Pribor	31		
Pred prvo uporabo	31		
Nastavitev ure	31		
Segrevanje pečice	31		
Čiščenje pribora	31		
Nastavitev pečice	32		
Nastavitev načina gretja in temperature	32		
Hitro segrevanje	32		
Samodejni varnostni izklop	32		
Mikrovalovi	32		
Navodila za posodo	32		
Moč mikrovalov	33		
Nastavitev mikrovalov	33		
Kombinirano delovanje mikrovalovne pečice in pečice	33		
Nastavite način delovanja MikroKombi	33		
Programska avtomatika	34		
Nastavitev programa	34		
Programi odtajanja	34		
Programi kuhanja	35		
Kombinirani programi kuhanja	35		
Nastavitev časovnih funkcij	35		
Nastavitev alarma	35		
Nastavitev trajanja	36		
Nastavitev ure	36		
Otroška varnostna ključavnica	36		
Vklop varovala za otroke	36		
Izklop varovala za otroke	36		
Otroška varnostna ključavnica pri programski avtomatiki	36		
Spreminjanje osnovnih nastavitvev	37		
Osnovne nastavitve	37		
Nega in čiščenje	37		
Čistilna sredstva	37		
Preglednica motenj	38		
Seznam motenj	38		
Servisna služba	39		
E-številka in FD številka	39		
Tehnični podatki	39		
Akrilamid v živilih	39		
Nasveti za varčevanje energije in varovanje okolja	40		
Varčevanje energije	40		
Okolju prijazno odstranjevanje	40		
Preverjeno v našem studiu za kuhanje	40		
Odtajanje, segrevanje in kuhanje z mikrovalovi	40		
Nasveti za mikrovalovno pečico	43		
Kolači in pecivo	43		
Nasveti za peko	44		
Peka in žar	44		

Dodatne informacije o izdelkih, priboru, nadomestnih delih in servisih najdete na spletni strani **www.bosch-home.com** in v spletni trgovini **www.bosch-eshop.com**

Pomembna varnostna navodila

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Nevarnost požara!

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

Nevarnost eksplozije!

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

Resna nevarnost za zdravje!

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

Nevarnost električnega udara!

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

Nevarnost opeklin!

- Aparat se močno segreje. Nikoli se ne dotikajte vročih notranjih delov pečice ali grelnih elementov. Vedno počakajte, da se aparat ohladi. Otrok ne puščajte blizu.

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

Nevarnost opeklin!

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

Nevarnost poškodb!

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

Vzroki poškodb

Pozor!

- Iskrenje: Razdalja med kovino (npr. žlica v stekleni posodi) ter notranjimi stenami pečice in notranjo stranjo vrat mora znašati vsaj 2 cm. Iskre lahko poškodujejo notranje steklo vrat.
- Voda v vročem prostoru za kuhanje: Nikoli ne nalivajte vode v vroč prostor za kuhanje. Pride lahko do nastanka pare. Zaradi menjave temperature se lahko pojavijo poškodbe.
- Vlažna živila: Vlažnih živil ne shranjujte dlje časa v zaprtem aparatu.
V aparatu ne shranjujte jedi. To lahko povzroči korozijo.
- Hlajenje z odprtimi vrati aparata: Vrata aparata morajo biti med hlajenjem vedno zaprta. Ničesar ne pripravite med vrata aparata. Tudi če vrata odpirate samo malo, se lahko sčasoma poškoduje sosednje pohištvo.
- Zelo umazano tesnilo: Če je tesnilo zelo umazano, se vratca aparata pri obratovanju ne zaprejo več pravilno. Sosednji prednji deli pohištva se lahko poškodujejo. Poskrbite, da bo tesnilo vedno čisto.
- Uporaba mikrovalovne pečice brez hrane: Delovanje aparata brez hrane lahko povzroči preobremenitev. Aparata nikoli ne vklaplajte, če vanj niste vstavili hrane. Izjema je kratek test za posodo, glejte poglavje Mikrovalovna pečica, posoda.
- Vrata aparata kot sedež ali odlagališče: Na odprta vrata aparata ne postavljajte in ne polagajte ničesar. Na vrata aparata ne postavljajte posode ali pribora.
- Transport aparata: Aparata ne nosite ali držite za ročaj vrat. Ročaj vrat ne bo vzdržal teže aparata in se lahko zlomi.
- Pokovka za pripravo v mikrovalovni pečici: Nikoli ne nastavite prevelike moči mikrovalov. Uporabljajte maksimalno 600 W. Vrečko s pokovko vedno položite na steklen krožnik. Zaradi preobremenitve lahko plošča počí.
- Prekipela tekočina ne sme priti prek pogona vrtljivega krožnika v notranjost aparata. Opazujte potek priprave jedi. Najprej uporabite krajši čas priprave, katerega nato po potrebi podaljšajte.
- Mikrovalovne pečice nikoli ne uporabljajte brez vrtljivega krožnika.

Namestitev in priključitev

Upoštevajte posebna navodila za montažo.

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

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

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

Vaš nov aparat

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

Upravljalno polje



Tipke

S tipkami lahko nastavite različne funkcije. Na prikazovalniku lahko odčitajte nastavljene vrednosti.

Simbol	Funkcija tipke
90	Izberite moč mikrovalov 90 W
180	Izberite moč mikrovalov 180 W
360	Izberite moč mikrovalov 360 W
600	Izberite moč mikrovalov 600 W
900	Izberite moč mikrovalov 900 W
>>>>	Izbira hitrega segrevanja
kg	Izbira teže
🕒	Odpiranje in zapiranje menija časovnih funkcij
🔒	Izbira varovala za otroke
- minus	Zmanjšanje nastavitvenih vrednosti
+ plus	Povečanje nastavitvenih vrednosti
D00	kratak pritisk: zagon/zaustavitev delovanja dolg pritisk: prekinitve delovanja

Stikalo za izbiro funkcije

S stikalom za izbiro funkcije nastavite način gretja.

Položaj	Uporaba
0	Ničelni položaj Pečica je izključena.
👉	Mikrovalovna pečica Izberite način delovanja mikrovalovne pečice.
👉	Vroč zrak Za peko kolačev iz umešanega testa v modelih za peko, biskvitne ali skutine torte, ter peciva, pice in drobnega peciva na pekaču.
👉	Žar z ventilatorjem Perutnina bo hrustljivo zapečeno. Na ta način bodo najbolje uspeli narastki in popečene jedi.

Položaj	Uporaba
👉	Stopnja za pico Za zamrznjene gotove jedi in jedi, ki potrebujejo veliko toplote od spodaj.
👉	Žar Izbirate lahko med nizko, srednjo in visoko stopnjo. Na žaru lahko spečete več zrezkov, klobas, rib ali opečencev.
P	Programi 4 programi odtajanja 11 programov kuhanja Način gretja in trajanje sta določena glede na težo.

Opombe

- Po nastavitvi nad izbirnim stikalom sveti kontrolna lučka.
- Ko pritisnete tipko D00, se v notranjosti pečice vklopi lučka.

Temperaturni regulator

S temperaturnim regulatorjem nastavite temperaturo ali stopnjo žara.

Položaj	Uporaba
●	Ničelni položaj Pečica ne greje.
50, 100-230	Temperaturno območje Temperatura v °C
1, 2, 3	Stopnje žara 1 = nizka 2 = srednja 3 = močna

Hladilni ventilator

Vaš aparat je opremljen s hladilnim ventilatorjem. Hladilni ventilator se vklopi, ko aparat deluje. Vroči zrak odteka skozi vrata.

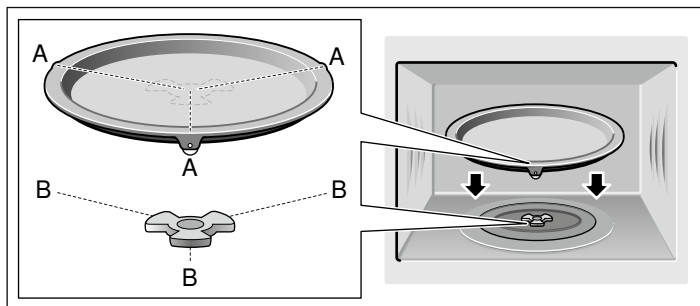
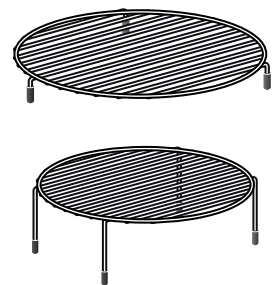
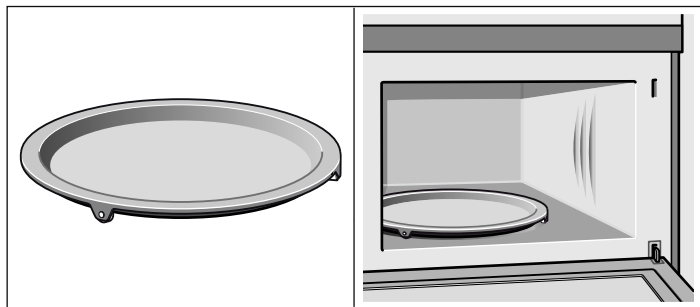
Hladilni ventilator deluje še nekaj časa po izklopu aparata.

Pozor!

Ne prekrijte prezračevalnih rež. Aparat se sicer pregreje.

Opombe

- Med uporabo mikrovalovne pečice se aparat ne segreje. Kljub temu se vklopi hladilni ventilator. Ventilator lahko deluje tudi po izklopu mikrovalovne pečice.
- Na steklu vrat, notranjih stenah in dnu lahko nastane kondenzacijska voda. To je običajno in ne vpliva na delovanje



mikrovalovne pečice. Kondenzacijsko vodo po kuhanju obrišite.

Pribor

Pozor!

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

Vrtljiv krožnik

Odlagalna površina za rešetke.

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

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

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

Nizka rešetka

Za mikrovalove, peko in cvrtje v pečici.

Visoka rešetka

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

Kot površina za ploske modele za narastke.

Vstavljanje vrtljivega krožnika

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

Vrtljivi krožnik mora na sojemalniku ležati ravno.

Pred prvo uporabo

Tukaj lahko izveste, kaj morate storiti, pred prvič pripravite jed v pečici. Pred tem preberite poglavje *Varnostni napotki*.

Nastavitev ure

Po zaključku na prikazu zasvetijo tri ničle in simboli ► ⌚. Nastavite uro.

1. Pritisnite tipko + ali -.
Predlagana vrednost +: 12:00
Predlagana vrednost -: 23:59
2. Nastavite uro s tipko + ali -.
3. Pritisnite tipko ⌚.
Ura je nastavljena.

Opomba: Da znižate porabo aparata v stanju mirovanja, lahko uro tudi skrijete. Glejte poglavje *Spreminjanje osnovnih nastavitev*.

Segrevanje pečice

Da odstranite vonj po novem izdelku, segrejte prazno in zaprto pečico. Najbolje eno uro pri vročem zraku na 180 °C. Pazite, da v notranjosti aparata ni ostankov embalaže.

1. Z izbirnim stikalom nastavite vroč zrak .
 2. S temperaturnim regulatorjem nastavite 180 °C.
 3. Pritisnite tipko .
- Pečica začne greti.

Po eni uri pečico izklopite. In sicer tako, da izbirno stikalo obrnete v nični položaj.

Čiščenje pribora

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

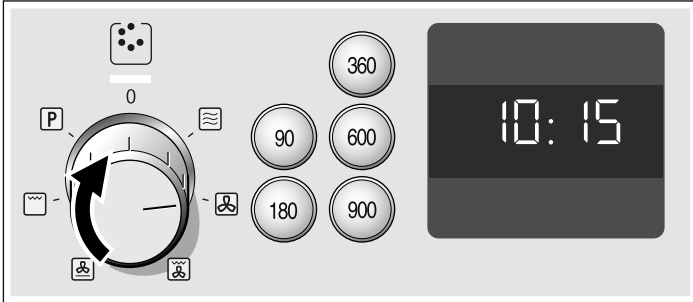
Nastavitev pečice

Pečico lahko nastavite na različne načine. Tukaj sledi razlaga, kako lahko nastavite želeno vrsto gretja in temperaturo. Na pečici lahko nastavite trajanje za vašo jed. Glejte poglavje *Nastavitev časovnih funkcij*.

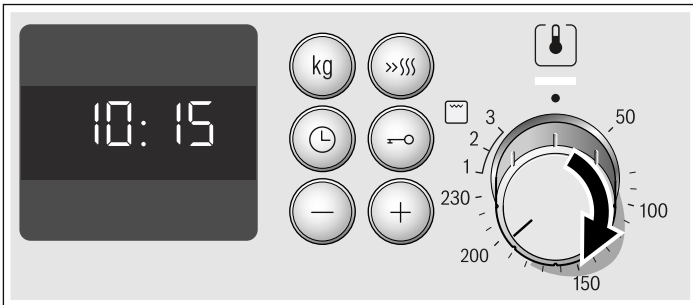
Nastavitev načina gretja in temperature


Primer na sliki: vroč zrak  na 200 °C.

1. Z izbirnim stikalom nastavite način gretja.




2. S temperaturnim regulatorjem nastavite temperaturo ali stopnjo žara.



3. Pritisnite tipko .

Pečica začne greti.

Odpiranje vrat pečice med delovanjem

Delovanje se ustavi. Ko vrata ponovno zaprete, pritisnite tipko . Delovanje se nadaljuje.

Zaustavitev delovanja

Delovanje zaustavite s pritiskom tipke . Za nadaljevanje delovanja pritisnite tipko .

Izklop pečice

Izbirno stikalo zavrtite v položaj nič.




Spreminjanje nastavitve

Način gretja in temperaturo ali stopnjo žara lahko kadarkoli spremenite s pripadajočim regulatorjem.

Hitro segrevanje


S hitrim segrevanjem pečica zelo hitro doseže nastavljeno temperaturo.


Hitro segrevanje uporabite pri nastavitvah temperature nad 100 °C. Hitro segrevanje je na voljo za naslednje načine gretja:


-  Vroč zrak
-  Stopnja za pico
-  Žar z ventilatorjem

Da boste dosegli enakomeren učinek kuhanja, vstavite jed v pečico šele, ko je hitro segrevanje zaključeno.

1. Nastavite načina gretja in temperaturo.


2. Pritisnite tipko .

Na prikazovalniku sveti simbol .



3. Pritisnite tipko .

Pečica začne greti.

Hitro segrevanje je končano

Oglasi se zvočni signal. Simbol  na prikazovalniku ugasne. Vstavite jed v pečico.

Prekinitev hitrega segrevanja

Pritisnite tipko . Simbol  na prikazovalniku ugasne.

Samodejni varnostni izklop

Samodejni varnostni izklop se aktivira, ko aparat dalj časa deluje brez nastavitve trajanja. Čas izključitve aparata je odvisen od nastavljenega načina delovanja in temperature.

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

Na prikazovalniku se prikaže . Aparat se izključi. Za potrditev pritisnite tipko .

Mikrovalovi

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

Opomba:

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

Navodila za posodo

Primerna posoda

Primerna je toplotno obstojna posoda iz stekla, steklokeramike, porcelana, keramike ali temperaturno obstojne plastike. Ti materiali prepuščajo mikrovalove.

Uporabljate lahko tudi servirno posodo. Tako hrane ni treba predevati. Posodo z zlatim ali srebrnim okrasom uporabite le v

primeru, ko proizvajalec zagotavlja, da je primerna za uporabo v mikrovalovni pečici.

Nepriprava posoda

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

Pozor!

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

Test posode

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

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

1. prazno posodo v aparat postavite za ½ do 1 minute pri maksimalni moči.
 2. Vmes preverjajte temperaturo.
- Posoda mora biti mrzla ali topla.
Če postane vroča ali nastajajo iskre, posoda ni primerna.

Moč mikrovalov

S tipkami nastavite želeno moč mikrovalov.


90 W	za odtajanje občutljivih jedi
180 W	za odtajanje in naknadno kuhanje
360 W	za kuhanje mesa in ogrevanje občutljivih jedi
600 W	za ogrevanje in kuhanje jedi
900 W	za ogrevanje tekočin

Opombe

- Ko pritisnete tipko, zasveti izbrana moč.
- Moč mikrovalov 900 wattov lahko nastavite za največ 30 minut. Pri vseh drugih močeh je možno trajanje do 1 ure in 30 minut.

Nastavitev mikrovalov

Primer: moč mikrovalov 600 W, trajanje 17 minut.


1. Izbirno stikalo nastavite na .
2. Pritisnite tipko za želeno moč mikrovalov.
Izbrana stopnja moči 600 W zasveti in prikaže se predlagan čas trajanja.

3. Nastavite trajanje s tipko + ali -.


4. Pritisnite tipko .

Delovanje se začne. Prikazano je odštevanje časa trajanja.

Čas trajanja je potekel

Zasliši se signal. Delovanje mikrovalov je zaključeno. Izbirno stikalo obrnite v nični položaj. Signalni ton lahko predhodno izbrišete s tipko .

Odpiranje vrat pečice med delovanjem

Delovanje se ustavi. Ko vrata ponovno zaprete, kratko pritisnite tipko . Delovanje se nadaljuje.

Spreminjanje trajanja

To lahko storite kadarkoli. S tipko + ali - spremenite trajanje.


Spreminjanje moči mikrovalov

Pritisnite tipko za novo moč mikrovalov. S tipko + ali - nastavite trajanje in ponovno vklopite.


Zaustavitev delovanja

Delovanje zaustavite s pritiskom tipke . Za nadaljevanje delovanja pritisnite tipko .

Prekinitev delovanja

Pritisnite tipko  in jo držite 4 sekunde in nato obrnite izbirno stikalo v ničelni položaj.

Opombe

- Ko izbirno stikalo pomaknete v položaj , kot predlog vedno zasveti največja moč mikrovalov.
- Če medtem odprete vrata aparata, ventilator še naprej deluje.


Kombinirano delovanje mikrovalovne pečice in pečice


Mikrovalovno pečico uporabljajte istočasno z načinom delovanja pečice. Jedi bodo hrustljave in zapečene, kot bi jih pekli v pečici, le da je ta postopek hitrejši.

Tako lahko z načinom delovanja pečice kombinirate vse stopnje moči mikrovalov do 600 W.

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


Nastavite način delovanja MikroKombi

Primer: mikrovalovi 360 W, 17 minut in vroč zrak  190 °C.


1. Z izbirnim stikalom nastavite način gretja, temperaturo pa nastavite s temperaturnim regulatorjem.
2. Pritisnite tipko za želeno moč mikrovalov.
Prikaže se predlog trajanja.
3. Nastavite trajanje s tipko + ali -.
4. Pritisnite tipko .

Delovanje se začne. Prikazano je odštevanje časa trajanja.



Čas trajanja je potekel

Zasliši se signal. Kombinirano delovanje je zaključeno. Signalni ton lahko predhodno izbrišete s tipko .

Odpiranje vrat pečice med delovanjem

Delovanje se ustavi. Ko vrata ponovno zaprete, kratko pritisnite tipko . Delovanje se nadaljuje.

Zaustavitev delovanja

Pritisnite tipko . Pečica je v stanju premora. Ponovno pritisnite , delovanje se nadaljuje.


Spreminjanje trajanja

To lahko storite kadarkoli. S tipko + ali - spremenite trajanje.

Spreminjanje moči mikrovalov

Pritisnite tipko za novo moč mikrovalov. S tipko + ali - nastavite trajanje in ponovno vklopite.

Prekinitev delovanja

Pritisnite tipko  in jo držite približno 4 sekunde in nato izbirno stikalo obrnite nazaj v ničelni položaj.

Programska avtomatika

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

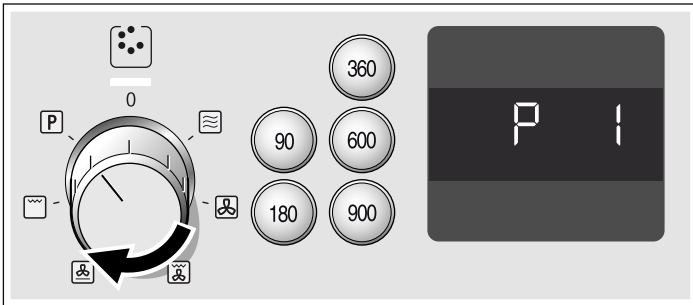
Živilo vedno postavite v hladen prostor za kuhanje.

Nastavitev programa

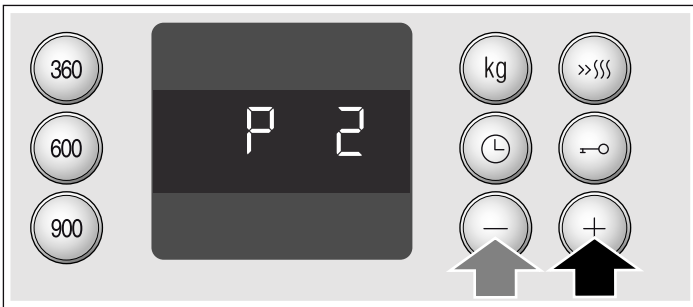
Ko ste izbrali program, nastavite pečico. Temperaturni regulator mora biti v ničelnem položaju.

Primer na sliki: program 2 z 1 kilogramom teže.

1. Izbirno stikalo nastavite na programsko avtomatiko **P**. Na prikazovalniku se prikaže številka prvega programa.



2. S tipko **+** ali **-** izberite številko programa.



3. Pritisnite tipko **kg**. Na prikazovalniku se kot predlagana teža prikaže 0, 50 kilograma.



4. Težo nastavite s tipko **+** ali **-**.



5. Pritisnite tipko **▷**. Program se zažene. Prikazani so odštevanje trajanja ter simbola **▶** in **▶|▶**.

Program je končan

Zasliši se zvočni signal. Program je končan, pečica ne segreva več.

Pritisnite tipko **▷** in obrnite izbirno stikalo na ničelni položaj.

Sprememba programa

Po začetku številke programa in teže ni več možno spremeniti.

Predčasen izklop alarma

Pritisnite tipko **⌚**.

Odpiranje vrat pečice med delovanjem

Delovanje se ustavi. Ko vrata ponovno zaprete, kratko pritisnite tipko **▷**. Delovanje se nadaljuje.

Zaustavitev delovanja

Pritisnite tipko **▷**. Pečica je v stanju premora. Ponovno pritisnite **▷**, delovanje se nadaljuje.

Prekinitev programa

Pritisnite tipko **▷** in jo držite 4 sekunde in nato obrnite izbirno stikalo v ničelni položaj. Pečica je izključena.

Spreminjanje trajanja in časa

Pri programski avtomatiki trajanja in končnega časa ni možno nastaviti.

Programi odtajanja

S 4 programi odtajanja lahko odtalite meso, perutnino in kruh.

Opombe

■ Priprava živil

Uporabljajte živila, ki so bila razdeljena v čim bolj ploščate porcije, nato pa zamrznjena in hranjena pri $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Živila pred odtajanjem odstranite iz embalaže in stehajte. Težo potrebujete za nastavitev programa.

- Pri odtajanju mesa in perutnine nastane tekočina. To med obračanjem odstranite, nikoli je ponovno ne uporabite in preprečite, da bi prišla v stik živilom.

■ Posoda

Postavite živilo v plitvo posodo primerno za mikrovalovno pečico, na primer krožnik iz stekla ali porcelana, in ne pokrijte.

- Pri odtajanju piščanca in kosov piščanca (P03) se dvakrat zasliši signal za obračanje.

■ Čas počivanja

Odtaljeno živilo mora za izravnavo temperature še 10 do 30 minut počivati. Večji kosi potrebujejo daljši čas mirovanja kot manjši. Ploščate kose in mleto meso morate pred časom počivanja ločiti.

Nato lahko nadaljujete s pripravo živil, tudi če imajo večji kosi morda še zamrznjeno jedro. Pri perutnini lahko sedaj odstranite drobovino.

Št. programa		Območje teže v kg
	Odtaljevanje	
P 01	Mleto meso	0,20 - 1,00
P 02	Meso v koščkih	0,20 - 1,00
P 03	Piščanec, kosi piščanca	0,40 - 1,80
P 04	Kruh	0,20 - 1,00

Programi kuhanja

S 3 programi kuhanja lahko kuhate riž, krompir ali zelenjavo.

Opombe

■ Priprava živil

Živila stehtajte. Težo potrebujete za nastavitev programa.

■ Posoda

Živila kuhajte v posodi, primerni za uporabo v mikrovalovni pečici, s pokrovom. Za riž potrebujete večjo, višjo posodo. Posodo postavite na nizko rešetko.

Riž (P05)

Opomba: Ne uporabljajte riža v vrečkah. Riž se pri kuhanju močno peni. Vstavite surovo težo (brez tekočine). K rižu dodajte dva do dva in polkratno količino tekočine.

Krompir (P06)

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

Zelenjava (P07)

Opombe

■ Sveža zelenjava:

Narežite na enako velike kose. Dodajte 1 jedilno žlico vode na 100 gramov zelenjave.

■ Čas počivanja

Ko program poteče, jed še enkrat premešajte. Za izravnavo temperature mora 5–10 minut počivati.

Rezultati kuhanja so odvisni od kakovosti in strukture živil.

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

Kombinirani programi kuhanja

Opombe

■ Živilo odstranite iz embalaže in ga stehtajte. Če ne morete vnesti natančne teže, zaokrožite navzgor ali navzdol.

■ Posoda

Živilo kuhajte v ne preveliki posodi, ki je primerna za mikrovalovno pečico. Posodo postavite na nizko rešetko.

Jagnje, srednje pečeno (P12)

Primerna je jagnjetina s pleča ali stegno brez kosti.

Pečenka iz mletega mesa (P13)

Program je primeren za pečenko iz mletega mesa, ki ni debelejša od 7 cm.

Riba, cela (P14)

Kožo ribe predhodno zarezite. Ribo v posodo položite v položaju "plavanja".

Enolončnica z rižem (P15)

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






Čas počivanja

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

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

* Uporabljajte posodo brez pokrova



Nastavitev časovnih funkcij

Vaša pečica ima različne časovne funkcije. S tipko  prikažete meni in menjavate med posamičnimi funkcijami. Med možnostjo nastavljanja svetijo vsi časovni simboli. Puščica  prikazuje, pri kateri funkciji ste. Že nastavljene časovne funkcije lahko spremenite neposredno s tipko  ali , če je pred časovnim simbolom prikazan  puščice.


Nastavitev alarma

Alarm lahko uporabljate kot kuhinjski alarm. Deluje neodvisno od pečice. Ima lasten signal. Tako lahko ločite, ali je potekel alarm ali trajanje.


1. Enkrat pritisnete tipko .

Na prikazu zasvetijo časovni simboli,  puščica je pred .


2. S tipko ali nastavite čas alarma.

Predlagana vrednost tipke  = 10 minut



Predlagana vrednost tipke  = 5 minut

Po nekaj sekundah bo prevzet nastavljen čas. Alarm se vključi. Na prikazu sveti simbol  in prikazan je potek časa alarma. Drugi časovni simboli se izklučijo.


Čas alarma je potekel

Zasliši se signal. Na prikazu je prikazano 0:00. Alarm izključite s tipko .



Spreminjanje alarma





S tipko  ali  spremenite čas alarma. Po nekaj sekundah bo sprememba prevzeta.

Brisanje alarma

S tipko  nastavite čas alarma ponovno na 0:00. Po nekaj sekundah bo sprememba prevzeta. Alarm je izključen.

Priklic časovnih nastavitev


Če je nastavljenih več časovnih funkcij, na prikazu svetijo ustrezni simboli. V ospredju je alarm. Pred simbolom  je puščica  in prikazan je potek alarma.

Za prikaz alarma , trajanja  ali časa  tolikokrat pritisnite tipko , dokler puščica ni pred zadevnim simbolom. Na prikazu bo za nekaj sekund prikazana ta vrednost.

Nastavitev trajanja

Na pečici lahko nastavite trajanje priprave jedi. Ko čas poteče, se pečica samodejno izključi. Tako vam ni treba prekiniti drugih opravil, da bi izključili pečico. Časa priprave ni mogoče nenamerno prekoračiti.

Primer na sliki: trajanje 45 minut.


1. Z izbirnim stikalom nastavite način gretja.
2. S temperaturnim regulatorjem nastavite temperaturo ali stopnjo žara.
3. Dvakrat pritisnite tipko .

Na prikazovalniku se pojavi 20:00. Simboli za čas utripajo, puščica ► je prikazana pred simbolom I→I.




4. Nastavite trajanje s tipko + ali -.




5. Pritisnite tipko .

Pečica se vključi. Na prikazovalniku se odšteva čas in zasveti simbol ►I→I. Drugi časovni simboli se izključijo.


Čas trajanja je potekel

Zasliši se signal. Pečica preneha greti. Na prikazu je prikazano 0:00. Pritisnite tipko . Signal se izključi. Izbirno stikalo obrnite v nični položaj. Pečica je izključena.

Sprememba trajanja




S tipko + ali - spremenite trajanje. Po nekaj sekundah bo sprememba prevzeta. Če je alarm nastavljen, predhodno pritisnite tipko .

Brisanje trajanja


S tipko - nastavite trajanje ponovno na 0:00. Po nekaj sekundah bo sprememba prevzeta. Trajanje je izbrisano. Če je alarm nastavljen, predhodno pritisnite tipko .


Priklic časovnih nastavitvev

Če je nastavljenih več časovnih funkcij, na prikazu svetijo ustrezni simboli. Pred simbolom časovne funkcije je v ospredju prikazana puščica ►.

Za prikaz alarma , trajanja I→I ali časa , tipko  pritisnite tolikokrat, dokler puščica ► ni pred zelenim simbolom. Na prikazu bo za nekaj sekund prikazana ta vrednost.



Nastavitev ure

Po zaključku ali po izpadu električne energije, na prikazu zasvetijo simboli ► in tri ničle. Nastavite uro.

1. Pritisnite tipko + ali -.
Predlagana vrednost +: 12:00
Predlagana vrednost -: 23:59
2. Nastavite uro s tipko + ali -.
3. Pritisnite tipko . Ura je nastavljena.

Spreminjanje uro

Pogoj: naprava mora biti izključena.

1. Dvakrat pritisnite tipko .
Na prikazu zasvetijo časovni simboli, znak puščice ► stoji pred simbolom .
2. Spremenite uro s tipko + ali -.
Po nekaj sekundah bo prevzet nastavljen čas.

Umik ure s prikazovalnika

Uro lahko umaknete s prikazovalnika. Več o tem lahko preberete v poglavju *Spreminjanje osnovnih nastavitvev*.


Otroška varnostna ključavnica


Da otroci pečice ne vključijo nenamerno, ima le-ta otroško varnostno ključavnico.

Pečica se ne odzove na nobene nastavitve. Alarm in uro lahko nastavite tudi pri vključeni otroški varnostni ključavnici.


Vklop varovala za otroke


Pogoj: trajanje ne sme biti nastavljeno in izbirno stikalo je v ničelnem položaju.

Pritisnite tipko  in jo držite pribl. štiri sekunde.

Na prikazu se prikaže simbol . Varovalo za otroke je vključeno.

Izklop varovala za otroke

Pritisnite tipko  in jo držite pribl. štiri sekunde.

Na prikazovalniku se izključi simbol . Varovalo za otroke je izključeno.

Otroška varnostna ključavnica pri programski avtomatiki

Ko je nastavljena programska avtomatika, otroška varnostna ključavnica ne deluje.

Spreminjanje osnovnih nastavitev

Aparat ima različne osnovne nastavitve, ki jih lahko kadarkoli spremenite.

Osnovne nastavitve

V preglednici so navedene vse osnovne nastavitve in možnosti spreminjanja.

Osnovne nastavitve	Možnosti	Pojasnilo
$\text{C } 1$ Prikaz ure 1 = vklop	Prikaz ure 2 = izklop	Prikaz časa
$\text{C } 2$ Trajanje signala 2 = srednji = 2 minuti	1 = kratek = 10 sekund 3 = dolg = 5 minut	Signal po poteku trajanja
$\text{C } 3$ Glasnost signalnega tona 2 = srednji	1 = tih 3 = glasen	Glasnost signala
$\text{C } 4$ Čakanje 2 = srednje = 5 sekund	1 = kratko = 2 sekundi 3 = dolgo = 10 sekund	Čas čakanja med posamičnimi koraki po določeni nastavitvi

Pogoj: aparat je izključen.

1. Nekaj sekund držite pritisnjeno tipko \ominus .

Na prikazu se prikaže prva osnovna nastavitvev.

2. Osnovne nastavitve spremenite s tipko $+$ ali $-$.

3. Potrdite s tipko \ominus .

Na prikazu se prikaže naslednja osnovna nastavitvev. S tipko \ominus lahko pregledate vse osnovne nastavitve in jih spremenite s tipko $+$ ali $-$.

4. Na koncu nekaj sekund držite pritisnjeno tipko \ominus .

Vse nastavitve so prevzete.

Nastavitve lahko kadarkoli spremenite.

Nega in čiščenje

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

⚠ Nevarnost električnega udara!

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

⚠ Nevarnost opeklin!

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

⚠ Resna nevarnost za zdravje!

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

Opombe

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

Čistilna sredstva

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

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

Nove gobaste krpe pred uporabo temeljito sperite.

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

Območje	Čistilna sredstva
Sprednja stran aparata	Vročna milnica: Očistite s krpo za pomivanje in obrišite z mehko krpo. Za čiščenje ne uporabljajte čistil za steklo in strgal za kovino ali steklo.
Sprednja stran aparata z legiranim jeklom	Vročna milnica: Očistite s krpo za pomivanje in obrišite z mehko krpo. Madeže vodnega kamna, maščobe, škroba in beljakovin odstranite takoj. V nasprotnem primeru lahko pod takšnimi madeži nastane korozija. Pri pooblaščenem servisu ali v specializirani trgovini lahko kupite posebna čistila za nerjavno jeklo. Za čiščenje ne uporabljajte čistil za steklo in strgal za kovino ali steklo.

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

Preglednica motenj




Če se pojavi motnja, je vzrok zanjo pogosto le majhna napaka. Preden pokličete servisno službo, poskusite s pomočjo preglednice sami odpraviti motnjo.

Če vam kdaj kakšna jed ne uspe optimalno, glejte poglavje *Preizkušeno za vas v našem kuharskem studiu*. Tam najdete veliko trikov in nasvetov za kuhanje.

Nevarnost električnega udara!

Nestrokovna popravila so nevarna. Popravila sme izvajati samo servisni tehnik, usposobljen pri proizvajalcu.

Seznam motenj

Motnja	Možni vzroki	Ukrep/napotki
Aparat ne deluje.	Okvarjena varovalka. Vtič ni vtaknjen v vtičnico. Izpad električnega toka	V škatli z varovalkami preverite, ali je varovalka aparata v redu. Vtič vtaknite v vtičnico. Preverite, ali kuhinjska svetilka deluje.
Aparat ne deluje. Na prikazovalniku se prikaže  .	Varovalo za otroke je aktivirano.	Deaktivirajte varovalo za otroke (glejte poglavje: Varovalo za otroke).
Na prikazovalniku se prikaže  in  .	Izpad električnega toka	Nastavite uro.
Mikrovalovna pečica se ne vklopi.	Vrata niso popolnoma zaprta.	Preverite, ali so v vrata zatakneni ostanki hrane ali tujki.
Jedi v mikrovalovni pečici se segrevajo počasneje kot do zdaj.	Nastavljena je prenizka stopnja moči mikrovalov. V aparat ste postavili večjo količino kot običajno. Jedi so hladnejše kot običajno.	Izberite višjo stopnjo moči. Za dvojno količino nastavite skoraj dvakrat daljši čas. Jedi med kuhanjem premešajte ali obrnite.

Motnja	Možni vzroki	Ukrep/napotki
Vrtljiv krožnik praska ali drgne.	Umazanija ali tujki v območju pogona vrtljivega krožnika.	Dobro očistite kolesca na spodnjem delu vrtljivega krožnika in zareze v pečici.
Nastavitev določenega načina delovanja ali stopnje moči ni možna.	Nastavitev za temperaturo, stopnjo moči ali kombinacijo za ta način delovanja ni možna.	Izberite možne nastavitve.
Na prikazovalniku se prikaže E 1 .	Aktiviran je toplotni varnostni izklop.	Pokličite servisno službo.
Na prikazovalniku se prikaže E 2 .	Aktiviran je samodejni varnostni izklop.	Dotaknite se poljubne tipke ali obrnite vrtljivi izbirni gumb.
Na prikazovalniku se prikaže E 3 .	Delovanje pečice je moteno.	Pokličite servisno službo.
Na prikazovalniku se prikaže E 4 .	Aktiviran je toplotni varnostni izklop.	Pokličite servisno službo.
Na prikazovalniku se prikaže E 11 .	Vlaga na upravljalnem polju.	Počakajte, da se upravljalno polje posuši.
Na prikazovalniku se prikaže E 17 .	Hitro segrevanje ni uspelo.	Pokličite servisno službo.
Aparat lahko nastavite, vendar ne greje. Dvopičje utripa.	Aktiviran je demovklop.	Prekinite in ponovno vzpostavite dovajanje toka aparatu. Tipko ↔ pritisčajte tako dolgo, dokler se na prikazovalniku ne prikaže simbol ↔ in dvopičje ne preneha utripati. V roku 4 sekund potrdite s tipko ↔ .

Servisna služba

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

E-številka in FD številka

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

E-št.	FD št.

Servisna služba

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

Podatke glede vseh držav, boste našli v priloženem seznamu servisnih služb.

Zaupajte pristojnosti proizvajalca. Tako boste lahko prepričani, da popravila opravljajo izšolani servisni tehniki z originalnimi nadomestnimi deli za vaš aparat.

Tehnični podatki

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

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

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

Akrilamid v živilih

Katera živila so prizadeta?

Akrilamid nastane predvsem pri visoko ogretyh izdelkih iz žit in

krompirja, kot so na primer krompirjev čips, pečen krompirček, toast, žemljice, kruh, fino pecivo (keksi, medenjaki, piškoti).

Nasveti za pripravo jedi z majhno vsebnostjo akrilamida

Splošno	Čas kuhanja naj bo čim bolj kratek. Jedi zapecite zlato in ne pretemno. Velika, debela kuhana živila vsebujejo manj akrilamida.
Peka piškotov	Z zgornjim in spodnjim gretjem največ 200 °C s 3D vročim zrakom ali vročim zrakom največ 180 °C. Z zgornjim in spodnjim gretjem največ 190 °C s 3D vročim zrakom ali vročim zrakom največ 170 °C. Jajca ali rumenjaki zmanjšajo nastanek akrilamida.
Pečen krompirček v pečici	Krompir zložite v pekač enakomerno in v eni plasti. V pekaču pecite najmanj 400 gramov krompirja, tako da se ne izsuši.

Nasveti za varčevanje energije in varovanje okolja

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

Varčevanje energije

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

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

Okolju prijazno odstranjevanje

Embalažo odstranite na okolju prijazen način.



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

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

Preverjeno v našem studiu za kuhanje

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

Opombe

- Vrednosti v preglednici vedno veljajo pri vstavitvi v mrzlo pečico. Predhodno segrejte le, če je tako navedeno v preglednici. Pred uporabo odstranite ves nepotreben pribor iz prostora za kuhanje.
- Dodatni pribor šele po segrevanju obložite s papirjem za peko.
- Časovne navedbe v preglednici so orientacijske vrednosti. Odvisne so od kakovosti in strukture živil.
- Uporabljajte le priložen pribor. Dodaten pribor najdete kot dodaten pribor v specializiranih trgovinah ali pri službi za stranke.
- Ko iz prostora za kuhanje odstranjujete vroč pribor ali posodo, vedno uporabite kuhinjsko krpo.

Odtajanje, segrevanje in kuhanje z mikrovalovi

V naslednjih preglednicah so navedene številne možnosti in nastavitve mikrovalov.

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

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

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

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

Odtajanje

Opombe

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

Odtajanje	Teža	Moč mikrovalov v wattih, trajanje v minutah	Napotki
Celi kosi mesa govedine, tele-tine ali svinjine (z ali brez kosti)	800 gramov	180 W, 15 min + 90 W, 10–20 min	med peko večkrat obrnite
	1 kg	180 W, 20 min + 90 W, 15–25 min	
	1,5 kg	180 W, 30 min + 90 W, 20–30 min	
Goveje, telečje ali svinjsko meso v kosih ali rezinah	200 gramov	180 W, 3 min + 90 W, 10–15 min	med obračanjem ločite odtaljene kose
	500 gramov	180 W, 5 min + 90 W, 15–20 min	
	800 gramov	180 W, 8 min + 90 W, 15–20 min	
Mešano mleto meso	200 gramov	90 W, 10–15 min	zamrznite čim bolj sploščeno večkrat obrnite, že odtaljeno meso odstranite
	500 gramov	180 W, 5 min + 90 W, 10–15 min	
	800 gramov	180 W, 8 min + 90 W, 15–20 min	
Perutnina ali kosi perutnine	600 gramov	180 W, 8 min + 90 W, 10–15 min	med peko obrnite
	1,2 kg	180 W, 15 min + 90 W, 25–30 min	
Raca	2 kg	180 W, 20 min + 90 W, 30–40 min	med peko večkrat obrnite
Ribji file, ribji zrezki ali rezine	400 gramov	180 W, 5 min + 90 W, 10–15 min	ločite odtaljene kose

Odtajanje	Teža	Moč mikrovalov v wattih, trajanje v minutah	Napotki
Cela riba	300 gramov	180 W, 3 min + 90 W, 10–15 min	–
	600 gramov	180 W, 8 min + 90 W, 10–15 min	
Zelenjava, na primer grah	300 gramov	180 W, 10–15 min	nekajkrat previdno premešajte
	600 gramov	180 W, 10 min + 90 W, 10–15 min	
Sadje, na primer maline	300 gramov	180 W, 7–10 min	nekajkrat previdno premešajte, ločite odtaljene kose
	500 gramov	180 W, 8 min + 90 W, 5–10 min	
Maslo, rahlo odtajanje	125 gramov	180 W, 1 min + 90 W, 2–4 min	Popolnoma odstranite embalažo
	250 gramov	360 W, 1 min + 90 W, 2–4 min	
Cel kruh	500 gramov	180 W, 6 min + 90 W, 5–10 min	med peko obrnite
	1 kg	180 W, 12 min + 90 W, 15–25 min	
Suho pecivo, na primer kolač iz umešanega testa	500 gramov	90 W, 15–20 min	samo za pecivo brez glazure, smetane ali kreme, ločite posamične kose peciva
	750 gramov	180 W, 5 min + 90 W, 10–15 min	
Sočno pecivo, na primer sadno pecivo, skutino pecivo	500 gramov	180 W, 5 min + 90 W, 10–15 min	samo za pecivo brez glazure, smetane ali želatine
	750 gramov	180 W, 7 min + 90 W, 10–15 min	

Odtaljevanje, segrevanje ali priprava globoko zamrznjenih jedi

Opombe

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

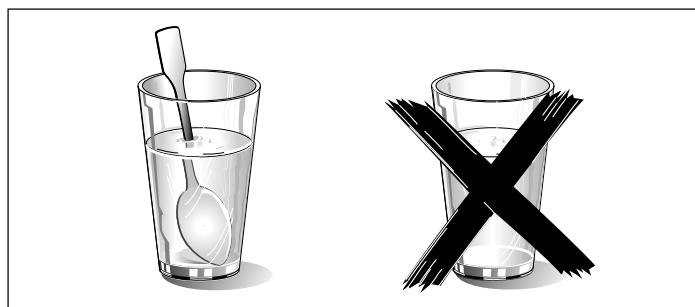
- Jedi vedno pokrijte. Če za posodo nimate ustreznega pokrova, jo pokrijte s krožnikom ali posebno folijo, primerno za mikrovalovno pečico.
- Jedi vmes 2- do 3-krat premešajte oz. obrnite.
- Po segrevanju pustite jed počivati še 2 do 5 minut, da se izravna temperatura.
- Če želite vzeti posodo iz aparata,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

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

Segrevanje jedi

⚠ Nevarnost oparin!

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



Pozor!

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

Opombe

- Gotovo jed vzemite iz embalaže. V posodi, ki je primerna za uporabo v mikrovalovni pečici, se bo jed hitreje in enakomerno pogrela. Različne sestavine jedi se lahko različno hitro pogrejejo.

- Jedi vedno pokrijte. Če za posodo nimate ustreznega pokrova, jo pokrijte s krožnikom ali posebno folijo, primerno za mikrovalovno pečico.
- Jedi vmes večkrat premešajte oz. obrnite. Preverjajte temperaturo.
- Po segrevanju pustite jed počivati še 2 do 5 minut, da se izravna temperatura.
- Če želite vzeti posodo iz aparata, vedno uporabljajte prijemalko.

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

Kuhanje jedi

Opombe

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

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

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

Pokovka za mikrovalovno pečico

Opombe

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

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

⚠ Nevarnost opeklin!!

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

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

Nasveti za mikrovalovno pečico

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

Kolači in pecivo

K preglednicam

Opombe

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

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

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

Modeli za peko

Opomba: Najbolj primerni so kovinski temni modeli.

Vrste peciva	Pribor	Način gretja	Temperatura v °C	Moč mikrovalov v wattih	Trajanje v minutah
Preprost kolač iz umešanega testa	Venec/pravokotni model		170–180	90	40–50
Kolač iz umešanega testa, fini (na primer peščeni kolač)*	Venec/pravokotni model		150–170	–	70–90
Podlaga za torto iz umešanega testa	Podlaga za sadno pecivo		160–180	–	30–40
Nežno sadno pecivo, umešano testo	Tortni model, posodice		170–180	90	35–45
Biskvitna podlaga, 2 jajci	Podlaga za sadno pecivo		160–170	–	20–25
Biskvitna torta, 6 jajc	temen tortni model		170–180	–	35–45
Podlaga iz krhkega testa	temen tortni model		170–190	–	30–40
Sadna ali skutna torta s podlago iz krhkega testa*	temen tortni model		170–190	180	35–45
Švicarska pita**	temen tortni model		190–200	–	45–55
Šarkelj	Pekač za šarkelj		170–180	–	40–50
Pica, tanko testo, malo obloge**	okrogel pekač za pico		220–230	–	15–25
Pikantna peciva**	temen tortni model		200–220	–	50–60
Pecivo z orehi	temen tortni model		170–180	90	35–45
Kvašeno testo s suhim nadevom	okrogel pekač za pico		160–180	–	50–60
Kvašeno testo s sočnim nadevom	okrogel pekač za pico		170–190	–	55–65
Pletenica s 500 g moke	okrogel pekač za pico		170–190	–	35–45

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

** Model postavite neposredno na vrtljiv krožnik.

Vrste peciva	Pribor	Način gretja	Temperatura v °C	Moč mikrovalov v wattih	Trajanje v minutah
Božični kolač s 500 g moke	okrogel pekač za pico		160–180	–	60–70
Zavitek, sladek	okrogel pekač za pico		190–210	180	35–45

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

** Model postavite neposredno na vrtljiv krožnik.

Drobno pecivo	Pribor	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v minutah
Piškoti	okrogel pekač za pico		150–170	25–35
Testenine	okrogel pekač za pico		110–130	35–45
Kolački iz beljaka in sladkorja	okrogel pekač za pico		100	80–100
Muffini	Model za muffine na rešetki		160–180	35–40
Pecivo iz kuhanega testa	okrogel pekač za pico		200–220	35–45
Pecivo iz listnatega testa	okrogel pekač za pico		190–200	35–45
Pecivo iz kvašenega testa	okrogel pekač za pico		200–220	25–35

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

* Model postavite neposredno na vrtljiv krožnik.

Nasveti za peko

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

Peka in žar

K preglednicam

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

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

Posoda

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

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

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

Napotki za peko

Opombe

- Za peko rib ali perutnine uporabite visok pekač.
- Preverite, ali se posoda prilega prostoru za kuhanje. Posoda ne sme biti prevelika.
- Meso:
Na dno posode nalijte malo tekočine. Za dušeno pečenko dodajte nekoliko več tekočine. Kose mesa na polovici peke obrnite. Ko je pečenka gotova, naj še približno 10 minut počiva v izključeni, zaprti pečici. Tako se sok mesa lahko bolje porazdeli.
- Perutnina:
Kose mesa po poteku $\frac{2}{3}$ časa obrnite.

Govedina

Opombe

- Govejo dušeno pečenko obrnite po poteku $\frac{1}{3}$ in $\frac{2}{3}$ časa. Nato pustite stati 10 minut.

Napotki za žar

Opombe

- Najbolje je, če žar uporabljate pri zaprtih vratih in brez predhodnega segrevanja.
- Če je možno, uporabite enako debele kose. Zrezki morajo biti debeli najmanj 2 do 3 centimetre. Na ta način bodo enakomerno porjavili, in ostali sočni. Zrezke solite šele po pečenju na žaru.
- Kose obrnite s kleščami za žar. Če boste v meso zapičili vilice, bo sok iztekel in meso bo suho.
- Temno meso, na primer govedina, potemni hitreje kot svetlo meso – teletina ali svinjina. Kosi svetlega mesa ali ribe, pečeni z žarom, so na površini pogosto le svetlo obarvani, a so v notranjosti kljub temu pečeni in sočni.
- Žar se samodejno vklopi in izklopi. To je običajno. Pogostost je odvisna od nastavljene stopnje žara.
- Pljučno pečenko in rostbif obrnite po poteku polovice časa. Nato pustite stati 10 minut.
- Zrezke obrnite po poteku $\frac{2}{3}$ časa.

Govedina	Pribor	Način gretja	Temperatura v °C, pečenje na žaru	Moč mikrovalov v wattih	Trajanje v minutah
Goveja dušena pečenka, pribl. 1 kg	zaprta posoda		180–200	–	120–143
Pljučna pečenka, srednje pečen, pribl. 1 kg	odprta posoda		180–200	90	30–40
Rostbif, srednje pečen, pribl. 1 kg	odprta posoda		210–230	180	30–40
Zrezek, srednje pečen, debeline 3 cm	visoka rešetka		3	–	Vsaka stran: 10–15

Teletina

Opomba: Telečjo pečenko in telečjo kračo obrnite na polovici peke. Nato pustite stati 10 minut.

Teletina	Pribor	Način gretja	Temperatura v °C	Moč mikrovalov v wattih	Trajanje v minutah
Telečja pečenka, pribl. 1 kg	zaprta posoda		180–200	–	110–130
Telečja krača, pribl. 1,5 kg	zaprta posoda		200–220	–	120–130

Svinjina

Opombe

- Nemastno svinjsko pečenko in pečenko brez kože obrnite na polovici peke. Nato pustite stati 10 minut.
- Pečenko s kožo položite v posodo obrnjeno navzgor. Zarežite kožo. Pečenke ne obračajte. Nato pustite stati 10 minut.
- Ribice in prekajenih rebrc ne obračajte. Nato pustite stati 5 minut.
- Zrezek iz zatilja obrnite po poteku $\frac{2}{3}$ časa.



Svinjina	Pribor	Način gretja	Temperatura v °C, pečenje na žaru	Moč mikrovalov v wattih	Trajanje v minutah
Pečenje brez kože (na primer zatilje), pribl. 750 gramov*	zaprta posoda		220–230	180	40–50
Pečenje s kožo (na primer pleče), pribl. 1,5 kg*	odprta posoda		190–210	–	130–150
Svinjska ribica, pribl. 500 g*	zaprta posoda		220–230	90	25–30
Nemastna svinjska pečenka, pribl. 1 kg*	zaprta posoda		210–230	90	60–80
Prekajena rebrca s kostmi, pribl. 1 kg*	odprta posoda	–	–	360	45–45
Zrezek iz zatilja, debeline 2 cm**			3	–	1. stran: pribl. 15–20 2. stran: pribl. 10–15

* nizka rešetka

** visoka rešetka

Jagnje



Opomba: Jagnječje stegno obrnite na polovici peke.

Jagnjetina	Pribor	Način gretja	Temperatura v °C	Moč mikrovalov v wattih	Trajanje v minutah
Jagnječji hrbet s kostmi, pribl. 1 kg	odprta posoda		210–230	–	40–50
Jagnječje stegno brez kosti, sre- dnje pečeno, pribl. 1,5 kg	zaprta posoda		190–210	–	90–95

Drugo

Opombe

- Na koncu pečenko iz mletega mesa pustite stati 10 minut.
- Klobase po poteku $\frac{2}{3}$ časa obrnite.











Drugo	Pribor	Način gretja	Temperatura v °C, pečenje na žaru	Moč mikrovalov v wattih	Trajanje v minutah
Pečenka iz mletega mesa, pribl. 1 kg*	odprta posoda		180–200	600 W + 180 W	–
Klobase za peko na žaru, – 4 do 6 kosov Kos pribl. 150 gramov**	–		3	–	Vsaka stran: 10–15

* nizka rešetka ** visoka rešetka

Perutnina

Opombe



- Položite cele piščance in piščančje prsi s prsmi obrnjenimi navzdol. Po poteku $\frac{2}{3}$ časa obrnite.
- Položite pitane kokoši s prsmi obrnjenimi navzdol. Po 30 minutah obrnite in nastavite moč mikrovalov na 180 wattov.
- Polovičke in kose piščanca položite s kožo navzgor. Ne obračajte.
- Račje in gosje prsi obrnite s kožo navzgor. Ne obračajte.
- Gosja bedra na polovici peke obrnite. Kožo zarezite.
- Puranje prsi in zgornji del beder položite s kožo obrnjeno navzdol. Po poteku $\frac{2}{3}$ časa obrnite.

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

Riba

Opombe

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

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

Nasveti za peko in žar

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

Narastki, gratini, toast

Opombe

- Vrednosti v preglednici veljajo pri vstavitvi v mrzlo pečico.
- Za narastke in krompirjeve gratine in lazanje uporabite 4 do 5 centimetrov visok model za narastke, primeren za mikrovalovno pečico in obstojen na vročino

- Narastek postavite na nizko rešetko.
- Narastke in gratine pustite 5 minut v izklopljeni pečici, da se dokuhajo.
- Prepečeni kruhki: Predhodno pečenje rezin toasta.

Narastki, gratini, toast	Pribor	Način gretja	Temperatura v °C, pečenje na žaru	Moč mikrovalov v wattih	Trajanje v minutah
Sladek narastek, pribl. 1,5 kg	odprta posoda		140–160	360	25–35
Pikanten narastek iz kuhanih sestavin, pribl. 1 kg	odprta posoda		150–170	600	20–25
Sveža lazanja	odprta posoda		200–220	360	25–35
Krompirjev gratin iz surovih sestavin, pribl. 1,1 kg	odprta posoda		180–200	600	25–30
Popečen toast, 4 kosi*			3	–	8–10

* visoka rešetka

Gotove jedi, globoko zamrznjene

Opombe

- Prosimo, upoštevajte navodila proizvajalca na embalaži.

- Vrednosti v preglednici veljajo pri vstavitvi v mrzlo pečico.
- Ocvrtega krompirčka, kroketov in pražencev ne položite enega na drugega, po poteku polovice časa obrnite.
- Živilo postavite neposredno na vrtljiv krožnik.

Gotove jedi	Pribor	Način gretja	Temperatura v °C	Moč mikrovalov v wattih	Trajanje v minutah
Pica s tankim testom*	Vrtljiv krožnik		220–230	–	10–15
Pica s debelim testom	Vrtljiv krožnik	 	– 220–230	600 –	3 13–18
Mini pica*	Vrtljiv krožnik		220–230	–	10–15
Pica-Baguette*	Vrtljiv krožnik	 	– 220–230	600 –	2 13–18
Pečen krompirček	Vrtljiv krožnik		220–230	–	8–13
Kroketi*	Vrtljiv krožnik		210–220	–	13–18
Praženec, polnjeni krompirjevi žepki	Vrtljiv krožnik		200–220	–	25–30
Opečeni kruhki ali baguette	nizka rešetka		170–180	–	13–18
Ribje palčke	Vrtljiv krožnik		210–230	–	10–20
Piščančje palčke, nuggetsi	Vrtljiv krožnik		200–220	–	15–20
Zavitek	Vrtljiv krožnik		210–220	180	20–30
Lazanja, pribl. 400 g**	nizka rešetka		220–230	600	12–17

* Prostor za kuhanje predgrejajte 5 minut, nato živilo položite na vroč vrtljiv krožnik.

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

Priporočljivi sistem priprave jedi

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

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




Odtajanje z mikrovalovi

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



Kuhanje z mikrovalovi

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



Kombinirano kuhanje z mikrovalovi

Jed	Moč mikrovalov wattih, trajanje v minutah	Način gretja	Temperatura v °C	Opozorilo
Krompirjev gratin	600 W, 25–30 min		210–220	Model Pyrex Ø 22 cm postavite na nizko rešetko.
Pecivo	180 W, 15–20 min		180–200	Model Pyrex Ø 22 cm postavite na nizko rešetko.
Piščanec	360 W, 35–40 min		200–220	Po poteku 2/3 časa obrnite.

Peka **Opomba:** Vrednosti v preglednici veljajo pri vstavitvi v mrzlo pečico.

Jed	Posoda	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje peke v minutah
Rolada	Tortni model Ø 26 cm, nizka rešetka		160–180	30–40
Jabolčna pita	Tortni model Ø 20 cm, nizka rešetka		190–210	50–60

Peka na žaru

Jed	Pribor	Način gretja	Stopnja žara	Trajanje, minute
Peka toasta	visoka rešetka		3	4–5
Goveji hamburger, 9 kosov	visoka rešetka		3	30–35

Udhëzime të rëndësishme sigurie	50
Shkaqet e dëmeve.....	52
Montimi dhe lidhja.....	53
Pajisja juaj e re	53
Paneli i komandimit.....	53
Butonat.....	53
Zgjedhësi i funksioneve.....	53
Zgjedhësi i temperaturës	53
Ventilatori.....	54
Aksesori.....	54
Para përdorimit të parë	54
Rregullimi i orës	54
Ngrohni furrën	54
Pastrimi i pajisjeve shitesë.....	54
Rregullimi i furrës.....	55
Vendosni llojin e ngrohjes dhe temperaturën	55
Ngrohja e shpejtë	55
Fikja automatike e sigurisë	55
Mikrovala	55
Udhëzime për enët	55
Fuqia e mikrovalës	56
Rregullimi i mikrovalës.....	56
Mikrovala e kombinuar me furrën	56
Zgjidhni funksionin mikro-kombi.....	56
Programi automatik.....	57
Zgjidhni programin	57
Programet e shkrijës.....	57
Programet e zierjes	58
Programet e kombinuara të zierjes	58
Rregullimi i funksioneve të kohës.....	59
Rregullimi i orës	59
Rregullimi i kohëzgjatjes.....	59
Rregullimi i orës	60
Sistemi i sigurisë së fëmijëve.....	60
Aktivizoni sistemin e sigurisë së fëmijëve.....	60
Fikja e sistemit të sigurisë së fëmijëve	60
Sistemi i sigurisë së fëmijëve në programin automatik.....	60
Ndryshimi i rregullimeve bazë.....	60
Rregullimet bazë	60
Mirëmbajtja dhe pastrimi	61
Mjet për pastrim	61
Tabela e pengesave.....	62
Tabela e çrregullimeve	62
Shërbimi i klientëve.....	63
Numri i produktit (E-Nummer) dhe Numri i prodhimit (FD-Nummer).....	63
Të dhëna teknike	63
Akrilamid në ushqime	63
Këshilla për energjinë dhe mjedisin	63
Kursimi i energjisë	63
Hedhja sipas normave ekologjike	63
Testuar për ju në studion tonë të gatimit	64
Shkrijja, ngrohja dhe zierja me mikrovalë.....	64
Këshilla për mikrovalën	66
Ëmbëlsirat dhe biskotat.....	67
Këshilla për pjekjen	68

Thekja dhe pjekja.....	68
Këshilla për thekjen dhe pjekjen në skarë.....	71
Gatesa në tavë, muskaka, toste	71
Produkte të gatshme, të ngrira	71
Gatesa për testim	72

Informata tjera mbi prodhimet, pajisjet shitesë, pjesët shitesë dhe servisimin i gjeni në internet në: www.bosch-home.com dhe shitoren Online: www.bosch-eshop.com

⚠ Udhëzime të rëndësishme sigurie

Këtë udhëzim lexojeni me kujdes. Vetëm kështu mund që me aparatën tuaj të shërbehëni në mënyrë të sigurt dhe të drejt. Udhëzimin për përdorim duhet ta ruani për një përdorim të më vonshëm ose për pronarin e ri.

Kjo pajisje është parashikuar vetëm për përdorim inkaso. Respektoni udhëzuesin e posaçëm të montimit.

Pas shpaktimit aparatën e kontrolloni. Në rast se ka ndonjë dëmtim nga transporti mos e lidhni.

Aparatet pa spinë lejohet ti lidhë vetëm specialisti i licencuar. Te dëmet që paraqiten si pasojë e lidhjes së gabuar garancia nuk vlen.

Ky aparat është i dedikuar vetëm për amvisëri private dhe mjedisin e shtëpisë. Aparatën e përdorni vetëm për përgatitjen e gjellëve dhe pijeve. Aparatën duhet ta mbikëqyrni gjatë punës. Aparatën e përdorni vetëm në hapësira të mbyllura.

Kjo pajisje është e përshtatshme për tu përdorur në një lartësi maksimale deri në 4000 metër mbi nivelin e detit.

Ky aparat mund të përdoret nga fëmijët mbi 8 vjet dhe personave me aftësi të reduktuar fizike, sensorike ose mentale apo me mungesë përvojë ose dije, nëse janë të mbikëqyrur nga një person, i cili është përgjegjës për sigurinë e tyre, ose të cilët janë të udhëzuar për përdorim të sigurt të aparatit dhe të cilët i kanë kuptuar rreziqet që rezultojnë nga kjo.

Fëmijët nuk lejohet të luajnë me aparatën. Pastrimi dhe mirëmbajtja që i takon përdoruesit nuk lejohet të bëhet nga fëmijët, nëse ato, janë 8 vjet dhe më të vjetër dhe janë të mbikëqyrur.

Fëmijët më të vegjël se 8 vjet i mbani larg aparatit dhe përçuesve lidhës.

Vendosni gjithmonë si duhet aksesoren në dhomëzën e gatimit. *Shihe përshkrimin Pajisja* në udhëzimin për përdorim.

Rrezik djegieje!

- Pajisja do të nxehet shumë. Nëse pajisja montohet në një mobilie të integruar me derë dekoruese, kur dera dekoruese është e mbyllur, akumulohet nxehtësi. Përdoreni pajisjen vetëm me derën dekoruese të hapur.
- Sendet që digjen të shtresuara në hapësirën për zierje mund të ndizen. Asnjëherë mos ruani sende ndezëse në hapësirën për zierje. Asnjëherë mos e hapni derën e aparatit, nëse nga aparati del tym. Aparatën e fikni dhe hiqeni spinën e rrjetit ose fikni siguresën në arkën e siguresave.
- Përdorimi jo i drejtë i aparatit është i rrezikshëm dhe mund të shkaktojë dëme. Nuk lejohet, tharja e ushqimeve ose rrobave, ngrohja e papuçeve, jastëkëve prej kokrrave ose drithërave, sfungjerëve, leckave të lagura për fshirje dhe të ngjashme. Për shembull papuçet e ngrohura jastëkët prej kokrrave ose drithërave mund të ndizen edhe pas disa orëve. Aparatën duhet ta përdorni vetëm për përgatitjen e gjellëve dhe pijeve.
- Ushqimet mund të marrin flakë. Mos ngrohni asnjëherë ushqime në ambalazhe që thithin nxehtësi. Mos ngrohni asnjëherë pa mbikëqyrje ushqime në enë plastike, prej letre ose në materiale të tjerë të djegshëm . Mos vendosni asnjëherë një fuqi shumë të lartë ose kohë shumë të gjatë të mikrovalës. Respektoni të dhënat në këtë udhëzues përdorimi . Mos thani asnjëherë ushqime në mikrovalë. Mos shkrini e mos ngrohni ushqime me përmbajtje të ulët uji, si p. sh. bukë, me fuqi mikrovale shumë të lartë ose kohë shumë të gjatë.
- Vaji i gatimit mund të marrë flakë. Mos nxehni asnjëherë vetëm vaj gatimi në mikrovalë.

Rreziku nga eksplozioni!

Lëngjet ose ushqimet e tjera në enë të mbyllura hermetikisht mund të shpërthejnë. Mos nxehni asnjëherë lëngje ose ushqime të tjera në enë të mbyllura.

Rrezik dëmsh të rënda për shëndetin!

- Nëse nuk është pastruar si duhet, sipërfaqja e pajisjes mund të dëmtohet. Mund të dalë jashtë energji mikrovalësh. Pastrojeni rregullisht pajisjen dhe hiqni mbetjet e ushqimit. Mbajeni gjithmonë pastër dhomëzën e gatimit, derën dhe menteshën e derës, shihni gjithashtu kapitullin *Kujdesi dhe Pastrimi*.
- Nëse dera e dhomëzës së gatimit ose guarnicioni i derës janë dëmtuar mund të dalë jashtë energji me mikrovalë. Mos e përdorni asnjëherë pajisjen, nëse dera e dhomëzës së gatimit ose guarnicioni i derës janë dëmtuar. Thirrni shërbimin e klientëve
- Në pajisjet pa kasë të jashtme del jashtë energji mikrovalësh. Mos e hiqni asnjëherë kasën e jashtme. Për punimet e mirëmbajtjes dhe riparimet telefonojini shërbimit të klientit.

Rrezik shkarkimi elektrik!

- Riparimet e pasakta janë shumë të rrezikshme. Riparimet dhe zëvendësimi i kabllave me defekt mund të bëhen vetëm nga teknikët e specializuar të Shërbimit të Asistencës Teknike. Nëse pajisja është dëmtuar, hiqni prizën nga rrjeti ose fikni siguresën në kutinë e siguresave. Lajmëroni shërbimin e asistencës teknike.
- Në pjesët e nxehta të aparatit izolimi i kabllot së aparateve elektrike mund të shkrihet. Kabllon e lidhjes së aparateve elektrike asnjëherë mos e sillni në kontakt me pjesët e nxehta të aparatit.
- Lagështia që depërton mund të shkaktojë një goditje të rrymës. Mos përdorni pastrues me presion ose pastrues me avull.
- Lagështia që mund të hyjë brenda, mund të shkaktojë goditje elektrike. Asnjëherë mos e ekspozoni pajisjen në nxehtësi të madhe apo në lagështi. Përdoreni pajisjen vetëm në ambiente të mbyllura.
- Një aparat me defekt mund të shkaktojë një goditje të rrymës. Asnjëherë mos e ndizni një aparat me defekt. Hiqni spinën e rrjetit ose fikni siguresën në arkën e siguresave. Thirrni shërbimin e klientëve
- Pajisja punon me tension të lartë. Mos e largoni asnjëherë kasën.

Rrezik nga djegia!

- Aparati bëhet shumë i nxehtë. Mos i prekni asnjëherë sipërfaqet e brendshme

të nxehta të hapësirës së zierjes ose elementet nxehtëse. Aparatin e leni gjithmonë të ftohet. Fëmijët i mbani larg.

- Pajisja ose ena bëhen shumë të nxehta. Enët ose pajisjet e nxehta i nxirrni nga hapësira për zierje gjithmonë me një leckë kuzhine.
- Avujt alkoolik mund të ndizen në hapësirën e nxehtë për zierje. Asnjëherë mos përgatitni gjellë me sasi të mëdha të pijeve që përmbajnë përqindje të lartë të alkoolit. Përdorni vetëm sasi të vogla të pijeve që përmbajnë përqindje të lartë të alkoolit. Derën e aparatit e hapni me kujdes.
- Ushqimet me lëvozhgë dhe lëkurë të fortë mund të pëlcastin gjatë e madje edhe pas ngrohjes . Mos gatvani asnjëherë vezë me lëvozhgë e mos ngrohni vezë të ziera. Mos gatvani asnjëherë fruta deti me lëvozhgë ose zhguall. Në rastin e vezëve të skuqura ose në tas qelqi, shpojeni të verdhën e vezës paraprakisht. Në rastin e ushqimeve me cipë ose lëkurë të fortë, si p. sh. mollë, domate, patate ose salsaçe, cipa mund të plasaritet. Përpara se t'i ngrohni shponi cipën ose lëkurën.
- Nxehtësia e ushqimit të bebes nuk shpërndahet njëtrajtshmërisht. Mos e ngrohni asnjëherë ushqimin e bebes në enë të mbyllura. Hiqeni gjithmonë kapakun ose biberonin. Pas ngrohjes, përziejeni ose tundemi atë mirë. Kontrolloni temperaturën përpara se të ushqeni fëmijën.
- Gjellët e nxehta lëshojnë nxehtësi. Ena mund të nxehtet. Enët dhe aksesoret nxirrni nga dhomëza e gatimit me ndihmën e kapëseve të tenxhereve.
- Tek ushqimet e mbyllura hermetikisht ambalazhi mund të pëlcastë. Respektoni gjithmonë të dhënat mbi ambalazh. Gjellët nxirrni gjithmonë nga dhomëza e gatimit me ndihmën e kapëseve të tenxhereve.

Rrezik nga djegia!

- Gjatë hapjes së derës së aparatit mund ta dalë avull i nxehtë. Derën e aparatit e hapni me kujdes. Fëmijët i mbani larg.
- Në saje të ujit në hapësirën e nxehtë për zierje mund të formohet avull i nxehtë. Asnjëherë mos derdhni ujë në hapësirën e nxehtë për zierje.
- Gjatë nxehtjes së lëngjeve, mund të ketë mbinxehje. Do të thotë që temperatura e nxehtjes arrihet, pa u fryrë dhe derdhur

lëngu. Edhe me tundjen më të vogël të enës, lëngu i nxehtë mund të mbinxehet dhe të derdhet papritur. Gjatë ngrohjes, futni gjithmonë një lugë në enë. Në këtë mënyrë, do të evitoni mbinxehjen.

Rrezik nga lëndimi!

- Qelqi i gërvishtur i derës së aparatit mund të pëlcasë. Mos përdorni kruese qelqi, mjete të sërta ose fërkuese për pastrim.
- Enët e papërshtatshme mund të pëlcasin. Enët prej porcelani dhe qeramike mund të kenë vrimëza të vogla tek dorezat dhe kapaku. Pas këtyre vrimave fshihet një hapësirë e zgavruar. Lagështira që hyn në këtë hapësirë mund të shkaktojë plasjen e enës. Përdorni vetëm enë të përshtatshme për mikrovalë.
- Enët dhe tasat prej metali mund të shkaktojnë shkëndija në proceset vetëm me mikrovalë. Pajisja dëmtohet. Në proceset vetëm me mikrovalë mos përdorni asnjëherë tasa metalikë. Përdorni vetëm enë të përshtatshme për mikrovalë ose mikrovalë të kombinuara me një nga proceset e ngrohjes.

Shkaqet e dëmeve

Kujdes!

- Formimi i shkëndijave: Metalet - p. sh. luga në gotë - duhet të qëndrojnë 2 cm larg mureve të furrës dhe faqeve të brendshme të derës. Shkëndijat mund ta prishin xhamin e brendshëm të derës.
- Në dhomëzën e nxehtë të gatimit ka ujë: Mos hidhni asnjëherë ujë në dhomëzën e nxehtë të gatimit. Kjo do të shkaktojë formimin e avujve të ujit. Si pasojë e ndryshimit të temperaturës mund të shkaktohen dëme.
- Ushqime të njoma: Mos ruani ushqime të njoma për kohë të gjatë në dhomëzën e mbyllur të gatimit. Mos lini ushqime brenda në pajisje. Kjo gjë mund të shkaktojë gërryerje.
- Ftohja me derën e pajisjes të hapur: Lëreni dhomëzën e gatimit të ftohet vetëm me derë mbyllur. Mos lini që të ngecë diçka në derën e pajisjes. Edhe kur dera është e hapur pak, pjesët e mobilieve përfaqë mund të dëmtohen me kalimin e kohës.
- Guarnicioni i ndotur: Nëse guarnicioni i derës është shumë i ndotur, dera e pajisjes nuk mbyllet më si duhet. Fasadat e mobilieve fqinje mund të dëmtohen. Mbjajeni guarnicionin gjithmonë të pastër.
- Procesi me mikrovalë pa gatesa brenda: Puna e pajisjes pa gatesa në dhomëzën e gatimit çon në mbingarkesë. Mos e ndizni asnjëherë pajisjen pa gatesa në dhomëzën e gatimit. Me përjashtim të një testi të shkurtër për enën, shihni kapitullin Mikrovala, Enët.
- Dera e pajisjes si ndenjësë ose sipërfaqe mbështetëse: Mos u mbështesni e mos u ulni mbi derën e hapur të pajisjes. Mos vendosni asnjë enë ose aksesori mbi derën e pajisjes.
- Transportimi i pajisjes: Mos e mbani pajisjen nga doreza e derës. Doreza e derës nuk e mban peshën e pajisjes dhe mund të thyhet.
- Kokoshka për mikrovalë: Mos vendosni asnjëherë një fuqi shumë të lartë të mikrovalës. Përdorni maksimumi 600 vat. Vendoseni qeskën e kokoshkave gjithmonë mbi pllakën e rrotullueshme. Paneli mund të kërcëjë nga vendi si pasojë e mbingarkesës.
- Lëngjet e mbinxehur nuk duhet të bien nga pllaka e rrotullueshme në brendësinë e pajisjes. Mbikëqyrni procesin e gatimit. Fillimisht përdorni një kohëzgjatje më të shkurtër dhe nëse është e nevojshme zgjatni kohën e gatimit.
- Mos e përdorni asnjëherë mikrovalën pa pllakën e rrotullueshme.

Montimi dhe lidhja

Ju lutemi ndiqni udhëzuesin e posaçëm të montimit.

Pajisja është e pajisur me spinë dhe duhet vetëm të lidhet me një prizë me kontakte mbrojtëse të instaluar sipas rregullave në fuqi. Siguresa duhet të jetë 16 Amper (L- ose B-Automat). Tensioni i rrjetit duhet të përputhet me tensionin e dhënë në tabelën e tipit.

Instalimi i spinës ose zëvendësimi i kabllit lidhës duhet të kryhet vetëm nga një elektrikist i specializuar. Nëse pas montimit, spina është e paarrtshme, gjatë instalimit duhet të vendoset një separator shumëpolësh me një distancë kontakti prej të paktën 3 mm.

Nuk duhet të përdorni spina me shumë dalje dhe zgjatues me shumë priza. Në rast mbingarkese ka rrezik djegieje.

Pajisja juaj e re

Këtu do të njiheni me pajisjen tuaj të re. Do t'ju sqarojmë për panelin e komandimit dhe elementët e veçantë. Do të gjeni informacione për dhomëzën e gatimit dhe aksesorët.

Paneli i komandimit



Butonat

Me anë të butonave ju mund të aktivizoni funksione të ndryshme. Në ekran mund të lexoni vlerat e vendosura.

Simboli	Funksioni i butonave
90	Zgjidhni rendimentin e mikrovalës 90 vat
180	Zgjidhni rendimentin e mikrovalës 180 vat
360	Zgjidhni rendimentin e mikrovalës 360 vat
600	Zgjidhni rendimentin e mikrovalës 600 vat
900	Zgjidhni rendimentin e mikrovalës 900 vat
>>>	Zgjidhni ngrohjen e shpejtë
kg	Zgjidhni peshën
⌚	Hapni dhe mbyllni menyenë e funksioneve të kohës
🔒	Zgjidhni sistemin e sigurisë për fëmijë
- Minus	Reduktoni vlerat e rregulluara
+ Plus	Rritni vlerat e rregulluara
▶▶▶	shtypeni shkurt: Starton/ndalon procesin e punës mbajeni shtypur gjatë: Ndërpret procesin e punës

Zgjedhësi i funksioneve

Me anë të zgjedhësit të funksioneve, rregulloni llojin e nxehtësisë.

Pozicioni	Përdorimi
0	Pozicioni zero Furra është e fukur.
🔥	Mikrovala Zgjidhni funksionin e mikrovalës.
🍳	Ajër i nxehtë Për pjekjen e kekëve të përzier në kallëpe, pandispanjës ose tortave me djathë si dhe kekëve, picave dhe ëmbëlsirave të vogla në tavën e pjekjes.

Pozicioni	Përdorimi
🍳	Skara me qarkullim ajri Shpendët do të theken duke marrë ngjyrë kafe. Kjo do të ishte ideale për tavat dhe pjekjet.
🔥	Gradacioni i picës Për produktet e gatshme të ngrira dhe gatimet, të cilat kanë nevojë për ngrohtësi nga poshtë.
🔥	Grila Zgjidhni midis gradacionit të fortë, mesatar ose të dobët. Mund të piqu në skarë më shumë biftekë, salsiçe, peshq ose toste.
P	Programi 4 Programe shkrirjeje 11 Programe zierjeje Lloji i ngrohjes dhe kohëzgjatja përcaktohen sipas peshës.

Udhëzime

- Kur zgjidhni rregullimet në pajisje, llamba treguese do të ndriçojë në zgjedhësin e funksionit.
- Pas shtypjes së butonit ▶▶▶ llamba e furrës do të ndizet brenda dhomëzës së gatimit.

Zgjedhësi i temperaturës

Me anë të çelësit të temperaturës, rregulloni temperaturën ose gradacionin e skarës.

Pozicioni	Përdorimi
●	Pozicioni zero Furra nuk nxehtë.
50, 100-230	Gama e temperaturës Temperatura në °C
1, 2, 3	Gradacionet e skarës 1 = e dobët 2 = mesatar 3 = e fortë

Ventilatori

Pajisja juaj ka një ventilator, i cili ndizet kur pajisja është në punë. Ajri i ngrohtë del jashtë përmes derës.

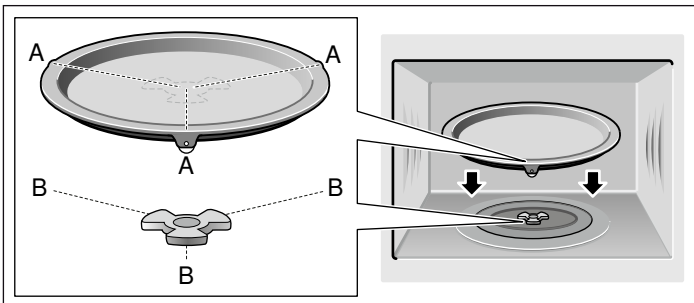
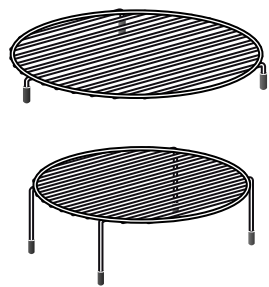
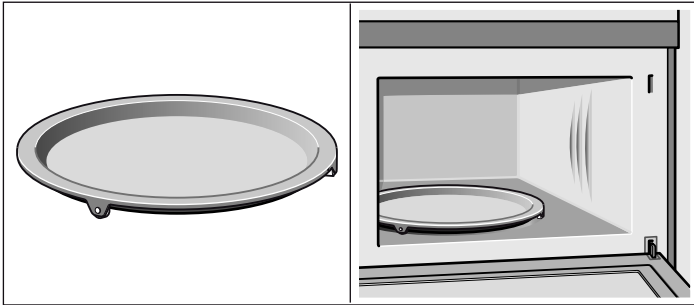
Pas procesit të punës, ventilatori vazhdon të punojë për një kohë të caktuar.

Kujdes!

Mos e mbuloni zgavrën e ajrimit. Përndryshe pajisja do të mbinxehet.

Udhëzime

- Gjatë funksionit të mikrovalës, pajisja qëndron e ftohtë. Ventilatori ndizet pavarësisht kësaj. Ai mund të vazhdojë të punojë edhe kur funksioni i mikrovalës ka përfunduar.



- Në xhamin e derës, muret e brendshëm dhe mbi bazament mund të formohet ujë i kondensuar. Kjo është normale dhe nuk ka asnjë ndikim në funksionimin e mikrovalës. Pas gatimit, fshijeni ujin e kondensuar.

Aksesori

Kujdes!

Kur nxirrni enën, bëni kujdes që pjata rrotulluese të mos dalë nga vendi. Bëni kujdes që pjata rrotulluese të jetë puthitur mirë. Pjata rrotulluese mund të rrotullohet majtas ose djathtas.

Pjata rrotulluese

Sipërfaqe mbështetëse për skarën.

Ushqimet që kanë nevojë veçanërisht për shumë nxehtësi nga poshtë, mund t'i përgatisni direkt mbi pjatën rrotulluese.

Pjata rrotulluese rrotullohet majtas ose djathtas. Është e qëndrueshme ndaj prerjeve. Ju mund ta pritni picën në copa direkt mbi pjatën rrotulluese.

- Mos e përdorni asnjëherë pajisjen pa pjatën rrotulluese.
- Vendosni mbi pjatën rrotulluese maksimumi 5 kg.
- Pjata rrotulluese duhet të rrotullohet në gjithë llojet e zgjedhura të nxehtësive.

Skara e ulët

Për ngrohjen në mikrovalë dhe për pjekjen dhe thekjen në furrë.

Skara e lartë

Për pjekjen në skarë p.sh. të biftekëve, salsiçeve dhe tosteve.

Si sipërfaqe mbështetëse për tavat e sheshta.

Vendosni diskun rrotullues

Vendosni diskun rrotullues me rrotat "A", si në figurë, tek mbajtësi "B" në qendër të dyshemesë së furrës.

Disku rrotullues duhet të qëndrojë drejt mbi mbajtës.

Para përdorimit të parë

Këtu do të zbuloni se çfarë duhet të bëni përpara se të përgatisni gatesën në furrë për herë të parë. Lexoni paraprakisht kapitullin *Udhëzime sigurie*.

Rregullimi i orës

Pas lidhjes së pajisjes, në tregues do të ndriçojnë tre zero dhe simbolet ► ⏰. Rregulloni orën.

1. Shtypni butonin + ose -.
Vlera e sugjeruar +: 12:00
Vlera e sugjeruar -: 23:59
2. Rregulloni orën me butonin + ose -.
3. Shtypni butonin ⏰.
Ora është regjistruar.

Udhëzim: Për të reduktuar konsumin e pajisjes gjatë modalitetit Stand-by, mund ta fikni orën. Për këtë, shihni kapitullin *Ndryshimi i rregullimeve bazë*.

Ngrohni furrën

Për të mënjanuar erën e pajisjes së re, ngrohni furrën e boshatisur e të mbyllur. Do të ishte ideale një orë me ajër të nxehtë ☒ me 180 °C. Kujdesuni që në dhomëzën e gatimit të mos ketë mbetje ambalazhi.

1. Me anë të zgjedhësit të funksioneve, rregulloni ajrin e nxehtë ☒.
2. Me zgjedhësin e temperaturës, vendosni 180 °C.
3. Shtypni butonin ►🔊.
Furra fillon të nxehtë.

Pas një ore fikeni furrën. Rrotulloni zgjedhësin e funksioneve në pozicionin zero.

Pastrimi i pajisjeve shtesë

Para se ta përdorni pajisjen shtesë për herë të parë, pastroni atë mirë me mjet larës dhe me rizë të butë për pastrim.

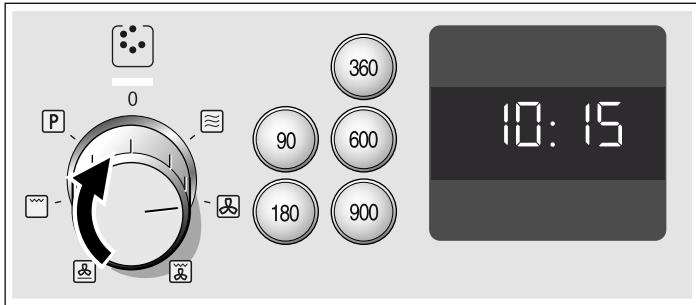
Rregullimi i furrës

Keni mundësinë të vendosni rregullime të ndryshme për furrë tuaj. Më poshtë do t'ju shpjegojmë se si të vendosni llojin e dëshiruar të nxehtë dhe temperaturën ose gradacionin. Ju mund të rregulloni kohëzgjatjen për gatesën tuaj në furrë. Për këtë, ju lutemi shihni kapitullin *Rregullimi i funksioneve të kohës*.

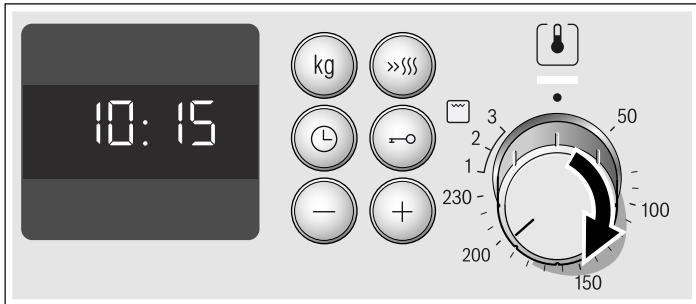
Vendosni llojin e ngrohjes dhe temperaturën


Shembulli në figurë: Ajër i nxehtë  me 200 °C.

1. Me zgjedhësin e funksionit, vendosni llojin e ngrohjes.




2. Me zgjedhësin e temperaturës vendosni temperaturën ose gradacionin e skarës.





3. Shtypni butonin .

Furra fillon të nxehet.

Hapja e derës së furrës ndërsa furra është në punë

Procesi do të ndalojë. Pasi të mbyllni derën, shtypni butonin . Procesi vazhdon.

Ndaloni procesin

Shtypni butonin  dhe procesi i punës do të ndalojë. Shtypni butonin  dhe procesi i punës do të vazhdojë.

Fikja e furrës

Rrotulloni çelësin e funksionit në pozicionin zero.




Ndryshoni konfigurimet

Llojin e ngrohjes dhe nivelin e temperaturës ose skarës mund ta ndryshoni në çdo kohë me çelësin përkatës.

Ngrohja e shpejtë


Me ngrohjen e shpejtë, furra juaj e arrin temperaturën e zgjedhur veçanërisht shpejt.


Përdoreni ngrohjen e shpejtë për temperatura të rregulluara mbi 100 °C. Ngrohja e shpejtë është e disponueshme për llojet e mëposhtme të ngrohjes:


-  Ajër i nxehtë
-  Gradacioni i picës
-  Skara me qarkullim ajri

Në mënyrë që të keni një rezultat të njëtrajtshëm, futeni fillimisht gatesën në furrë, nëse ka përfunduar ngrohja e shpejtë.

1. Vendosni llojin e ngrohjes dhe temperaturën.


2. Shtypni butonin .

Në tregues do të ndriçojë simboli .



3. Shtypni butonin .

Furra fillon të nxehet.

Ngrohja e shpejtë ka përfunduar

Do të tingëllojë një sinjal. Simboli  në tregues do të fiket. Futni gatesën tuaj në furrë.

Ndërprerja e ngrohjes së shpejtë

Shtypni butonin . Simboli  në tregues do të fiket.

Fikja automatike e sigurisë

Fikja automatike e sigurisë aktivizohet kur pajisja është në punë për një kohë të gjatë pa një kohëzgjatje të graduar. Koha kur pajisja juaj fiket varet nga lloji i zgjedhur i funksionit dhe temperatura.

Shembull: Nëse e vini në punë furrën me ajër të nxehtë në 160 °C, ajo do të fiket automatikisht pas rreth 5 orësh.

Në panelin e treguesve shfaqet . Pajisja fiket. Për të konfirmuar, shtypni butonin .

Mikrovala

Mikrovalët transformohen në ushqimet në të ngrohtë. Mikrovalët mund t'i përdorni më vete, d.m.th. veç ose të kombinuara me një tjetër lloj ngrohjeje. Mund të gjeni informacione për enët dhe mund të lexoni sesi të zgjidhni rregullimet e duhura të mikrovalës.

Udhëzim:

Në kapitullin *Testuar për ju në studion tonë të gatimit* do të gjeni shembuj për shkrijen, ngrohjen dhe zierjen me mikrovalë.

Udhëzime për enët

Ena e përshtatshme

Të përshtatshme janë enët e qëndrueshme ndaj nxehtësisë, si p.sh. ato prej xhami, qelqi qeramik, porcelani, qeramike ose

plastike që i reziston temperaturave. Këta materiale i lënë mikrovalët të depërtojnë.

Mund të përdorni gjithashtu edhe enë shërbimi. Kështu shmangni derdhjet. Enët me konture floriri ose argjendi përdorini vetëm nëse prodhuesi garanton që janë të përshtatshme për mikrovalë.

Enë të papërshtatshme

Enët metalike janë të papërshtatshme. Metalet nuk i lënë mikrovalët të depërtojnë. Gatesat mbeten të ftohta në enët e mbyllura metalike.

Kujdes!

Formim shkëndijash: Metal - p. sh. luga në qelq - duhet të qëndrojë të paktën 2 cm larg mureve të furrës dhe faqes së

derës. Shkëndijat mund ta prishin xhamin e brendshëm të derës.

Testi i enëve

Mos e ndizni asnjëherë mikrovalën pa gatesa brenda. I vetmi përjashtim është prova e mëposhtme e enëve.

Nëse nuk jeni të sigurt nëse ena juaj është e përshtatshme për mikrovalë, bëni provën e mëposhtme:

1. Vendosni enë bosh për ½ deri 1 minutë me fuqi maksimale.
2. Kontrollonjeni herë pas here temperaturën.

Ena duhet të jetë e ftohtë ose e vakët.

Nëse nxehet ose lëshon shkëndija, nuk është e përshtatshme.

Fuqia e mikrovalës

Me butonin përkatës rregulloni fuqinë e dëshiruar të mikrovalës.

90 W	për shkrirjen e gatesave delikate
180 W	për shkrirjen e ushqimeve që do vazhdojnë të gatohen
360 W	për zierjen e mishit dhe për ngrohjen e gatesave delikate
600 W	për ngrohjen dhe zierjen e gatesave
900 W	për ngrohjen e lëngjeve

Udhëzime

- Kur shtypni një buton, fuqia e zgjedhur do të ndriçojë.
- Mund të vendosni një fuqi mikrovale 900 vat për një maksimum prej 30 minutash. Në gjithë fuqitë e tjera, është e mundur një kohëzgjatje deri në 1 orë e 30 minuta.

Rregullimi i mikrovalës

Shembull: Fuqia e mikrovalës 600 W, Kohëzgjatja 17 minuta.

1. Vendoseni zgjedhësin në .

2. Shtypni butonin për fuqinë e dëshiruar të mikrovalës.


Fuqia 600 W do të ndriçojë dhe në ekran do të shfaqet kohëzgjatja e rekomanduar.

3. Me butonin **+** ose **-** rregulloni kohëzgjatjen.


4. Shtypni butonin .

Procesi fillon. Kohëzgjatja fillon të ecë dukshëm.

Kohëzgjatja ka përfunduar

Do të tingëllojë një sinjal. Funkzioni i mikrovalës ka përfunduar. Rrotulloni zgjedhësin e funksioneve në pozicionin zero. Ju mund ta fikni tingullin e sinjalit paraprakisht me butonin .

Hapja e derës së furrës herë pas here

Procesi do të ndalojë. Pasi të mbyllni derën, shtypni butonin  shkurt. Procesi vazhdon.



Ndryshimi i kohëzgjatjes

Kjo është e mundur në çdo kohë. Me butonin **+** ose **-** ndryshoni kohëzgjatjen.


Ndryshimi i fuqisë së mikrovalës

Shtypni butonin për fuqinë e re të mikrovalës. Me butonin **+** ose **-** zgjidhni kohëzgjatjen dhe startojeni sërish.


Ndaloni procesin

Shtypni butonin  dhe procesi i punës do të ndalojë. Shtypni butonin  dhe procesi i punës do të vazhdojë.

Ndërprerja e procesit

Mbani shtypur butonin  për rreth 4 sekonda dhe rrotulloni zgjedhësin e funksionit në pozicionin zero.

Udhëzime

- Kur e vendosni zgjedhësin e funksionit tek , do të ndriçojë gjithmonë si vlerë sugjeruese fuqia më e lartë e mikrovalës.
- Kur hapni pak derën e pajisjes, ventilatori mund të vazhdojë të punojë.


Mikrovala e kombinuar me furrën


Përdoreni mikrovalën njëkohësisht me një gradacion të furrës. Ushqimet do të skuqen dhe marrin ngjyrë kafe si në furrë, por brenda një kohë me të shkurtër.

Ju mund të kombinoni të gjitha gradacionet e mikrovalës deri në 600 vat me gradacionet e furrës.

Respektoni udhëzimet për enët e gatimit Kapitulli: *Mikrovala*.

Zgjidhni funksionin mikro-kombi

Shembull: Mikrovala 360 W, 17 minuta dhe ajër i nxehtë  190 °C.


1. Me anë të zgjedhësit të funksioneve, rregulloni llojin e ngrohjes dhe temperaturën.
2. Shtypni butonin për fuqinë e dëshiruar të mikrovalës. Do të shfaqet një kohëzgjatje e sugjeruar.
3. Me butonin **+** ose **-** rregulloni kohëzgjatjen.
4. Shtypni butonin .

Procesi fillon. Kohëzgjatja fillon të ecë dukshëm.



Kohëzgjatja ka përfunduar

Do të tingëllojë një sinjal. Funkzioni i kombinuar ka përfunduar. Ju mund ta fikni tingullin e sinjalit paraprakisht me butonin .

Hapja e derës së furrës herë pas here

Procesi do të ndalojë. Pasi të mbyllni derën, shtypni butonin  shkurt. Procesi vazhdon.

Ndalimi i memories

Shtypni shkurt butonin . Furra është në modalitetin e pushimit. Shtypni sërish , procesi vazhdon.


Ndryshimi i kohëzgjatjes

Kjo është e mundur në çdo kohë. Me butonin **+** ose **-** ndryshoni kohëzgjatjen.

Ndryshimi i fuqisë së mikrovalës

Shtypni butonin për fuqinë e re të mikrovalës. Me butonin **+** ose **-** zgjidhni kohëzgjatjen dhe startojeni sërish.

Ndërprerja e procesit

Mbani shtypur butonin  për rreth 4 sekonda dhe rrotulloni pas zgjedhësin e funksionit në pozicionin zero.

Programi automatik

Me programin automatik mund t'i përgatisni gatesat shumë lehtësisht. Zgjidhni programin dhe regjistroni peshën e gatesës tuaj. Rregullimi optimal regjistrohet në programin automatik. Mund të zgjidhni nën 15 programe.

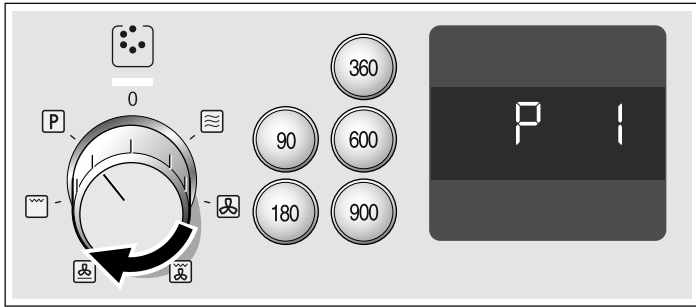
Ushqimet vendosini gjithmonë kur dhomëza e gatimit është e ftohtë.

Zgjidhni programin

Kur keni zgjedhur një program, zgjidhni rregullimet e furrës. Zgjedhësi i temperaturës duhet të qëndrojë në pozicionin zero. Shembulli në figurë: Programi 2 me peshë 1 kilogram.

1. Vendoseni zgjedhësin e funksionit në opsionin e programimit automatik **P**.

Në tregues shfaqet numri i parë i programit.



2. Zgjidhni numrin e programit me anë të butonit **+** ose **-**.



3. Shtypni butonin **kg**. Në tregues shfaqet 0,50 kilogramë si peshë e rekomanduar.



4. Rregulloni peshën me anë të butonit **+** ose **-**.



5. Shtypni butonin **▷**. Programi starton. Kohëzgjatja ecën dukshëm dhe shfaqen simbolet **▶** dhe **▶|**.

Programi ka përfunduar

Do të dëgjohet një sinjal. Programi ka përfunduar, furra nuk ngroh më.

Shtypni butonin **▷** dhe rrotulloni zgjedhësin e funksioneve në pozicionin zero.

Ndryshimi i programit

Pas startimit, numri i programit dhe pesha nuk mund të ndryshohen më.

Fikni sinjali në avancë

Shtypni butonin **⌚**.

Hapja e derës së furrës herë pas here

Procesi do të ndalojë. Pasi të mbyllni derën, shtypni butonin **▷** shkurt. Procesi vazhdon.

Ndalimi i memories

Shtypni shkurt butonin **▷**. Furra është në modalitetin e pushimit. Shtypni sërish **▷**, procesi vazhdon.

Ndërprerja e programit

Mbani shtypur butonin **▷** për rreth 4 sekonda dhe rrotulloni zgjedhësin e funksionit në pozicionin zero. Furra është e fikur.

Ndryshimi i kohëzgjatjes dhe kohës së përfundimit

Në programin automatik nuk mund të ndryshoni kohëzgjatjen dhe kohën e përfundimit.

Programet e shkrirjes

Me 4 programet e shkrirjes, mund të shkrihi mish, shpendë dhe bukë.

Udhëzime

■ Përgatisni ushqimin

Përdorni ushqime mundësisht të sheshta dhe me porcione të ngrirë dhe ruajtur në -18 °C.

Nxirreni ushqimin që do të shkrihi plotësisht nga ambalazhi dhe peshojeni atë. Pesha ju nevojitet për rregullimin e programit.

■ Gjatë shkrirjes së mishit dhe shpendëve lëshohen lëngje. Largojeni këta lëngje duke kthyer mishin dhe në asnjë mënyrë mos e ripërdorni dhe mos e vini në kontakt me ushqime të tjera.

■ Ena

Vendoseni ushqimin mbi një enë të sheshtë të posaçme për mikrovalë, p. sh. në një pjatë qelqi ose porcelani dhe mos vendosni kapak.

■ Gjatë shkrirjes së pulave dhe pjesëve të pulës (P03) do të tingëllojë dy herë një sinjal që të ktheni mishin.

■ Koha e qetësisë

Ushqimi i shkrirë duhet të lihet në qetësi edhe 10 deri 30 minuta për njëtrajtësimin e temperaturës. Copat e mëdha të mishit kanë nevojë të qëndrojnë për një kohë më të gjatë se copat e vogla. Copat e sheshta dhe romstekët duhet t'i ndani nga njëra-tjetra para se t'i lini në qetësi.

Më pas mund t'i punoni më tej ushqimet, edhe pse copat e trasha të mishit janë ende të ngrirë në qendër. Shpendëve mund t'ua nxirri jashtë të brendshmet.

Nr.i programit	Shkrirja	Diapazoni i peshës në kg
P 01	Mish i bluar	0,20 - 1,00
P 02	Copa mishi	0,20 - 1,00
P 03	Pula, copa pule	0,40 - 1,80
P 04	Bukë	0,20 - 1,00

Programet e zierjes

Me 3 programet e zierjes, mund të zieni oriz, patate ose perime.

Udhëzime

■ Përgatitni ushqimin

Peshoni ushqimin. Pesha ju nevojitet për rregullimin e programit.

■ Ena

Ziejeni ushqimin në një enë të përshtatshme për mikrovalë, me kapak. Për orizin duhet të përdorni një enë të madhe e të lartë. Vendoseni enën mbi skarën e ulët.

Oriz (P05)

Udhëzim: Mos përdorni oriz me qeska të gatshme. Orizi formon shumë shkumë gjatë zierjes. Regjistroni peshën e ushqimeve të pagatuara (pa ujë). Shtoni dyfishin deri dyfish e gjysmë lëng të sasisë së orizit.

Patatet (P06)

Udhëzim: Patate me kripë:

Copëtojeni ato në copa me madhësi të barabarta. Për 100 g patate shtoni 1 lugë gjelle ujë dhe pak kripë.

Perimet (P07)

Udhëzime

■ perime të freskëta:

Copëtojeni në copa të mëdha të barabarta. Shtoni 1 lugë gjelle ujë për 100 g perime.

■ Koha e qetësisë

Kur programi ka përfunduar, trazojeni edhe një herë ushqimin. Për njëtrajtësimin e temperaturës, duhet të qëndrojnë në qetësi edhe 5-10 minuta të tjera.

Rezultatet e zierjes varen nga cilësia dhe dendësia e ushqimit.

Programi-Nr.	Zierja	Gama e peshës në kg
05	Oriz	0,05 - 0,20
06	Patate	0,15 - 1,00
07	Perime	0,15 - 1,00

Programet e kombinuara të zierjes

Udhëzime

■ Nxirreni ushqimin nga ambalazhi dhe peshojeni atë. Nëse nuk mund ta vendosni peshën e saktë, rumbullakojeni atë.

■ Ena

Vendosini ushqimet në një enë jo shumë të madhe, të qëndrueshme ndaj nxehtësisë dhe të përshtatshme për mikrovalën. Vendoseni enën mbi skarën e ulët.

Qengj, mesatar (P12)

Është i përshtatshëm mishi i qengjit nga shpatulla ose kofshët pa kocka.

Romstek (P13)

Programi është i përshtatshëm për romstekë jo më të lartë se 7 cm.

Peshk, i plotë (P14)

Çajeni lëkurën e peshkut paraprkishtë. Vendoseni peshkun në "pozicion noti" në enë.

Turli orizi (P15)

Vendosni vetëm peshën e orizit. Të përshtatshme janë turlitë e orizit me perime, peshk ose mish pule. Përdorni vetëm përbërës të freskët. Përdorni një enë të lartë me kapak.


Koha e qetësisë

Ushqimi duhet të lihet në qetësi edhe 5 deri 10 minuta pas përfundimit të programit, për njëtrajtësimin e temperaturës.

Programi-Nr.	Zierja e kombinuar	Gama e peshës në kg
08	Gatesa tave, të ngrira* (deri 3 cm e lartë)	0,40 - ,1,20
09	Pulë, e plotë*	0,50 - 2,00
10	Rosto, mesatare*	0,50 - 1,50
11	Qafë derri e pjekur	0,50 - 2,00
12	Qengj, mesatar	0,80 - 2,00
13	Romstek*	0,50 - 1,50
14	Peshk, i plotë*	0,30 - 1,00
15	Turli orizi me përbërës të freskët	0,05 - 0,20

* Përdorni enë pa kapak


Rregullimi i funksioneve të kohës

Furra juaj ka funksione të ndryshme të kohës. Me anë të butonit  shfaqni menunë dhe ndryshoni me radhë funksionet. Për sa kohë vendosni rregullime në pajisje, gjithë simbolet e kohës ndriçojnë. Shigjeta ► ju tregon se në cilin funksion kohe gjendeni në atë moment. Një funksion kohe të vendosur paraprakisht mund ta ndryshoni direkt me butonin + ose -, kur shigjeta ► të gjendet para simbolit të kohës.

Rregullimi i orës


Alarmin mund ta përdorni si orë kuzhine me zile. Ai punon në mënyrë të pavarur nga furra. Alarmi ka një sinjal të vetin. Në këtë mënyrë mund të kuptoni nëse ka rënë alarmi apo ka përfunduar një kohëzgjatje e caktuar.

1. Shtypni një herë butonin .


Në tregues ndriçojnë simbolet e kohës, shigjeta ► qëndron para .

2. Rregulloni orën me butonin + ose -.

Butoni i vlerës së sugjeruar + = 10 minuta
Butoni i vlerës së sugjeruar - = 5 minuta

Pas pak sekondash, koha e zgjedhur do të regjistrohet. Alarmi do të aktivizohet. Në tregues do të ndriçojë simboli ►  dhe koha e alarmit do të fillojë të ecë dukshëm. Simbolet e tjera të kohës do të fikën.

Koha e alarmit ka përfunduar

Do të tingëllojë një sinjal. Në ekran shfaqet 0:00. Fikeni alarmin me butonin .


Ndryshoni kohën e alarmit





Ndryshoni kohën e alarmit me butonin + ose -. Pas pak sekondash ndryshimi do të regjistrohet.

Fikni kohën e alarmit

Me butonin - vendoseni sërish kohën e alarmit në 0:00. Pas pak sekondash, ndryshimi do të regjistrohet. Alarmi tani është çaktivizuar.

Shfaqja e rregullimeve të kohës

Kur vendosen më shumë se një funksion kohe, simbolet përkatëse ndriçojnë në tregues. Alarmi punon në sfond. Para simbolit  qëndron shigjeta ► dhe koha e alarmit ecën dukshëm.

Për të shfaqur alarmin , kohëzgjatjen  ose orën , shtypni butonin  disa herë, derisa shigjeta të qëndrojë para simbolit përkatës. Vlera përkatëse do të shfaqet për disa sekonda në tregues.

Rregullimi i kohëzgjatjes


Ju mund të rregulloni kohëzgjatjen e procesit të pjekjes në furrë. Kur kohëzgjatja përfundon, furra fiket automatikisht. Në këtë mënyrë nuk shkëputeni nga punët tuaja të tjera, për të fikur furrën. Koha e pjekjes nuk tejkalohejt pa e graduar ju.

Shembulli në figurë: Kohëzgjatja 45 minuta.

1. Me zgjedhësin e funksionit, vendosni llojin e ngrohjes.

2. Me zgjedhësin e temperaturën vendosni temperaturën ose gradacionin e skarës.

3. Shtypni dy herë butonin .


Në tregues shfaqet 20:00. Simbolet e kohës ndriçojnë, shigjeta ► del përpara .




4. Rregulloni kohëzgjatjen me butonin + ose -.




5. Shtypni butonin .

Furra starton. Në ekran fillon të ecë dukshëm koha e përzgjedhur dhe simboli ►  ndriçon. Simbolet e tjera të kohës fikën.


Kohëzgjatja ka përfunduar

Do të tingëllojë një sinjal. Furra nuk do të ngrohë më. Në tregues shfaqet 0:00. Shtypni butonin . Sinjali do të fiket. Rrotulloni zgjedhësin e funksioneve në pozicionin zero. Furra është e fikur.

Ndryshimi i kohëzgjatjes





Me butonin + ose - ndryshoni kohëzgjatjen. Pas pak sekondash ndryshimi do të regjistrohet. Nëse është aktivizuar alarmi, shtypni paraprakisht butonin .

Fikni kohëzgjatjen

Me butonin - vendoseni sërish kohëzgjatjen në 0:00. Pas pak sekondash ndryshimi do të regjistrohet. Kohëzgjatja është fikur. Nëse është aktivizuar alarmi, shtypni paraprakisht butonin .

Shfaqja e rregullimeve të kohës

Kur vendosen më shumë se një funksion kohe, simbolet përkatëse ndriçojnë në tregues. Para simbolit të funksionit të kohës në sfond qëndron shigjeta ►.

Për të shfaqur alarmin , kohëzgjatjen  ose orën , shtypni butonin  disa herë, derisa shigjeta ► të qëndrojë para simbolit përkatës. Vlera përkatëse do të shfaqet për disa sekonda në tregues.

Rregullimi i orës

Pas lidhjes ose pas një shkëputjeje korrenti, në ekran shfaqet simboli ►⌚ dhe tre zero. rregulloni orën.

1. Shtypni butonin **+** ose **-**.
Vlera e sugjeruar **+**: 12:00
Vlera e sugjeruar **-**: 23:59
2. Rregulloni orën me butonin **+** ose **-**.
3. Shtypni butonin ⌚. Ora është regjistruar.

Ndryshimi i orës

Kusht paraprak: Pajisja juaj duhet të jetë e fikur.

1. Shtypni dy herë butonin ⌚.
Në tregues ndriçojnë simbolet e kohës, shigjeta ► qëndron para simbolit ⌚.
2. Me butonin **+** ose **-** ndryshoni orën.
Pas pak sekondash, ora e zgjedhur do të regjistrohet.

Fshehja e orës

Ju mund ta fshihni orën. Për këtë, shihni kapitullin *Ndryshimi i konfigurimeve bazë*.

Sistemi i sigurisë së fëmijëve

Në mënyrë që fëmijët të mos e ndezin furrën padashur, ajo është e pajisur me një sistem sigurie për fëmijët.

Furra nuk regon me asnjë rregullim. Alarmin dhe orën mund ta vendosni edhe kur sistemi i sigurisë së fëmijëve është i aktivizuar.

Aktivizoni sistemin e sigurisë së fëmijëve

Kusht paraprak: Nuk duhet vendosur asnjë kohëzgjatje dhe zgjedhësi i funksionit qëndron në pozicionin zero.

Shtypni butonin ←○ për rreth katër sekonda.

Në tregues do të shfaqet simboli ←○. Sistemi i sigurisë për fëmijët është i aktivizuar.

Fikja e sistemit të sigurisë së fëmijëve

Shtypni butonin ←○ për rreth katër sekonda.

Në tregues simboli ←○ do të fiket. Sistemi i sigurisë së fëmijëve është i çaktivizuar.

Sistemi i sigurisë së fëmijëve në programin automatik

Kur është zgjedhur programi automatik, sistemi i sigurisë së fëmijëve nuk funksionon.

Ndryshimi i rregullimeve bazë

Pajisja juaj ka rregullime të ndryshme bazë, të cilat mund t'i ndryshoni në çdo kohë.

Rregullimet bazë

Në tabelë do të gjeni gjithë rregullimet bazë dhe opsionet për t'i ndryshuar ato.

Rregullimi bazë	Opsionet	Shpjegimi
1 / Treguesi i orës / = ndezur	Treguesi i orës 2 = fikur	Treguesi i orës
2 Kohëzgjatja e tingullit sinjalizues 2 = mesatar = 2 minuta	/ = i shkurtër = 10 sekonda 3 = i gjatë = 5 minuta	Sinjali pas përfundimit të një kohëzgjatjeje
3 Volumi i tingullit sinjalizues 2 = mesatar	/ = i ulët 3 = i lartë	Volumi i sinjalit
4 Koha e pritjes 2 = mesatare = 5 sekonda	/ = e shkurtër = 2 sekonda 3 = e gjatë = 10 sekonda	Koha e pritjes midis secilit hap, pas vendosjes së një rregullimi

Kusht paraprak: Pajisja është e fikur.

1. Mbani shtypur butonin ⌚ për disa sekonda.
Në tregues shfaqet rregullimi i parë bazë.
2. Me butonin **+** ose **-** ndryshoni rregullimin bazë.
3. Konfirmoni me butonin ⌚.
Në tregues shfaqet rregullimi i ardhshëm bazë. Ju mund të kaloni nëpër gjithë rregullimet bazë me anë të butonit ⌚ dhe me mund t'i ndryshoni ato me butonin **+** ose **-**.
4. Në fund, mbani shtypur butonin ⌚ për disa sekonda.
Gjithë rregullimet janë regjistruar.

Ju mund t'i ndryshoni në çdo kohë rregullimet tuaja.

Mirëmbajtja dhe pastrimi

Nëse kujdeseni dhe e pastroni pajisjen si duhet mikrovala juaj do të mbetet në gjendje të mirë. Këtu do t'ju sqarojmë sesi ta mirëmbani dhe ta pastroni atë.

Rrezik nga goditja e rrymës!

Lagështia që depërton mund të shkaktojë një goditje të rrymës. Mos përdorni pastrues me presion ose pastrues me avull.

Rrezik djegieje!

Mos e pastroni asnjëherë pajisjen menjëherë pasi e fikni. Lëreni pajisjen të ftohet.

Rrezik dëmsh të rënda për shëndetin!

Nëse dera e dhomëzës së gatimit ose guarnicioni i derës janë dëmtuar mund të dalë jashtë energji me mikrovalë. Mos e përdorni asnjëherë pajisjen, nëse dera e dhomëzës së gatimit ose guarnicioni i derës janë dëmtuar. Thirrni shërbimin e klientëve

Udhëzime

- Ndryshime të lehta të ngjyrës në pjesën ballore të pajisjes mund të shkaktohen në materiale të ndryshme si qelqi, plastika ose metali.
- Çngjyrosjet në xhamin e derës që duken si njolla, janë reflekse të dritës së llambës së furrës.
- Erërat e pakëndshme, si p.sh. pas përgatitjes së peshkut, mund t'i shmangni lehtësisht. Hidhni disa pika lëng limoni në një filxhan me ujë. Vendosni një lugë brenda në enë, në mënyrë që të shmangni vonesën në zierje. Ngrohni ujin për 1 deri 2 minuta me fuqinë maksimale të mikrovalës.

Mjet për pastrim

Në mënyrë që sipërfaqet e ndryshme të mos dëmtohen si pasojë e përdorimit të mjeteve të papërshtatshme të larjes, respektoni të dhënat në tabelë. Mos përdorni

- mjete larës të mprehtë ose gërryes,
- kruajtëse metali ose qelqi për të pastruar xhamin në derën e pajisjes.
- kruajtëse metali ose qelqi për të pastruar guarnicionin e derës së pajisjes.
- tela kruajtës dhe sfungjerë të ashpër,
- mjete pastrues të fortë e me përmbajtje alkooli.

Pecetat e reja prej sfungjeri, lajini mirë para se t'i përdorni.

Thani mirë gjithë sipërfaqet, përpara se ta vini pajisjen sërish në punë.

Zona	Mjet për pastrim
Pjesa ballore e pajisjes	Solucion shpëlarës i nxehtë: Patroni me një shtupë enësh dhe thajini me një pecetë të thatë. Mos përdorni pastrues qelqi, kruajtëse metali ose qelqi për pastrim.
Pjesa ballore e pajisjes prej çeliku	Solucion shpëlarës i nxehtë: Patroni me një shtupë enësh dhe thajini me një pecetë të thatë. Pastroni menjëherë njollat e smërçit, yndyrës, niseshtesë dhe të bardhës së vezës. Këto njolla mund të krijojnë gërryerje të sipërfaqeve. Pranë shërbimit të klientit ose në dyqanin e specializuar mund të gjeni pastrues të posaçëm për inoks. Mos përdorni pastrues qelqi, kruajtëse metali ose qelqi për pastrim.

Zona	Mjet për pastrim
Dhomëza e gatimit	Tretësirë sapuni e nxehtë ose ujë me uthull: Patroni me një shtupë enësh dhe thajini me një pecetë të thatë. Në rastin e ndotjeve të mëdha: Mos përdorni solucion spërkatës për furra dhe pastrues agresivë për furrë apo mjete gërryes. Edhe telat gërryes, sfungjerët e ashpër dhe sfungjerët me tel janë të papërshtatshëm. Këta mjete gërvishtin sipërfaqen. Thajini mirë sipërfaqet e brendshme.
Suport për pastrimin e furrës	Tas me ujë me detergjent: Hidhni disa pika detergjent në një tas me ujë. Vendosni një lugë brenda në enë, në mënyrë që të shmangni vonesën në zierje. Ngrohni ujin për 2 minuta me fuqinë maksimale të mikrovalës. Fikni pajisjen dhe lëreni enën brenda në furrë pa e hapur derën e saj edhe për 5 minuta të tjera. Më pas fshni dhe thajeni mirë furrën me anë të një pecete të butë.
Gropëza në dhomëzën e gatimit	Pecetë e njomë: Nuk duhet të rrjedhë ujë nga mekanizmi lëvizës i pjatës rrotulluese në brendësi të pajisjes.
Grila	Solucion shpëlarës i nxehtë: Pastrojini me pastrues për çelik ose në enëlarëse.
Xhamat e derës	Pastrues për xhamat: Pastrojini me një shtupë enësh. Mos përdorni kruajtëse qelqi.
Guarnicioni	Solucion shpëlarës i nxehtë: Pastrojini me një shtupë enësh e mos i gërreni. Mos përdorni kruajtëse metali ose qelqi për pastrim.

Tabela e pengesave













Kur ndodh një defekt, zakonisht është diçka e vogël. Përpara se t'i telefononi shërbimit të klientit, lutemi përpikuni ta ndreqni vetë defektin, me ndihmën e tabelës.

Nëse gjella nuk bëhet në mënyrë optimale, lutemi shihni kapitullin *Testuar për ju në dhomën tonë të gatimit*. Atje do të gjeni shumë këshilla dhe udhëzime për gatim.

Rrezik goditjeje elektrike!

Riparimet e gabuara janë të rrezikshme. Riparimet duhet t'i kryejë vetëm një teknik i specializuar i shërbimit tonë të klientit.

Tabela e çrregullimeve

Defekti	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja / Udhëzime
Aparati nuk funksionon.	Siguresa ka defekt.	Kontrolloni në kutinë e siguresave, nëse siguresa për pajisjen është në rregull.
	Spina nuk është futur në prizë.	Futni spinën në prizë.
	Ndërprerje e rrymës	Kontrolloni nëse llamba e kuzhinës funksionon.
Pajisja nuk funksionon. Në panelin e treguesve shfaqet  .	Sistemi i sigurisë së fëmijëve është aktiv.	Çaktivizoni sistemin e siguresë së fëmijëve (shihni kapitullin: sistemi i sigurisë së fëmijëve).
Në panelin e treguesve shfaqet  dhe  .	Ndërprerje e rrymës	Rregulloni sërish orën.
Mikrovala nuk ndizet.	Dera nuk është e mbyllur plotësisht.	Kontrolloni nëse tek dera kanë ngecur mbetje ushqimi ose trupa të huaj.
Gatimet ngrohen më ngadalë se më parë në mikrovalë.	Është zgjedhur një gradacion i ulët fuqie i mikrovalës.	Zgjidhni një gradacion më të lartë fuqie.
	Në pajisje është vendosur një sasi më e madhe ushqimi se sa duhet.	Për dyfishin e sasive, vendosni dyfishin e kohës.
	Gatimet kanë qenë më të ftohta se zakonisht.	Trazojini ose kthejini ushqimet herë pas here.
Pjata rrotulluese kërcet ose fërkohet.	Në zonën e mekanizmit lëvizës të pjatës rrotulluese ka papastërti ose trupa të huaj.	Pastroni mirë rrotat nën pjatën rrotulluese dhe gropëzën në dyshtemenë e furrës.
Nuk arrihet të zgjidhet një funksion apo një gradacion fuqie i caktuar.	Rregullimi i temperaturës, gradacionit të fuqisë ose procesi i kombinuar nuk është i mundur për këtë funksion.	Zgjidhni rregullimet e mundshme.
Në panelin e treguesve shfaqet  .	Fikja termike e sigurisë është aktivizuar.	Telefoni shërbimit të klientit.
Në panelin e treguesve shfaqet  .	Fikja automatike e sigurisë është aktivizuar.	Prekni një buton ose rrotulloni çelësin rrotullues.
Në panelin e treguesve shfaqet  .	Funksioni i furrës ka defekt.	Telefoni shërbimit të klientit.
Në panelin e treguesve shfaqet  .	Fikja termike e sigurisë është aktivizuar.	Telefoni shërbimit të klientit.
Në panelin e treguesve shfaqet  .	Në panelin e komandimit ka ujë.	Thani ujin nga paneli i komandimit.
Në panelin e treguesve shfaqet  .	Ngrohja e shpejtë ka dështuar.	Telefoni shërbimit të klientit.
Pajisa mund të programohet por nuk ngroh. Dy pikat pulsojnë.	Ndezja demonstrative është aktivizuar.	Shkëputeni dhe rilidheni sërish energjinë në pajisje. Shtypeni butonin  disa herë, derisa në ekran të shfaqet simboli  dhe dy pikat të pushojnë së pulsuar. Brenda 4 sekondave, konfirmojeni me butonin  .

Shërbimi i klientëve

Nëse pajisja juaj duhet të riparohet, shërbimi jonë për klientët qëndron në dispozicionin tuaj. Ne gjithmonë gjejmë një zgjidhje të përshtatshme, gjithashtu për të evituar vizita të panevojshme nga ana e teknikut.

Numri i produktit (E-Nummer) dhe Numri i prodhimit (FD-Nummer)

Kur të telefononi, lutemi jepni numrin e produktit (E-Nr.) dhe numrin e prodhimit (FD-Nr.), në mënyrë që t'ju ofrojmë asistencë të kualifikuar. Tabelën e tipit me numrat përkatës e gjeni në anë të derës së furrës. Në mënyrë që të mos humbni kohë duke kërkuar, mund t'i merrni këtu të dhënat e pajisjes tuaj si dhe numrin e telefonit të shërbimit të klientit.

E-Nr.	FD-Nr.
-------	--------

Shërbimi i klientëve

Kini parasysh që vizita e teknikut të shërbimit, në rastin e një keqpërdorimi, edhe pse brenda periudhës së garancisë, nuk është pa pagesë.

Të dhënat e kontaktit për të gjitha vendet i gjeni në listën e përmbajtjes të shërbimit të klientëve.

Kini besim te kompetenca e prodhuesit. Kështu mund të jeni të sigurt se riparimin do ta realizojnë teknikët e trajnuar për riparim, të cilët janë të pajisur me pjesë këmbimi origjinale për pajisjet tuaja.

Të dhëna teknike

Ushqimi me energji	220-230 V, 50 Hz
Fuqia e mikrovalëve	900 W
Frekuenca e mikrovalëve	2450 MHz
Siguresa	16 A
testuar-VDE	po
shenja-CE	po

Kjo pajisje është në përputhje me normën EN 55011 ose CISPR 11. Është një produkt i grupit 2, kategorisë B.

Grupi 2 do të thotë se mikrovalët janë prodhuar me qëllim ngrohjen e ushqimeve. Kategoria B do të thotë se pajisja është e përshtatshme për përdorim privat në kushtet e shtëpisë.

Akrilamid në ushqime

Cilat ushqime janë të prekura?

Akrilamidi formohet kryesisht nga produkte të nxehta shumë të drithërave dhe patateve p. sh. patatina, patate të skuqura,

toste, panine, bukë, ushqime të pjekura (biskota, ëmbëlsira me xhenxhefil, biskota me erëza).

	Këshilla për përgatitjen e gatesave pa akrilamid
Të përgjithshme	Mbajini kohët e gatimit mundësisht të shkurtra. Mos i thekni gatesat shumë, por të marrin ngjyrë të artë. Gatesat e mëdha dhe të trasha përmbajnë më pak akrilamid.
Gurabije të pjekura	Me nxehtësi nga sipër/poshtë maksimumi 200 °C, me ajër të nxehtë-3D ose ajër i nxehtë maksimumi 180 °C. Me nxehtësi nga sipër/poshtë maksimumi 190 °C, me ajër të nxehtë-3D ose ajër i nxehtë maksimumi 170 °C. Veza ose e verdha e vezës redukton formimin e akrilamidit.
Furrë-patate të skuqura	Shpërndajeni njëtrajtshëm dhe me një shtresë në tavë. Piqni të paktën 400 g për tavë, në mënyrë që patatet të mos thahen.

Këshilla për energjinë dhe mjedisin

Këtu mund të gjeni këshilla, sesi të kurseni energji gjatë gatimit ose pjekjes dhe sesi ta mënjaroni pajisjen siç duhet.

Kursimi i energjisë

- Furrën e paraxehni vetëm atëherë, kur kështu është dhënë në recetë ose në tabelën e udhëzimit për përdorim.
- Përdorni kallëpe të errëta për pjekje, të lyera me llak të zi apo të emaluara. Ata e thithin nxehtësinë në mënyrë të veçantë.
- Gjatë zierjes, skuqjes ose pjekjes, derën e furrës e hapni sa më rrallë që është e mundur.
- Më shumë ëmbëlsira më së miri i piqni njëra pas tjetrës. Furra është ende e nxehtë. Me këtë shkurtohet kohëzgjatja e pjekjes për ëmbëlsirën e dytë. Mund të futni gjithashtu 2 kallëpe kuti pranë njëri tjetrit.
- Te kohët më të gjata të zierjes, furrën mund ta fikni 10 minuta para përfundimit të kohës për zierje dhe ngrohtësinë e mbetur ta shfrytëzoni për mbarimin e plotë të zierjes.

Hedhja sipas normave ekologjike

Hidheni paketimin sipas normave ekologjike.



Ky aparat përmban shënjën e aparaturave elektrike dhe elektroteknike sipas Udhëzimit 2012/19/EU (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Udhëzimi jep kuadrin ligjor për të drejtën e kthimit mbrapsht të aparaturave të përdorura në të gjithë BE.

Testuar për ju në studion tonë të gatimit

Këtu do të gjeni një sërë gatesash dhe rregullimet e tyre optimale. Ne do t'ju tregojmë se cili lloj ngrohjeje, temperaturë ose fuqi mikrovalë është e përshtatshme për gatesën tuaj. Do të gjeni të dhëna lidhur me aksesoret e përshtatshëm dhe lartësitë ku duhen vendosur këta aksesorë. Do të merrni gjithashtu këshilla për enët dhe përgatitjen e gatesave.

Udhëzime

- Vlerat e tabelës vlejnjë gjithmonë për futjen e aksesorit në furrë të ftohtë dhe të boshatisur. Ngrohni furrën paraprakisht vetëm kur kjo është dhënë në tabelë. Përpara përdorimit, hiqni nga dhomëza e gatimit gjithë aksesoret që nuk ju nevojiten.
- Pak pas ngrohjes paraprake, mbulojeni aksesorin me letër furre.
- Të dhënat e kohës në tabela janë vlera standarde. Ato varen nga cilësia dhe dendësia e ushqimit.
- Përdorni aksesorin e marrë bashkë me pajisjen. Aksesoret shitesë i gjeni si aksesorë të veçantë në dyqanet e specializuar ose pranë shërbimit të klientit.
- Përdorni gjithmonë peceta tenxheresh kur nxirrni aksesorin ose enën e nxehtë nga dhomëza e gatimit.

Shkrirja, ngrohja dhe zierja me mikrovalë

Në tabelat e mëposhtme do të gjeni shumë mundësi dhe vlera rregulluse për mikrovalën.

Të dhënat e kohës në tabela janë vlera standarde. Ato varen nga ena, nga cilësia, temperatura dhe dendësia e ushqimit.

Në tabela jepen shpesh gama të kohës. Vendosni fillimisht kohën më të shkurtër dhe zgjateni këtë kohë nëse është e nevojshme.

Mund të ndodhë që të keni sasi të ndryshme nga ato të paraqitura në tabela. Për këtë ka një rregull standard: Dyfishi i sasisë - thujse dyfishi i kohëzgjatjes, gjysma e sasisë - gjysma e kohëzgjatjes.

Vendoseni enën në qendër të skarës së ulët. Në këtë mënyrë, mikrovalët mund të shpërndahen në të gjitha anët e gatesës.

Shkrirja

Udhëzime

- Futeni ushqimin e ngrirë në një enë të hapur mbi skarë.
- Pjesët delikate si p. sh. kofshët ose krahët e pulës ose pjesët e yndyrshme anësore të mishrave të pjekur mund t'i mbuloni me copëza flete alumini. Fleta nuk duhet të prekë muret e dhomëzës së gatimit. Pas gjysmës së kohës së shkrirjes, mund ta hiqni fletën e aluminit.
- Kthejini gatesat hera herës 1 deri 2 herë ose trazojini ato. Copat e mëdha duhe t'i ktheni më shpesh. Duke i kthyer, mënjanoni ujin e formuar nga shkrirja.
- Lëreni ushqimin e shkrirë të qëndrojë edhe 10 deri 60 minuta në temperaturë ambiente, në mënyrë që të njëtrajtësohet temperatura. Në rastin e shpendëve, mund të nxirrni jashtë të brendshmet e tyre.

Shkrirja	Pesha	Fuqia e mikrovalës në vat, kohëzgjatja në minuta	Udhëzime
Mish i plotë lope, viçi ose derri (me dhe pa kocka)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10-20 min.	kthejeni disa herë
	1 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 15-25 min.	
	1,5 kg	180 W, 30 min.+ 90 W, 20-30 min.	
Copa mishi ose thela lope, viçi ose derri	200 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	kur ktheni copat e shkrira, ndajini nga njëra-tjetra
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 15-20 min.	
Romstek, i përzier	200 g	90 W, 10-15 min.	ngrijeni mundësisht të sheshtë kthejeni disa herë, nxirrni mishin e sapo shkrirë
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 15-20 min.	
Shpendë ose pjesë shpendësh	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	kthejini herë pas here
	1,2 kg	180 W, 15 min. + 90 W, 25-30 min.	
Rosë	2 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 30-40 min.	kthejeni disa herë
Filetë peshku, kotëletë ose thelë peshku	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	copat e shkrira, ndajini nga njëra-tjetra
Peshk i plotë	300 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	-
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	
Perime, p. sh. bizele	300 g	180 W, 10-15 min.	trazojini gatesat me kujdes herë pas here
	600 g	180 W, 10 min. + 90 W, 10-15 min.	
Fruta, p. sh. mjedra	300 g	180 W, 7-10 min.	trazojini gatesat me kujdes herë pas here, copat e shkrira, ndajini nga njëra-tjetra
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
Shkrirje gjalpi	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2-4 min.	Hiqeni ambalazhin plotësisht
	250 g	360 W, 1min. + 90 W, 2-4 min.	
Bukë e plotë	500 g	180 W, 6 min. + 90 W, 5-10 min.	kthejini herë pas here
	1 kg	180 W, 12 min. + 90 W, 15-25 min.	
Kek, i thatë, p. sh. kek i përzier	500 g	90 W, 15-20 min.	vetëm për kekë pa mbushje kremi, krem pana ose krem pastigerie, ndajini copëzat e kekut nga njëra-tjetra
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
Kekë, të lëngët, p. sh. kekë me fruta, kekë me djathë	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	vetëm për kekë pa mbushje kremi, krem pana ose xhelatinë
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 10-15 min.	

Shkrirja, ngrohja ose gatimi i gatesave të ngrira

Udhëzime

- Nxirrini gatesat e gatshme nga ambalazhi. Gatesat ngrohen më shpejt dhe në mënyrë më të njëtrajtshme në enë të përshtatshme për mikrovalë. Përbërës të ndryshëm të gatesave mund të ngrohen me shpejtësi të ndryshme.
- Gatesat e sheshta gatohen më shpejt sesa ato të lartat. Vendosini gatesat në enë mënyrë të sheshtë. Ushqimet nuk duhen vendosur mbi njëri-tjetrin.

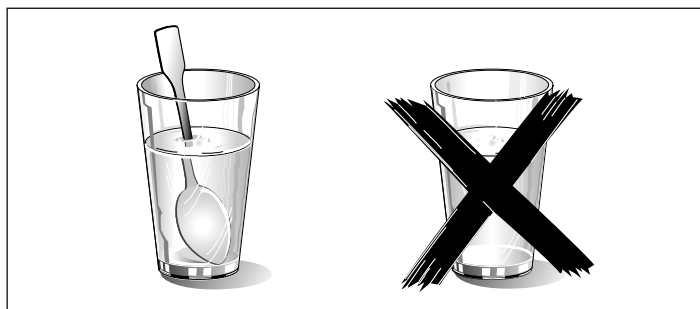
- Mbulojini gjithmonë gatesat me kapak. Nëse nuk keni një kapak të përshtatshëm për enën tuaj, përdorni një pjatë ose letër të posaçme për mikrovalë.
- Gatesat duhet t'i trazoni ose ktheni 2 deri 3 herë.
- Pas ngrohjes, lëri gatesat në qetësi edhe 2 deri 5 minuta për të njëtrajtësuar temperaturën.
- Përdorni gjithmonë dorashka ose kapëse tenxheresh, kur doni të nxirrni enën jashtë.
- Shija e gatesave ruhet gjatë. Për këtë arsye, mund të kurseni kripë dhe erëza.

Shkrirja, ngrohja dhe zierja e gatesave të ngrira	Pesha	Fuqia e mikrovalës në vat, kohëzgjatja në minuta	Udhëzime
Menuja, gatesa në pjatë, gatesa të gatshme	300-400 g	600 W, 10-15 min.	Nxirrni gatesën nga ambalazhi; mbulojeni gjatë ngrohjes
Supa	400-500 g	600 W, 8-10 min.	në enë të mbyllur
Gjellë me mish	500 g	600 W, 10-15 min.	në enë të mbyllur
	1 kg	600 W, 20-25 min.	
Thela mishi ose copa mishi me lëng, p. sh. gulash	500 g	600 W, 15-20 min.	në enë të mbyllur
	1 kg	600 W, 25-30 min.	
Peshk, p. sh. fileto	400 g	600 W, 10-15 min.	i mbuluar
	800 g	600 W, 18-20 min.	
Kontorno, p. sh. oriz, makarona	250 g	600 W, 2-5 min.	në enë të mbyllur; shtoni lëngun
	500 g	600 W, 8-10 min.	
Perime, p. sh. bizele, brokoli, karrota	300 g	600 W, 8-10 min.	në enë të mbyllur; shtoni lëngun; shtoni 1 lugë gjelle ujë
	600 g	600 W, 15-20 min.	
Krem spinaqi	450 g	600 W, 11-16 min.	ziejini pa shtuar ujë

Ngrohni gatesat

Rrezik përvëlimi!

Gjatë nxehjes së lëngjeve, mund të ketë mbinxehje. Do të thotë që temperatura e nxehjes arrihet, pa u fryrë dhe derdhur lëngu. Edhe me tundjen më të vogël të enës, lëngu i nxehtë mund të mbinxehet dhe të derdhet papritur. Gjatë ngrohjes së lëngjeve futni gjithmonë një lugë në enë. Kështu do të shmangni mbinxehjen.



Kujdes!

Metalet - p. sh. luga në gotë - duhet të qëndrojnë të paktën 2 cm larg mureve të furrës dhe faqes së derës. Shkëndijat mund ta prishin xhamin e brendshëm të derës.

Udhëzime

- Nxirrini gatesat e gatshme nga ambalazhi. Gatesat ngrohen më shpejt dhe në mënyrë më të njëtrajtshme në enë të përshtatshme për mikrovalë. Përbërës të ndryshëm të gatesave mund të ngrohen me shpejtësi të ndryshme.
- Mbulojini gjithmonë gatesat me kapak. Nëse nuk keni një kapak të përshtatshëm për enën tuaj, përdorni një pjatë ose letër të posaçme për mikrovalë.
- Gatesat duhet t'i trazoni mirë ose t'i ktheni disa herë. Kontrolloni temperaturën.
- Pas ngrohjes, lëri gatesat në qetësi edhe 2 deri 5 minuta për të njëtrajtësuar temperaturën.
- Përdorni gjithmonë dorashka ose kapëse tenxheresh, kur doni të nxirrni enën jashtë.

Ngrohja e gatesave	Pesha	Fuqia e mikrovalës në vat, kohëzgjatja në minuta	Udhëzime
Menuja, gatesa në pjatë, gatesa të gatshme	350-500 g	600 W, 5-10 min.	Nxirrni gatesën nga ambalazhi; mbulojeni gjatë ngrohjes
Pijet	150 ml	900 W, 1-2 min.	Kujdes! Futni lugën në gotë, mos ngrohni pije alkolike, kontrollojeni herë pas here
	300 ml	900 W, 2-3 min.	
	500 ml	900 W, 3-4 min.	
Ushqim për bebe, p. sh. shishka qumështi	50 ml	360 W, ca. 1 min.	Vendosni shishkat pa biberon ose kapak mbi dyshtemenë e dhomëzës së gatimit, tundeni ose trazojeni pas ngrohjes, kontrolloni patjetër temperaturën
	100 ml	360 W, 1-2 min.	
	200 ml	360 W, 2-3 min.	
Supa			-
1 filxhan	175 g	900 W, 2-3 min.	
2 filxhanë	secili 175 g	900 W, 4-5 min.	
4 filxhanë	secili 175 g	900 W, 5-6 min.	

Ngrohja e gatesave	Pesha	Fuqia e mikrovalës në vat, kohëzgjatja në minuta	Udhëzime
Thela mishi ose copa mishi me lëng, p. sh. gulash	500 g	600 W, 10-15 min.	i mbuluar
Eintopf	400 g	600 W, 5-10 min.	në enë të mbyllur
	800 g	600 W, 10-15 min.	
Perime	150 g	600 W, 2-3 min.	shtoni pak ujë
	300 g	600 W, 3-5 min.	

Gatimi i gatesave

Udhëzime

- Gatesat e sheshta gatohen më shpejt sesa ato të lartat. Vendosini gatesat në enë mundësisht në mënyrë të sheshtë. Ushqimet nuk duhen vendosur mbi njëri-tjetrin.
- Gatujini gatesat në enë të mbyllura. Nëse nuk keni një kapak të përshtatshëm për enën tuaj, përdorni një pjatë ose letër të posaçme për mikrovalë.

- Shija e gatesave ruhet gjatë. Për këtë arsye, mund të kurseni kripë dhe erëza.
- Pas ngrohjes, lërinini gatesat në qetësi edhe 2 deri 5 minuta për të njëtrajtësuar temperaturën.
- Përdorni gjithmonë dorashka ose kapëse tenxheresh, kur doni të nxirrni enën jashtë.

Zieni gatesat	Pesha	Fuqia e mikrovalës në vat, Kohëzgjatja në minuta	Udhëzime
Pulë e plotë, e freskët, pa të brendshme	1,5 kg	600 W, 30-35 min.	kthejini pas gjysmës së kohës
Filetë peshku, e freskët	400 g	600 W, 5-10 min.	-
Perime, të freskëta	250 g	600 W, 5-10 min.	copëtojini në copa të mëdha të barabarta; për çdo 100 g shtoni 1 deri 2 lugë gjelle ujë; trazojeni herë pas here
	500 g	600 W, 10-15 min.	
Patatet	250 g	600 W, 8-10 min.	copëtojini në copa të mëdha të barabarta; për çdo 100 g shtoni 1 deri 2 lugë gjelle ujë; trazojeni herë pas here
	500 g	600 W, 11-14 min.	
	750 g	600 W, 15-22 min.	
Oriz	125 g	600 W, 7-9 min. + 180 W, 15-20 min.	shtoni dyfishin e sasisë së ujit; përdorni enë të mbyllura
	250 g	600 W, 10-12 min. + 180 W, 20-25 min.	
Gatesa të ëmbla, p. sh. Puding (i çastit)	500 ml	600 W, 7-9 min.	trazojini 2 deri 3 herë me rrahësen e vezëve
Fruta, komposto	500 g	600 W, 9-12 min.	-

Kokoshka të posaçme për mikrovalë

Udhëzime

- Përdorni enë të sheshta të qëndrueshme ndaj nxehtësisë, p.sh. kapakun e një tave, një pjatë qelqi ose një tas qelqi (Pyrex)
- Vendoseni enën gjithmonë mbi skarë.
- Mos përdorni enë porcelani ose pjata shumë të harkuara.
- Vendosni rregullimet siç tregohet në tabelë. Sipas produktit dhe sasisë, mund të jetë e nevojshme të përshtatni kohën.

- Në mënyrë që kokoshkat të mos digjen, nxirrreni qeskën e kokoshkave pas 1 minute e 30 sekondash dhe tundeni. Kujdes se është e nxehtë!

Rrezik përvëlimi!

- Hapeni me kujdes qeskën e kokoshkave, pasi mund të dalë jashtë avull i nxehtë.
- Mos vendosni asnjëherë fuqinë maksimale të mikrovalës.

	Pesha	Aksesori	Fuqia e mikrovalës në vat, Kohëzgjatja në minuta
Kokoshka të posaçme për mikrovalë	1 qeskë 100 g	Ena, Skara	600 W, 3-5 min.

Këshilla për mikrovalën

Për sasi të gjellëve të parapërgatitura nuk do të gjeni të dhëna të regjistruara.

Zgjasni ose shkurtoni kohët e gatimit sipas rregullit të përgjithshëm më poshtë:

dyfishi i sasisë = afërsisht dyfishi i kohës

gjysma e sasisë = gjysma e kohës

Gatesa është bërë shumë e thatë.

Herën tjetër, vendosni një kohë gatimi më të shkurtër ose zgjidhni një fuqi më të vogël të mikrovalës. Mbulojini gatesat dhe shtoni më shumë ujë në to.

Edhe pas kalimit të kohës së caktuar, gatesa nuk është shkrirë, nuk është nxehur apo gatuar.

Vendosni një kohë më të gjatë. Sasi të mëdha dhe gatesat më të larta kanë nevojë për kohë më të gjatë.

Pas përfundimit të kohës së gatimit, gatesa është mbinxehur në skaje, në qendër por nuk është ende gati. Trazojeni atë mirë dhe herën tjetër zgjidhni një fuqi më të ulët dhe një kohëzgjatje më të madhe.

Pas shkrirjes, pula ose mishi janë gatuar nga jashtë, në qendër por ende nuk janë shkrirë. Herën tjetër, zgjidhni një fuqi mikrovale më të ulët. Sasitë e mëdha të ushqimit që do shkrini rrotullojini më shumë se një herë.

Ëmbëlsirat dhe biskotat

Për tabelat

Udhëzime

- Të dhënat e kohës vlejné për futjen në furrë të ftohtë.
- Temperatura dhe kohëzgjatja e gatimit varen nga dendësia dhe sasia e ushqimit. Për këtë arsye, në tabela jepen gama të kohës. Filloni me vlerën më të ulët dhe nëse është e nevojshme, vendosni një vlerë më të lartë. Një temperaturë e ulët mundëson një thekje më të njëtrajtshme.

- Informacionet shtesë mund t'i gjeni në *Këshilla për pjekjen* në vijim të tabelave.
- Vendoseni kallëpin e kekëve gjithmonë në qendër të skarës së ulët.

Kallëpet e pjekjes

Udhëzim: Veçanërisht të përshtatshme janë kallëpet e errëta prje metali të pjekjes.

Kekë në kallëpe	Aksesori	Lloji i nxehtjes	Temperatura °C	Fuqia e mikrovalës në vat	Kohëzgjatja në minuta
Kek i përzier, i thjeshtë	Kallëp rrethor/ drejtkëndor	☒	170-180	90	40-50
Kek i përzier, i hollë (p. sh. kekë lisho)*	Kallëp rrethor/ drejtkëndor	☒	150-170	-	70-90
Bazament tortash prej brumi të përzier	Kallëp për torta me fruta	☒	160-180	-	30-40
Kek me fruta i hollë, brumë i përzier	Kallëp mbërthyes/kallëp në formë tasi	☒	170-180	90	35-45
Bazament pandispanje, 2 vezë	Kallëp për torta me fruta	☒	160-170	-	20-25
Pandispanjë, 6 vezë	kallëp mbërthyes i errët	☒	170-180	-	35-45
Bazament krostatash me buzë	kallëp mbërthyes i errët	☒	170-190	-	30-40
Tortë me fruta ose me gjizë me bazament për krostata*	kallëp mbërthyes i errët	☒	170-190	180	35-45
Tortë zvicerane**	kallëp mbërthyes i errët	☒	190-200	-	45-55
Kek në formë kapuçi	Kallëp për kekë në formë kapuçi	☒	170-180	-	40-50
Picë, bazament i hollë, pak mbushje**	tavë e rrumbullaktë për pica	☒	220-230	-	15-25
Kekë pikantë**	kallëp mbërthyes i errët	☒	200-220	-	50-60
Kekë me arra	kallëp mbërthyes i errët	☒	170-180	90	35-45
Brumë me maja me sipërfaqe të thatë	tavë e rrumbullaktë për pica	☒	160-180	-	50-60
Brumë me maja me sipërfaqe të lëngshme	tavë e rrumbullaktë për pica	☒	170-190	-	55-65
Bukë e ëmbël me maja me 500 g miell	tavë e rrumbullaktë për pica	☒	170-190	-	35-45
Kek i thatë me stafidhe me 500 g miell	tavë e rrumbullaktë për pica	☒	160-180	-	60-70
Strudel, i ëmbël	tavë e rrumbullaktë për pica	☒	190-210	180	35-45

* Lërinini kekët të ftohen rreth 20 minuta në furrë.

** Vendoseni kallëpin direkt mbi pjatën rrotulluese.

Ëmbëlsira të vogla	Aksesori	Lloji i nxehtjes	Temperatura në °C	Kohëzgjatja në minuta
Gurabije	tavë e rrumbullaktë për pica	☒	150-170	25-35
Amareta	tavë e rrumbullaktë për pica	☒	110-130	35-45
Mafishe	tavë e rrumbullaktë për pica	☒	100	80-100
Kifle	Tavë e posaçme për kifile mbi skarë	☒	160-180	35-40
Pasta me krem	tavë e rrumbullaktë për pica	☒	200-220	35-45
Pasta me petë	tavë e rrumbullaktë për pica	☒	190-200	35-45
Pasta me brumë me maja	tavë e rrumbullaktë për pica	☒	200-220	25-35

Bukë dhe panine	Aksesor	Lloji i nxehtjes	Temperatura në °C	Kohëzgjatja në minuta
Bukë me maja me 1,2 kg miell	tavë e rrumbullaktë për pica	☒	210-230	50-60
Bukë pite*	tavë e rrumbullaktë për pica	☒	220-230	25-35
Panine	tavë e rrumbullaktë për pica	☒	210-230	25-35
Panine me brumë me maja, e ëmbël	tavë e rrumbullaktë për pica	☒	200-220	15-25

* Vendoseni kallëpin direkt mbi pjatën rrotulluese.

Këshilla për pjekjen

Ju dëshironi të gatvani sipas recetës tuaj personale.	Orientohuni në tabelat e pjekjes me recetat e gatesave të ngjashme.
Dëshironi të përdorni një tavë pjekjeje prej silikoni, qelqi, plastik ose qeramik.	Tava duhet të ketë qëndrueshmëri ndaj të paktën 250 °C nxehtësi. Në këto tava, kekët bëhen më pak të thekur. Kur e fikni mikrovalën, kohëzgjatja shkurtohet në raport me të dhënat e tabelave.
Kështu kuptoni nëse kekët e përzier janë pjekur mirë.	Rreth 10 minuta para përfundimit të kohës së pjekjes, shpojeni me një kunj druri në pjesët më të larta. Kur tek druri nuk mbetet më brumë, do të thotë që keku është gati.
Keku bie.	Herën tjetër përdorni më pak ujë ose vendoseni në një temperaturë pjekjeje 10 gradë më të ulët dhe zgjasni kohën e pjekjes. Respektoni kohët e dhëna të pjekjes në recetë.
Keku është fryrë në qendër dhe anash është i ulët.	Lyeni me pak yndyrë vetëm dyshtemenë e kallëpit mbërthyes. Pas pjekjes, shkëputeni kekun me kujdes me ndihmën e një thike.
Keku ka marrë ngjyrë shumë të errët.	Zgjidhni një temperaturë të ulët dhe lëroni kekun të piqet për më shumë kohë.
Keku është shumë i thatë.	Shponi në kekun e pjekur vrima të vogla me ndihmën e një kruajtëseje dhëmbësh. Më pas pikoni lëng molle ose pije alkoolike sipër tij. Herën tjetër zgjidhni një temperaturë 10 gradë më të lartë dhe shkurtoni kohën e pjekjes.
Buka ose keku (p.sh. keku me djathë) duken mirë, por janë të qullët (hidhni sipër shirita uji).	Herën tjetër përdorni më pak ujë dhe piqeni në temperaturë më të ulët dhe për kohë më të gjatë. Për kekët me shtresë të lëngët, piqni njëherë pjesën e poshtme, shtroni sipër bajamet ose peksimadhet dhe më pas shtroni shtresën e sipërme. Ju lutemi respektoni kohët e pjekjeve në receta.
Keku nuk shqitet kur kthehet.	Pas pjekjes, lëroni kekun të ftohet edhe 5 deri 10 minuta, pasi kështu shqitet më mirë nga tava. Nëse nuk shqitet ende kollaj, shkëputeni me kujdes nëpër anë me ndihmën e një thike. Kthejeni sërish kekun dhe mbulojeni tavën duke e mbuluar disa herë me një leckë të ftohtë e të njomë. Herën tjetër lyejeni tavën me pak yndyrë dhe shtroni edhe ca peksimadhe.
Keni matur temperaturën e furrës me termometrin tuaj dhe keni vënë re një ndryshim.	Temperatura e furrës matet nga prodhuesi me një skarë testuese të vendosur në qendër të dhomëzës së gatimit pas një kohe të caktuar. Çdo enë dhe pjesë e aksesorëve ndikon në vlerën e matur, ndaj kur të bëni matjet tuaj do të vëreni gjithmonë një ndryshim.
Midis tavës dhe skarës formohen shkëndija.	Kontrolloni nëse tava është e pastër nga jashtë. Ndryshoni pozicionin e tavës në dhomëzën e gatimit. Nëse kjo nuk ndihmon, vazhdojeni pjekjen pa aktivizimin e mikrovalëve. Kohëzgjatja e pjekjes do të zgjatet.

Thekja dhe pjekja

Për tabelat

Temperatura dhe kohëzgjatja e gatimit varen nga dendësia dhe sasia e ushqimit. Për këtë arsye, në tabela jepen gama të kohës. Filloni me vlerën më të ulët dhe nëse është e nevojshme, vendosni një vlerë më të lartë.

Informacionet shtesë mund t'i gjeni në *Këshilla për thekjen dhe pjekjen në skarë* në vijim të tabelave.

Ena

Mund të përdorni çdo enë të qëndrueshme ndaj nxehtësisë dhe të përshtatshme për mikrovalën. Kallëpet e pjekjes prej metali janë të përshtatshme vetëm për pjekjen pa mikrovalë.

Ena mund të nxehtet shumë. Për ta nxjerrë atë jashtë përdorni peceta tenxheresh.

Vendosini enët e nxehta prej qelqi mbi një pecetë të thatë kuzhine. Nëse bazamenti është i njomë ose i ftohtë, qelqi mund të pëlçasë.

Udhëzime për pjekjen

Udhëzime

- Për pjekjen e mishit dhe shpendëve përdorni një tavë pjekjeje të lartë.
- Kontrolloni nëse ena i përshtatet dhomëzës së gatimit. Nuk duhet të jetë shumë e madhe.
- Mish: Mbulojeni bazamentin e enës me pak ujë. Për zierje mishi shtoni më shumë ujë. Kthejini copat e mishit pas gjysmës së kohës. Kur pjekja është gati, duhet të qëndrojë edhe 10 minuta të tjera në furrë të fikur dhe të mbyllur. Në këtë mënyrë lëngu i mishit mund të shpërndahet më mirë.
- Shpendët: Kthejini copat e mishit pas $\frac{2}{3}$ të kohës.

Udhëzime për pjekjen në skarë

Udhëzime

- Pjekjen në skarë bëjeni gjithmonë me derën e furrës të mbyllur dhe pa ngrohje paraprake.
- Mundësisht vendosni copa me trashësi të njëjtë në skarë. Bifteket duhet të jetë të paktën 2 deri 3 cm të trashë. Kështu do të theken njëtrajtshmërisht dhe do të qëndrojnë të lëngshëm. Bifteket kriposini pasi t'i keni pjekur në skarë.





- Kthejini copat që piqni në skarë me një kapëse të posaçme për skarë. Nëse ngulni pirunin në mish, ai do të humbasë lëng e do të thahet.
- Mishi i errët p. sh. i lopës theket më shpejt se mishi i çelët i viçit ose derrat. Copat e mishit të çelët ose peshkut janë shpesh ngjyrë e kuqërreme në sipërfaqe, por nga brenda janë të pjekura dhe të lëngshme.
- Elementi nxehës i skarës fiket dhe ndizet sërish automatikisht. Kjo është normale. Shpeshtësia e këtij fenomeni varet nga gradacioni i zgjedhur i skarës.

Mish lope

Udhëzime



- Kthejeni mishin e zier të lopës pas $\frac{1}{3}$ dhe $\frac{2}{3}$ të kohës. Në fund, lëreni të qëndrojnë edhe 10 minuta të tjera.

- Kthejeni filetën e lopës dhe roston pas gjysmës së kohës. Në fund, lëreni të qëndrojnë edhe 10 minuta të tjera.
- Kthejeni biftekun pas $\frac{2}{3}$ të kohës.

Mish lope	Aksesori	Lloji i nxehjes	Temperatura °C, gradacioni i skarës	Fuqia e mikrovalës në vat	Kohëzgjatja në minuta
Mish lope i zier, rreth 1 kg	në enë të mbyllur		180-200	-	120-143
Filetë lope, mesatare, rreth 1 kg	në enë të hapur		180-200	90	30-40
Mish rosto, mesatar, rreth 1 kg	në enë të hapur		210-230	180	30-40
Biftek, mesatar, 3 cm i trashë	në skarën e lartë		3	-	çdo faqe: 10-15

Mish viçi

Udhëzim: Kthejini copat e dhe nyjet e mishit të viçit pas gjysmës së kohës. Në fund, lëreni të qëndrojnë edhe 10 minuta të tjera.






Mish viçi	Aksesori	Lloji i nxehjes	Temperatura °C	Fuqia e mikrovalës në vat	Kohëzgjatja në minuta
Mish viçi i zier, rreth 1 kg	në enë të mbyllur		180-200	-	110-130
Nyje viçi, rreth 1,5 kg	në enë të mbyllur		200-220	-	120-130

Mish derri

Udhëzime

- Kthejini copat e holla të mishit të derrat dhe copat e mishit pa lëkurë pas gjysmës së kohës. Në fund, lëreni të qëndrojnë edhe 10 minuta të tjera.

- Vendoseni mishin në enë me lëkurën nga lart. Priteni lëkurën. Mos e ktheni copën e mishit. Në fund, lëreni të qëndrojnë edhe 10 minuta të tjera.
- Mos e ktheni filetën dhe bërçollën e derrat. Në fund, lëreni të qëndrojnë edhe 5 minuta të tjera.
- Kthejini mishin e qafës pas $\frac{2}{3}$ të kohës.



Mish derri	Aksesori	Lloji i nxehjes	Temperatura °C, gradacioni i skarës	Fuqia e mikrovalës në vat	Kohëzgjatja në minuta
Mish pa lëkurë (p. sh. qafa), rreth 750 g*	në enë të mbyllur		220-230	180	40-50
Mish me lëkurë (p. sh. shpatull) rreth 1,5 kg*	në enë të hapur		190-210	-	130-150
Filetë derri, rreth 500 g*	në enë të mbyllur		220-230	90	25-30
Mish derri i hollë, rreth 1 kg*	në enë të mbyllur		210-230	90	60-80
Bërçollë me kocka, rreth 1 kg*	në enë të hapur	-	-	360	45-45
Mish qafe 2 cm i trashë**			3	-	Njëra anë: rreth 15-20 Ana tjetër: rreth 10-15

* në skarën e ulët

** në skarën e lartë

Qengj



Udhëzim: Kthejini kofshët e qengjit pas gjysmës së kohës.

Mihs qengji	Aksesor	Lloji i nxehtjes	Temperatura °C	Fuqia e mikrovalës në vat	Kohëzgjatja në minuta
Kurriz qengji me kocka, rreth 1 kg	në enë të hapur		210-230	-	40-50
Kofshë qengji pa kocka, mesatare, rreth 1,5 kg	në enë të mbyllur		190-210	-	90-95

Të veçanta

Udhëzime

- Në fund, lëreni romstekun të qëndrojë edhe 10 minuta të tjera.
- Kthejini salsiçet pas $\frac{2}{3}$ të kohës.

Të veçanta	Aksesor	Lloji i nxehtjes	Temperatura °C, gradacioni i skarës	Fuqia e mikrovalës në vat	Kohëzgjatja në minuta
Romstekë, rreth 1 kg*	në enë të hapur		180-200	600 W + 180 W	-
Salsiçe për skarë, 4 deri 6 copë Çdo copë rreth 150 g**	-		3	-	çdo faqe: 10-15











* në skarën e ulët ** në skarën e lartë

Shpendë

Udhëzime

- Vendosini pulat e plota dhe gjokset e pulave me gjoksin nga poshtë. Kthejini pas $\frac{2}{3}$ të kohës.
- Vendosini zogjtë e pulës me gjoksin nga poshtë. Kthejini pas 30 minutash dhe vendosni fuqinë e mikrovalës 180 vat.



- Vendosini gjysmat e pulave dhe copat e pulës me lëkurën nga sipër. Mos i ktheni.
- Kthejini gjokset e rosave dhe patave me lëkurën nga sipër. Mos i ktheni.
- Kthejini kofshët e patës pas gjysmës së kohës. Shponi lëkurën.
- Vendosini gjokset dhe kofshët e gjeldetit me lëkurën nga poshtë. Kthejini pas $\frac{2}{3}$ të kohës.

Shpendë	Aksesor	Lloji i nxehtjes	Temperatura °C, gradacioni i skarës	Fuqia e mikrovalës në vat	Kohëzgjatja në minuta
Pulë, e plotë, rreth 1,2 kg	në enë të mbyllur		220-230	360	35-45
Zog pule, i plotë, rreth 1,6 kg	në enë të mbyllur		220-230	360 180	30 20-30
Pulë, përgjysmë, secila 500 g	në enë të hapur		180-200	360	30-35
Copa pule, rreth 800 g	në enë të hapur		210-230	360	20-30
Gjoks pule me lëkurë dhe kocka, 2 copë, rreth 350-450 g	në enë të hapur		190-210	180	30-40
Gjoks rose me lëkurë, 2 copë secila 300-400 g	në enë të hapur		3	90	20-30
Gjoks pate, 2 copë secila 500 g	në enë të hapur		210-230	90	25-30
Kofshë pate, 4 copë secila 1,5 kg	në enë të hapur		210-230	180	30-40
Gjoks gjeldeti, rreth 1 kg	në enë të mbyllur		200-220	-	90-100
Kofshë gjeldeti, rreth 1,3 kg	në enë të mbyllur		200-220	180	50-60

Peshk

Udhëzime

- Vendosni mbi skarë gjithë peshkun, p. sh. troftë, në mes të skarës së lartë.
- Lyejeni skarën paraprakisht me vaj.

Peshk	Aksesor	Lloji i nxehtjes	Temperatura °C	Kohëzgjatja në minuta
Kotëletë peshku, p. sh. salmon, 3 cm i trashë, i pjekur në skarë	në skarën e lartë		3	20-25
Peshk i plotë, 2-3 copë secili 300 g, i pjekur në skarë	në skarën e lartë		3	20-30

Këshilla për thekjen dhe pjekjen në skarë

Për peshën e ushqimit të thekur nuk jepen të dhëna në tabelë.	Për copa të vogla mishi të thekur zgjidhni një temperaturë më të lartë dhe një kohë gatimi më të shkurtër. Për copa të mëdha mishi të thekur, zgjidhni një temperaturë më të ulët dhe një kohë gatimi më të gjatë.
Si mund të kuptoni nëse gatesa është pjekur.	Përdorni një termometër për mish (mund t'i gjeni në dyqan) ose bëni "provën e lugës". Shtypni mishin me lugën. Nëse është i fortë, është pjekur. Nëse bie, i nevojitet pak më shumë kohë.
Mishi i thekur duket mirë, por lëngu është i djegur.	Herën tjetër zgjidhni një enë më të vogël dhe shtoni më shumë ujë.
Mishi i thekur duket mirë, por lëngu është shumë i çelët dhe i hollë.	Herën tjetër zgjidhni një enë më të madhe dhe hidhni më pak ujë.
Mishi nuk është kthyer.	Priteni mishin e thekur. Përgatitni lëngun në enën e mishit të thekur dhe vendosni thelat e mishit në lëng. Ziejeni mishin vetëm me mikrovalë.

Gatesa në tavë, muskaka, toste

Udhëzime

- Vlerat e tabelës vlejné për futje në furrë të ftohtë.
- Për gatesat në tavë, musakanë me patate dhe lazanjën përdorni një tavë 4 deri 5 cm të lartë dhe të qëndrueshme ndaj të nxehtit

- Vendoseni tavën mbi skarën e ulët.
- Lëreni tavën dhe musakanë edhe 5 minuta të tjera të ziejné në furrë të fikur.
- Toste të thekura:
Thekni paraprakisht fetat e tostët.

Gatesa në tavë, muskaka, toste	Aksesori	Lloji i nxehtjes	Temperatura °C, gradacioni i skarës	Fuqia e mikrovalës në vat	Kohëzgjatja në minuta
Gatesë në tavë, e ëmbël, rreth 1,5 kg	në enë të hapur		140-160	360	25-35
Gatesë në tavë, pikante me përbërës të zier, rreth 1 kg	në enë të hapur		150-170	600	20-25
Lazanjë, e freskët	në enë të hapur		200-220	360	25-35
Musaka patatesh me përbërës të pazier, rreth 1,1 kg	në enë të hapur		180-200	600	25-30
Pjekje tosti, 4 copë*			3	-	8-10

* në skarën e lartë

Produkte të gatshme, të ngrira

Udhëzime

- Ndiqni të dhënat e prodhuesit që gjenden në ambalazh.

- Vlerat e tabelës vlejné për futje në furrë të ftohtë.
- Patatet e skuqura, kroketat dhe patatet e grira mos i vendosni mbi njëra-tjetrën dhe kthejini pas gjysmës së kohës.
- Vendoseni ushqimin direkt mbi pjatën rrotulluese.

Produkte të gatshme	Aksesori	Lloji i nxehtjes	Temperatura °C	Fuqia e mikrovalës në vat	Kohëzgjatja në minuta
Picë me bazament të hollë*	Pjata rrotulluese		220-230	-	10-15
Picë me bazament të trashë	Pjata rrotulluese		-	600	3
			220-230	-	13-18
Picë e vogël*	Pjata rrotulluese		220-230	-	10-15
Picë-Bagetë*	Pjata rrotulluese		-	600	2
			220-230	-	13-18
Patate të skuqura	Pjata rrotulluese		220-230	-	8-13
Kroketa*	Pjata rrotulluese		210-220	-	13-18
Patate të grira, patate të mbushura	Pjata rrotulluese		200-220	-	25-30
Ngrohje paninesh ose bagete	në skarën e ulët		170-180	-	13-18
Shkopinj peshku	Pjata rrotulluese		210-230	-	10-20
Shkopinj, kroketa pule	Pjata rrotulluese		200-220	-	15-20
Strudel	Pjata rrotulluese		210-220	180	20-30
Lazanjë, rreth 400 g**	në skarën e ulët		220-230	600	12-17

* Ngrohni dhomëzën e gatimit paraprakisht për 5 minuta e më pas vendosni ushqimin në pjatën rrotulluese.

** Vendosini ushqimet në një enë të përshtatshme dhe të qëndrueshme ndaj nxehtësisë.

Gatesa për testim

Cilësia dhe funksioni i pajisjeve të kombinuara me mikrovalë testohet nga institutet testuese përmes këtyre gatesave.

Sipas normës EN 60705, IEC 60705 si dhe DIN 44547 dhe EN 60350 (2009)




Shkrirja me mikrovalë

Gatesa	Fuqia e mikrovalës në vat, kohëzgjatja në minuta	Udhëzim
Mish	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Kallëp pyrex Ø 22 cm, vendoseni mbi skarën e ulët. Pas rreth 13 minutash, nxirrni mishin e shkrirë.

Zierja me mikrovalë



Gatesa	Fuqia e mikrovalës në vat, kohëzgjatja në minuta	Udhëzim
Qumësht me vezë	600 W, 10-13 min. + 180 W, 25-30 min.	Kallëp Pyrex 24 x 19 cm vendoseni mbi skarën e ulët.
Pandispanjë	600 W, 9-10 min.	Kallëp Pyrex Ø 22 cm, vendoseni mbi skarën e ulët.
Romstek	600 W, 18-23 min.	Kallëp Pyrex 28 cm, vendoseni mbi skarën e ulët.

Zierja e kombinuar me mikrovalë



Gatesa	Fuqia e mikrovalës në vat, kohëzgjatja në minuta	Lloji i nxehtjes	Temperatura °C	Udhëzim
Musaka patatesh	600 W, 25-30 min.		210-220	Kallëp Pyrex Ø 22 cm, vendoseni mbi skarën e ulët.
Kekë	180 W, 15-20 min.		180-200	Kallëp Pyrex Ø 22 cm, vendoseni mbi skarën e ulët.
Pula	360 W, 35-40 min.		200-220	Kthejeni pas 2/3 të kohës.

Pjekja

Udhëzim: Vlerat e tabelës vlejné për futje në furrë të ftohtë.

Gatesa	Ena	Lloji i nxehtjes	Temperatura °C	Kohëzgjatja e pjekjes, në minuta
Biskota uji	Kallëp mbërthyes Ø 26 cm, në skarën e ulët		160-180	30-40
Kek me mollë, i mbuluar	Kallëp mbërthyes Ø 20 cm, në skarën e ulët		190-210	50-60

Pjekja në skarë

Gatesa	Aksesori	Lloji i nxehtjes	Gradacioni e skarës	Kohëzgjatja, në minuta
Thekja e tosteve	në skarën e lartë		3	4-5
Qofte me mish lope 9 copë	në skarën e lartë		3	30-35

Važne napomene za bezbednost	74	Saveti za pečenje i roštilj.....	94
Uzroci oštećenja	76	Musake, gratinirana jela, tostovi	94
Postavljanje i priključivanje.....	77	Gotovi proizvodi, duboko zamrznuti.....	95
Vaš novi uređaj	77	Izveštaj o ispitivanju.....	96
Polje sa komandama	77		
Tasteri.....	77		
Birač funkcija	77		
Birač temperature	77		
Ventilator za hlađenje.....	78		
Pribor.....	78		
Pre prvog korišćenja	78		
Podešavanje vremena	78		
Zagrevanje pećnice.....	78		
Čišćenje pribora.....	78		
Podešavanje pećnice	79		
Podešavanje režima zagrevanja i temperature.....	79		
Brzo zagrevanje	79		
Automatsko sigurnosno isključivanje.....	79		
Mikrotalasi.....	79		
Napomene za posude	79		
Snage mikrotalasne pećnice.....	80		
Podešavanje mikrotalasne pećnice.....	80		
Mikrotalasna pećnica u kombinaciji sa reonom.....	80		
Podešavanje MikroKombi- režima	80		
Automatski programi	81		
Podešavanje programa	81		
Programi odmrzavanja.....	81		
Program kuvanja.....	82		
Kombinovani program kuvanja	82		
Podešavanje vremenskih funkcija	82		
Podešavanje alarmnog časovnika.....	82		
Podešavanje trajanja	83		
Podešavanje vremena	83		
Zaštita dece.....	83		
Uključivanje osigurača za decu	83		
Isključivanje zaštite dece.....	83		
Zaštita dece kod automatskih programa.....	83		
Promena polaznih postavki	84		
Osnovna podešavanja	84		
Nega i čišćenje	84		
Sredstva za čišćenje	84		
Tablica smetnji.....	85		
Tabela sa smetnjama.....	85		
Tablica smetnji.....	86		
E-broj i FD-broj	86		
Tehnički podaci	86		
Akrilamid u namirnicama.....	87		
Saveti za energiju i životnu sredinu.....	87		
Ušteda energije	87		
Rešavanje otpada u skladu sa zaštitom okoline.....	87		
Testirano za vas u kulinarskom klubu.....	87		
Odmrzavanje, podgrevanje i kuvanje mikrotalasima	87		
Saveti za korišćenje mikrotalasnog uređaja.....	90		
Kolači i pecivo	90		
Saveti za pečenje.....	91		
Pečenje i roštilj	92		

Ostale informacije o proizvodima, priboru, rezervnim delovima i servisima ćete naći na internetu: **www.bosch-home.com** i "online" prodavnici: **www.bosch-eshop.com**

⚠ Važne napomene za bezbednost

Pažljivo pročitajte ovo uputstvo. Samo onda možete sigurno i pravilo da koristite Vaš uređaj. Sačuvajte ovo uputstvo za kasniju upotrebu ili za druge korisnike.

Ovaj uređaj je namenjen samo za ugradnju. Obratite pažnju na specijalno uputstvo za montažu.

Pošto ste ga raspakovali, proverite uređaj. Ukoliko oštetio prilikom transporta, nemojte ga priključivati.

Samo ovlašćeni stručnjak sme da priključuje uređaje bez utikača. U slučaju štete zbog pogrešnog priključka ne postoji zahtev za garancijom.

Ovaj uređaj je namenjen za privatno domaćinstvo i kućno okruženje. Uređaj koristite samo za pripremu jela i pića. Nadzirite uređaj tokom rada. Uređaj koristite samo u zatvorenim prostorijama.

Ovaj uređaj je namenjen za korišćenje na nadmorskim visinama od maksimalno 4000 metara.

Ovaj uređaj mogu koristiti deca od 8 godina i lica sa smanjenim psihičkim, osećajnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostacima iskustva ili znanja, ako ih nadzire lice, koje je odgovorno za bezbednost, ili ih je uputilo u vezi sa sigurnom upotrebom uređaja i ako su oni razumeli opasnosti, koje iz toga mogu da nastanu.

Nikada ne smete pustiti decu da se igraju sa uređajem. Čišćenje i korisničko održavanje ne smeju da vrše deca, čak i ako imaju 8 godina ili više i ako imaju nadzor.

Decu, mlađu od 8 godina udaljite od uređaja i priključnog kabla.

Pribor uvek pravilno umetnite u pećnicu. *Videti opis pribora* u uputstvu za upotrebu.

Opasnost od požara!

- Uređaj se veoma zagreva. Ako postavljate uređaj ugradnog modela sa dekorativnim vratima, kada su dekorativna vrata zatvorena dolazu do toplotnog zagušenja. Uređaj pustite u rad samo kada se dekorativna vrata otvorena.
- Zapaljivi predmeti, koji su odloženi u rernu, mogu da se zapale. Zapaljive predmete nemojte čuvati u rerni. Nikada ne otvarajte vrata uređaja, ako ima dima u uređaju. Isključite uređaj i povucite mrežni utikač ili isključite osigurač u kutiji za osigurače.
- Upotreba uređaja koja nije u skladu sa odredbama je opasna i može da prouzrokuje štete. Nije dozvoljeno da sušite jela ili odeću, da zagrevate patofne, jastuke punjene zrneljcem i žitaricama, sundere, vlažne krpe za čišćenje i slično. Na primer zagrejane patofne, jastuci punjeni zrneljcem ili žitaricama mogu da se zapale i posle jednog časa. Uređaj koristite samo za pripremu jela i pića.
- Namirnice mogu da se zapale. Namirnice nemojte nikada da podgrevate u ambalaži koja zadržava toplotu. Namirnice nikada nemojte da podgrevate bez nadzora u posudama od plastike, papira ili drugih zapaljivih materijala. Nemojte nikada da podesite preveliku snagu ili predugo vreme mikrotalasne pećnice. Orijentišite se prema podacima u ovom uputstvu za upotrebu. Nemojte nikada da sušite namirnice u mikrotalasnoj pećnici. Namirnice sa malim sadržajem vode kao npr. hleb nemojte nikada da odmrzavate ili podgrevate ako ste podesili preveliku snagu i predugo vreme mikrotalasne pećnice.
- Jestivo ulje može da se zapali. Jestivo ulje nemojte nikada da zagrevate pomoću mikrotalasne pećnice.

Opasnost od eksplozije!

Tečnosti i druga hrana u čvrsto zatvorenim sudovima mogu da eksplodiraju. Tečnosti ili drugu hranu nemojte nikada da zagrevate u čvrsto zatvorenim sudovima.

Opasnost od teškog ugrožavanja zdravlja!

- Ukoliko čišćenje ima nedostatke, možete da oštetite površinu uređaja. Može da isteče energija mikrotalasa. Uređaj čistite redovno i odmah uklanjajte ostatke hrane. Pećnicu, zaptivak na vratima, vrata i graničnik na vratima uvek održavajte čistim; takođe videti poglavlje *Nega i čišćenje*.
- Zbog oštećenih vrata pećnice ili zaptivka vrata energija mikrotalasa može da izađe. Nemojte nikada da koristite uređaj, ako su vrata pećnice ili zaptivak vrata oštećeni. Pozovite servisnu službu.
- Kod uređaja bez poklopca kućišta izlazi energija mikrotalasa. Nemojte nikada da uklanjate poklopac kućišta. U slučaju radova na održavanju ili radova na popravci pozovite servisnu službu.

Opasnost od strujnog udara!

- Neadekvatne popravke su opasne. Popravke i zamenu oštećenih kablova za priključivanje može da vrši jedino osoblje Službe za tehničku pomoć koje je prethodno obučeno. Ako je aparat pokvaren, isključite ga iz mreže ili skinite osigurač iz kutije za osigurače. Obavestite servis tehničke podrške.
- Na vrelim delovima uređaja može da se istopi izolacija kabla električnih uređaja. Priključni kabl električnih uređaja nemojte nikada da dovodite u kontakt sa vrelim delovima uređaja.
- Vlaga, koja prodire, može da prouzrokuje strujni udar. Nemojte da koristite čišćenje pod visokim pritiskom ili čišćenje parom.
- Vlažnost koja prodire može da prouzrokuje strujni udar. Uređaj nemojte nikada da izlažete vrućini i vlazi. Uređaj upotrebljavajte samo u zatvorenim prostorijama.
- Pokvaren uređaj može da prouzrokuje strujni udar. Pokvaren uređaj nikada nemojte da uključujete. Izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u kutiji za osigurače. Pozovite servisnu službu.
- Uređaj radi pod visokim naponom. Nikada ne uklanjajte kućište.

Opasnost od opekotina!

- Uređaj se jako zagreva. Nikada nemojte da dodirujete unutrašnje površine u rerni ili grejne elemente. Uređaj uvek ostavite da se ohladi. Udaljite decu.

- Pribor ili posuđe se zagreva. Vreli pribor ili posuđe iz rerne uzimajte pomoću krpe za lonce.
- Para alkohola može da se zapali u vreloj rerni. Nemojte nikada da pripremate jela sa velikim količinama visokoprocenčnih alkoholnih pića. Koristite samo male količine visokoprocenčnih alkoholnih pića. Pažljivo otvarajte vrata na uređaju.
- Namirnice sa tvrdom ljuskom ili korom tokom, ali isto tako i posle zagrevanja, mogu da se raspuknu kao eksploziv. Nikada nemojte da kuvate jaja u ljusci ili da podgrevate tvrdo kuvana jaja. Nikada nemojte da kuvate mekušce i ljuskare. Kod jaja na oko ili jaja u čaši unapred probodite žumance. Kod namirnica sa tvrdom ljuskom ili korom, kao što su np r. jabuke, paradajz, krompir ili viršle, ljuska može da pukne. Pre zagrevanja probodite ljusku ili koru.
- Vrelina u hrani za bebe ne raspoređuje se ravnomerno. Hranu za bebe nikada nemojte da zagrevate u zatvorenim sudovima. Uvek uklonite poklopac ili cuclu. Posle zagrevanja dobro promešajte ili promućkajte. Proverite temperaturu, pre nego što detetu date hranu.
- Zagrejana jela emituju toplotu. Posuđe može da bude vrelo. Posuđe i pribor iz pećnice uzimajte uvek pomoću krpe.
- Kod namirnica koje su hermetički zatvorene, ambalaža može da pukne. Uvek obratite pažnju na podatke na ambalaži. Jela iz pećnice uzimajte uvek pomoću krpe.

Opasnost od oparotina!

- Prilikom otvaranja vrata na uređaju može da izađe vrela para. Pažljivo otvarajte vrata na uređaju. Udaljite decu.
- Zbog vode u vreloj rerni može da nastane vrela vodena para. Nikada ne sipajte vodu u vrelu rernu.
- Prilikom zagrevanja tečnosti može da dođe do odlaganja ključanja. To znači, da je postignuta temperatura ključanja, a da se nije podigao tipičan mehur pare. Već prilikom malog potresa suda vrela tečnost iznenada brzo može da proključa i da prsne. Prilikom zagrevanja u sud uvek stavite kašiku. Na taj način izbegavate odlaganje ključanja.

Opasnost od povrede!

- Izgrebano staklo na vratima uređaja može da iskoči. Nemojte koristiti strugaljku za staklo, oštra i abrazivna sredstva za čišćenje.
- Neadekvatno posuđe može da pukne. Posuđe od porcelana i keramike na drškama ili poklopcima može da ima fine rupice. Iza tih rupica krije se prazan prostor. Vlaga, koja je prodrla u prazan prostor može da izazove pucanje posuđa. Upotrebljavajte samo posuđe koje je namenjeno za mikrotalasnu pećnicu.
- Posuđe i posude koje sadrže metal mogu da izazovu varnice prilikom upotrebe u mikrotalasnoj rerni. Uređaj je oštećen. Nikada nemojte koristiti metalne posude u mikrotalasnoj rerni. Koristite isključivo posuđe odobreno za upotrebu u mikrotalasnoj rerni ili koristite mikrotalasnu u kombinaciji sa određenom vrstom grejanja.

Uzroci oštećenja

Oprez!

- Nastajanje varnica: Metalni delovi - npr. kašika u čaši - moraju da budu udaljeni najmanje 2 cm od zidova rerne i unutrašnje strane vrata. Varnice mogu da unište unutrašnje staklo vrata.
- Voda u vrućoj pećnici: Voda ne sme da se proliva u vrućoj pećnici. Tako se stvara vodena para. Promena temperature može da dovede do oštećenja.
- Vlažne namirnice: Vlažne namirnice ne smeju da se drže duže vreme u zatvorenoj pećnici. Nemojte da odlažete jela u uređaj. To može dovesti do korozije.
- Hlađenje rerne sa otvorenim vratima uređaja: Ostavite rernu da se hladi zatvorena. Ne stavljajte nikakve predmete između uređaja i vrata. I ako samo pristonite vrata, pročelja susednih elemenata se mogu vremenom oštetiti.
- Jako zaprljani zaptivač: Ako je zaptivač jako zaprljan, vrata uređaja više ne mogu da se dobro zatvore za vreme rada uređaja. Mogu da se oštete pročelja susednih elemenata. Pobrinite se da zaptivač bude uvek čist.
- Režim rada mikrotalasne pećnice bez jela: Režim rada uređaja bez jela u pećnici dovodi do preopterećenja. Uređaj nemojte nikada da uključujete bez jela u pećnici. Izuzetak je kratko testiranje posuđa, videti poglavlje "Mikrotalasna pećnica, posuđe".
- Sedenje ili odlaganje predmeta na vratima uređaja: Ne stajite i ne sedajte na otvorena vrata uređaja. Ne odlažite posuđe ili pribor na vratima uređaja.
- Transportovanje uređaja: Pri nošenju ili pridržavanju uređaja ne služite se drškom na vratima. Drška na vratima ne drži težinu uređaja i može da pukne.
- Kokice za mikrotalasni uređaj: Nikad nemojte da namestite preveliku snagu mikrotalasnog uređaja. Koristite najviše 600 W. Kesu sa kokicama uvek stavite na stakleni tanjir. Ploča bi mogla da pukne zbog preopterećenja.
- Prekuvana tečnost ne sme da dospe u unutrašnjost uređaja preko pogona obrtnog tanjira. Posmatrajte proces kuvanja. Najpre upotrebite kraće vreme kuvanja, a ako je potrebno produžite vreme kuvanja.
- Mikrotalasni uređaj nikada nemojte da koristite bez obrtnog tanjira.

Postavljanje i priključivanje

Vodite računa o posebnom uputstvu za montažu.

Uređaj ima gotov utikač i sme da se priključuje samo na propisano instaliranu utičnicu zaštitnog kontakta. Osigurač mora da iznosi 16 ampera (automatski L ili B). Mrežni napon mora da odgovara naponu koji je naveden na pločici sa tipom.

Postavljanje utičnice ili zamenu priključnog kabla sme da vrši samo elektrostručnjak. Ako utikač nakon ugradnje nije više dostupan, u instalaciji mora da postoji prekidač svih faza, sa rastojanjem između kontakata od najmanje 3 mm.

Nemojte da koristite višestruke utikače, letve sa utikačima i produžne kablove. Prilikom preopterećenja postoji opasnost od požara.

Vaš novi uređaj

Ovde ćete upoznati Vaš novi uređaj. Opisaćemo Vam polje za posluživanje i pojedinačne elemente za posluživanje. Dobićete informacije o rezni i o priboru.

Polje sa komandama



Tasteri

Pomoću tastera podesite različite funkcije. Na prikazu možete da očitajte podešene vrednosti.

Simbol	Funkcija tastera
90	Izaberite snagu mikrotalasne pećnice od 90 W
180	Izaberite snagu mikrotalasne pećnice od 180 W
360	Izaberite snagu mikrotalasne pećnice od 360 W
600	Izaberite snage mikrotalasne pećnice od 600 W
900	Izaberite snagu mikrotalasne pećnice od 900 W
»»»	Izaberite Brzo zagrevanje
kg	Odabir težine
⏸	Otvaranje i zatvaranje menija vremenskih funkcija
⏹	Izaberite Osigurač za decu
-	Minus Smanjite podešene vrednosti
+	Plus Povećajte podešene vrednosti
▷	kraći pritisak: pokretanje/prekidanje rada duži pritisak: prekidanje rada

Birač funkcija

Pomoću birača funkcije podesite vrstu zagrevanja.

Položaj	Upotreba
0	Nulti položaj Rerna je isključena.
🌀	Mikrotalasi Izaberite režim mikrotalasa.
🔥	strujanje vrućeg vazduha Za pečenje testa u kalupima, patišpanja i torti sa sirom, kolača, pice i sitnih kolača u plehu za pečenje.

Položaj

🌀 roštilj sa ventilatorom

🔥 Stepen za picu

🌀 Roštilj

P Programi

Upotreba

Perad dobija hrskavu braon koricu. Dizana testa i peciva će vam najbolje uspevati sa ovim podešavanjem.

Za duboko zamrznute gotove proizvode i za jela koja zahtevaju više toplote odozdo.

Izaberite između jakog, srednjeg ili slabog stepena. Možete da pečete više krmenadli, kobasica, ribe ili tosteva.

4 programa za odmrzavanje
11 programa za kuvanje
Režim zagrevanja i trajanje su definisani prema težini.

Napomene

- Ako vršite podešavanja, iznad birača funkcija svetli pokazna lampica.
- Nakon pritiskanja tastera ▷ uključuje se sijalica u pećnici.

Birač temperature

Pomoću birača temperature podešavate temperaturu ili stepen za pečenje roštilja.

Položaj	Upotreba
●	Nulti položaj Rerna ne greje.
50, 100-230	Opseg temperature Temperatura u °C
1, 2, 3	Stepeni za pečenje roštilja 1 = slaba 2 = srednja 3 = jako

Ventilator za hlađenje

Vaš uređaj ima ventilator za hlađenje. Ventilator za hlađenje se uključuje u toku rada. Topli vazduh se izbacuje preko vrata.

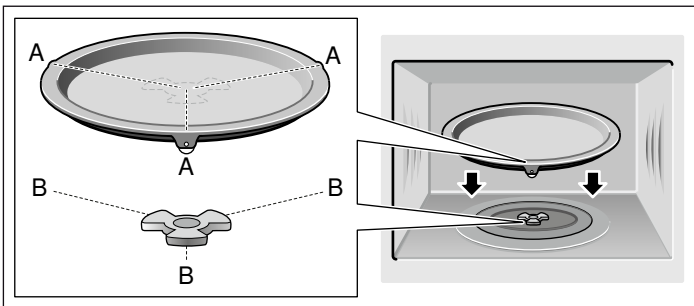
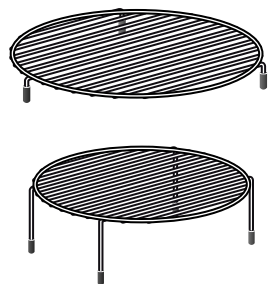
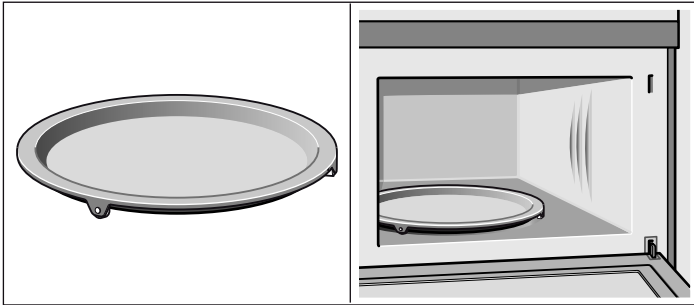
Nakon isključivanja, ventilator za hlađenje radi još izvesno vreme.

Oprez!

Ventilacioni otvori ne smeju da se pokrivaju. Ako se to uradi, doći će do pregrevanja uređaja.

Napomene

- U režimu mikrotalasa, površina uređaja ostaje hladna. Međutim, ventilator za hlađenje se i tada uključuje. On može da nastavi sa radom i nakon završetka režima mikrotalasa.



- Kondenzovana voda može da se pojavi na prozoru, na vratima, na unutrašnjim zidovima i u dnu pećnice. To je normalno i ne utiče na rad mikrotalasnog pećnice. Obrišite kondenzovanu vodu nakon pečenja.

Pribor

Oprez!

Kada sklanjate posuđe, vodite računa o tome da se obrtna ploča ne pomera. Uverite se da je obrtna ploča pravilno fiksirana. Obrtna ploča može da se okreće ulevo ili udesno.

Obrtni tanjir

Kao površina za postavljanje rešetke.

Jela koja zahtevaju mnogo više toplote odozdo možete da stavite direktno na obrtni tanjir.

Obrtni tanjir se okreće ulevo ili udesno. Otporan je na rezanje. Picu možete da sečete na komade direktno na obrtnom tanjiru.

- Nemojte nikada da koristite uređaj bez obrtnog tanjira.
- Na obrtni tanjir ne sme da se stavi težina veća od 5 kg.
- Obrtni tanjir mora da se okreće u svim režimima zagrevanja.

Niža rešetka

Za mikrotaladni režim i za kuvanje i pečenje u pećnici.

Viša rešetka

Za pečenje npr. mesa, kobasica i tostova.

Kao površine za postavljanje ravnih šerpi.

Umetanje rotirajućeg tanjira

Postavite rotirajući tanjir sa točkicama "A", kako je prikazano na slici, na nosač "B" u sredinu dna pećnice.

Rotirajući tanjir mora uspravno uleći u nosač.

Pre prvog korišćenja

Ovde ćete saznati šta morate da uradite pre nego što prvi put pripremite jelo u pećnici. Prvo pročitajte poglavlje *Sigurnosna uputstva*.

Podешavanje vremena

Nakon priključivanja se uključuje displej sa tri nule i simbolom ► ⌚. Podesite vreme.

1. Pritisnite taster + ili -.
Podrazumevana vrednost +: 12:00
Podrazumevana vrednost -: 23:59
2. Podesite vreme pomoću tastera + ili -.
3. Pritisnite taster ⌚.
Vreme je podešeno.

Napomena: Da biste smanjili potrošnju struje Vašeg uređaja u Standby režimu, možete da isključite prikazivanje vremena. U vezi sa tim pogledajte poglavlje *Promena osnovnih podešavanja* u nastavku.

Zagrevanje pećnice

Da bi se otklonio miris novog proizvoda, zagrejte praznu, zatvorenu pećnicu. Idealno je da to traje sat vremena u režimu strujanja vrućeg vazduha [⊞] na 180 °C. Pazite na to, da u pećnici nema ostataka ambalaže.

1. Pomoću birača funkcije podesite strujanje vrućeg vazduha [⊞].
2. Biračem temperature podesite 180 °C.
3. Pritisnite taster [⏸].
Rerna počinje da greje.

Isključite pećnicu posle sat vremena. Zatim okrenite birač funkcije na nulti položaj.

Čišćenje pribora

Pre nego što pribor koristite prvi put, očistite ga temeljno vrelom sapunicom i mekom krpom.

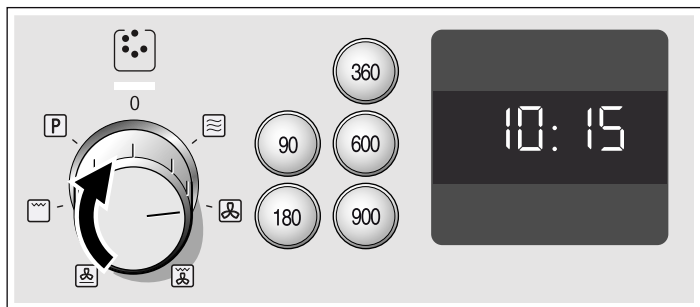
Podešavanje pećnice

Imate različite mogućnosti podešavanja pećnice. Ovde ćemo objasniti kako da podesite željeni režim zagrevanja i temperaturu. Kod pećnice možete da podesite trajanje kuvanja jela. U vezi sa tim pogledajte poglavlje *Podešavanje vremenskih funkcija* u nastavku.

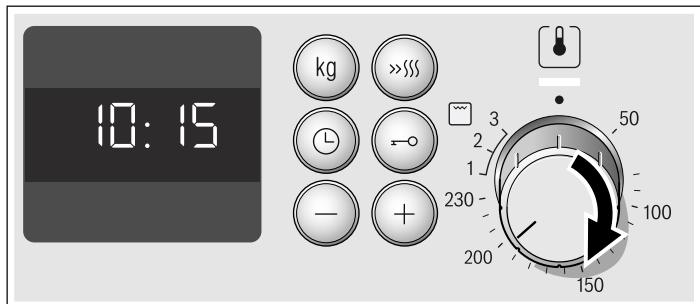
Podešavanje režima zagrevanja i temperature

Primer na slici: strujanje vrućeg vazduha ☒ na 200 °C.

1. Pomoću birača funkcija podesite vrstu zagrevanja.



2. Pomoću birača temperature podesite temperaturu ili stepen za pečenje roštilja.



3. Pritisnite taster ▷|||.

Rerna počinje da greje.

Otvorena vrata pećnice tokom rada

Režim rada se zaustavlja. Nakon zatvaranja vrata pritisnite taster ▷|||. Režim rada teče dalje.

Zaustavljanje režima rada

Pritisnite taster ▷||| da biste prekinuli rad. Pritisnite taster ▷||| i rad će se nastaviti.

Isključivanje rerne

Birač funkcije obrnite u nulti položaj.

Promena podešavanja

Pomoću dotičnog birača u svako doba možete da promenite vrstu zagrevanja ili stepen na roštilju.

Brzo zagrevanje

Pomoću brzog zagrevanja Vaša rerma naročito brzo postiže podešenu temperaturu.

Koristite brzo zagrevanje pri temperaturama podešenim iznad 100 °C. Brzo zagrevanje može da se bira za sledeće režime zagrevanja:

- ☒ strujanje vrućeg vazduha
- ☒ stepen za picu
- ☒ roštilj sa ventilatorom

Kako biste dobili ravnomeran rezultat pečenja, svoje jelo stavljajte u rernu, ako je brzo zagrevanje završeno.

1. Podešavanje režima zagrevanja i temperature.

2. Pritisnite taster >>>>.

Na prikazu svetli simbol >>>>.

3. Pritisnite taster ▷|||.

Rerna počinje da greje.

Brzo zagrevanje je završeno

Čuje se signal. Simbol >>>> na prikazu se gasi. Stavite Vaše jelo u rernu.

Prekidanje brzog zagrevanja

Pritisnite taster >>>>. Simbol >>>> na prikazu se gasi.

Automatsko sigurnosno isključivanje

Automatsko sigurnosno isključivanje se aktivira kada je uređaj uključen duže vreme bez podešenog trajanja. Kada će se uređaj isključiti, zavisi od podešenog režima rada i temperature.

Primer: Kada pećnica radi sa strujanjem vrućeg vazduha pri 160 °C, automatski će se isključiti posle približno 5 sati.

U polju za prikaz se pojavljuje E2. Uređaj je isključen. Pritisnite taster ▷||| da biste to potvrdili.

Mikrotalasi

Mikrotalasi se u namirnici pretvaraju u toplotu. Mikrotalasi mogu da se koriste samostalno ili u kombinaciji sa drugim režimima zagrevanja. Dobićete informacije o posudu i možete videti kako da podesite mikrotalasnu pećnicu.

Napomena:

U poglavlju *Testirano za vas u kulinarskom klubu* naći ćete primere za odmrzavanje, zagrevanje i pečenje mikrotalasima.

Napomene za posuđe

Prikladno posuđe

Prikladno je posuđe koje je postojano na vrućini od stakla, staklene keramike, porculana, keramike ili plastike otporne na toplotu. Ovi materijali propuštaju mikrotalase.

Možete da koristite i posuđe u kojem poslužujete. Tako ćete uštedeti premeštanje jela u drugo posuđe. Koristite posuđe sa zlatnim ili srebrnim ukrasom samo ako proizvođač garantuje da je prikladno za mikrotalase uređaje.

Neprikladno posuđe

Metalno posuđe je neprikladno. Metal ne propušta mikrotalase. U zatvorenim metalnim posudama jela ostaju hladna.

Oprez!

Nastajanje iskri: metalni delovi - npr. kašika u čaši - moraju da budu udaljeni najmanje 2 cm od zidova rerne i unutrašnje strane vrata. Iskrene mogu da unište unutrašnje staklo vrata.

Ispit posuđa

Nikad ne uključujte mikrotalasni uređaj bez jela. Jedini izuzetak je sledeći ispit posuđa.

Ako ste nesigurni da li je Vaše posuđe prikladno za mikrotalasne rerne, napravite sledeći ispit:

1. Stavite prazno posuđe ½ do 1 minut pri najvećoj snazi u mikrotalasnu rernu.
2. Od vremena na vreme preispitajte temperaturu. Posuđe treba da bude hladno ili malo toplo. Ako je vrelo ili nastanu iskre, posuđe je neprikladno.

Snage mikrotalasne pećnice

Pomoću tastera podesite željenu snagu mikrotalasne pećnice.


90 W	za odmrzavanje osetljivih jela
180 W	za odmrzavanje i dalje pečenje
360 W	za pečenje mesa i za podgrevanje osetljivih jela
600 W	za zagrevanje i pečenje jela
900 W	za zagrevanje tečnosti

Napomene


- Kada pritisnete taster, pali se izabrana snaga.
- Snaga mikrotalasne pećnice od 900 W može da se podesi na maksimalno 30 minuta. Za sve druge snage, trajanje može da se podesi do 1 sata i 30 minuta.

Podešavanje mikrotalasne pećnice

Primer: snaga mikrotalasne pećnice 600 W, trajanje 17 minuta.


1. Birač funkcije podesite na .
2. Pritisnite taster za željenu snagu mikrotalasne pećnice. Svetli snaga od 600 W i prikazuje je se predloženo trajanje.

3. Tasterom **+** ili **-** podesite trajanje.


4. Pritisnite taster .

Režim rada se pokreće. Trajanje vidljivo ističe.

Trajanje je isteklo

Čuje se zvučni signa. Mikrotalasni režim je završen. Birač funkcije okrenite na nulti položaj. Zvučni signal možete da isključite tasterom .

U međuvremenu, otvorite vrata pećnice

Režim rada se zaustavlja. Nakon zatvaranja vrata pritisnite kratko taster . Režim rada teče dalje.



Menjanje trajanja

To možete uraditi u bilo koje doba. Pomoću tastera **+** ili **-** promenite trajanje.


Menjanje snage mikrotalasne pećnice

Pritisnite taster za novu snagu mikrotalasne pećnice. Tasterom **+** ili **-** podesite trajanje i pokrenite ponovo.


Zaustavljanje režima rada

Pritisnite taster  da biste prekinuli rad. Pritisnite taster  i rad će se nastaviti.

Prekidanje režima rada

Taster  držati pritisnut oko 4 sekunde i okrenuti birač funkcije na nulti položaj.

Napomene

- Kada birač funkcije podesite na , uvek kao predlog svetli maksimalna snaga mikrotalasne pećnice.
- Ukoliko se u međuvremenu otvore vrata uređaja, ventilator može nastaviti da radi.

Mikrotalasna pećnica u kombinaciji sa rernom


Mikrotalasnu pećnicu upotrebljavajte istovremeno sa vrstom režima rada rerne. Jela postaju hrskava i rumena kao u rerni, ali se to dešava brže.

Sve stepene snage mikrotalasne pećnice do 600 W možete da kombinujete sa vrstama režima rada rerne.

Obratite pažnju na napomene za posuđe u poglavlju: *Mikrotalasna pećnica*.


Podešavanje MikroKombi- režima

Primer: mikrotalasi 360 W, 17 minuta i vruć vazduh  190 °C.


1. Pomoću birača funkcije podesite režim zagrevanja, a pomoću birača temperature podesite temperaturu.
2. Pritisnite taster za željenu snagu mikrotalasne pećnice. Pojaviće se podrazumevano trajanje.
3. Tasterom **+** ili **-** podesite trajanje.
4. Pritisnite taster .

Režim rada se pokreće. Trajanje vidljivo ističe.



Trajanje je isteklo

Čuje se zvučni signal. Kombinovani režim je završen. Zvučni signal možete da isključite tasterom .

U međuvremenu, otvorite vrata pećnice

Režim rada se zaustavlja. Nakon zatvaranja vrata pritisnite kratko taster . Režim rada teče dalje.

Zaustavljanje rada

Kratko pritisnite taster . Rerna je u stanju pauze. Ponovo pritisnite taster , nastavlja se rad uređaja.


Menjanje trajanja

To možete uraditi u bilo koje doba. Pomoću tastera **+** ili **-** promenite trajanje.

Menjanje snage mikrotalasne pećnice

Pritisnite taster za novu snagu mikrotalasne pećnice. Tasterom **+** ili **-** podesite trajanje i pokrenite ponovo.

Prekidanje režima rada

Taster  držite pritisnut otprilike 4 sekunde, a birač funkcija obrnite nazad na nulti položaj.

Automatski programi

Automatskim programima možete veoma jednostavno da pripremite jelo. Izaberite program i unesite težinu svog jela. Optimalno podešavanje preuzima automatski program. Možete da izaberete neki od 15 programa.

Namirnicu uvek stavljajte u hladnu pećnicu.

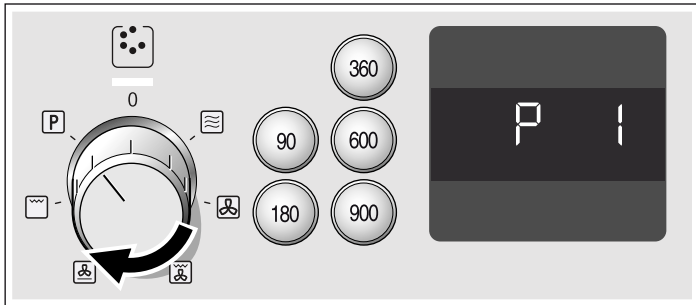
Podešavanje programa

Ako ste izabrali program, podesite pećnicu. Birač temperature mora da bude u nultom položaju.

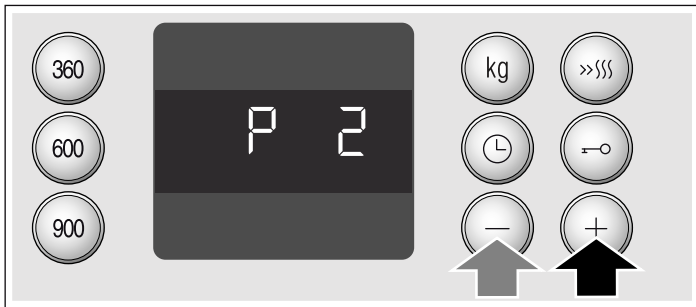
Primer na slici: program 2 sa težinom od 1 kilograma.

1. Birač funkcije podesiti na automatski program [P].

Na prikazu se pojavljuje prvi programski broj.



2. Tasterom + ili - izaberite broj programa.



3. Pritisnite taster kg. Na prikazu se pojavljuje predlog težine od 0,50 kilograma.



4. Tasterom + ili - podesite težinu.



5. Pritisnite taster >|||. Program se pokreće. Trajanje programa se odbrojava na displeju i pojavljuju se simboli ▶ i |→.

Program je završen

Čuje se signal. Program je završen, rena više ne greje. Pritisnite taster >||| i birač funkcija obrnite na nulti položaj.

Promena programa

Nakon starta više se ne može promeniti broj programa i težina.

Prevremeno isključivanje signala

Pritisnite taster ⊖.

U međuvremenu, otvorite vrata pećnice

Režim rada se zaustavlja. Nakon zatvaranja vrata pritisnite kratko taster >|||. Režim rada teče dalje.

Zaustavljanje rada

Kratko pritisnite taster >|||. Rerna je u stanju pauze. Ponovo pritisnite taster >|||, nastavlja se rad uređaja.

Prekidanje programa

Taster >||| držati pritisnut oko 4 sekunde i okrenuti birač funkcije na nulti položaj. Rerna je isključena.

Promena trajanja i vremena završetka

Kod automatskih programa ne možete da menjate trajanje i vreme završetka.

Programi odmrzavanja

Meso, perad i hleb možete da odmrzavate sa 4 programa odmrzavanja.

Napomene

■ Priprema namirnica

Koristite namirnice koje se mogu što ravnije i u porcijama zamrznuti i čuvati na -18 °C.

Namirnicu koju treba odmrznuti izvadite iz pakovanja i izmerite je. Težina Vam je potrebna za podešavanje programa.

■ Pri odmrzavanju mesa i peradi stvara se vlaga. Ona se uklanja prilikom okretanja i ne sme da se koristi ponovo ili da dođe u dodir sa drugim namirnicama.

■ Posuda

Namirnicu stavite u ravnu posudu pogodnu za mikrotalase, npr. na stakleni ili porcelanski tanjir i ne poklapajte.

■ Pri odmrzavanju pileta i delova pileta (P03) oglašavaju se dva zvučna signala za okretanje.

■ Vreme mirovanja

Odmrznuta namirnica treba da miruje još 10 do 30 minuta radi izjednačavanja temperature. Veći komadi mesa zahtevaju duže vreme mirovanja od manjih. Ravni komadi i mleveno meso treba da se razdvoje pre vremena mirovanja. Zatim možete dalje pripremati namirnicu čak i ako je komad mesa još uvek zamrznut u sredini. Kod peradi možete sada da izvadite iznutrice.

Br. programa		Opseg težine u kg
Odmrzavanje		
P 01	Mleveno meso	0,20 - 1,00
P 02	Komadi mesa	0,20 - 1,00
P 03	Pile, delovi piletine	0,40 - 1,80
P 04	Hleb	0,20 - 1,00

Program kuvanja

Pomoću 3 programa kuvanja možete da skuvate pirinač, krompir ili povrće.

Napomene

■ Priprema namirnica

Izmerite namirnicu. Težina je potrebna za podešavanje programa.

■ Posuda

Namirnicu kuvajte u posudi za mikrotalasne pećnice sa poklopcem. Za pirinač treba koristiti veliku i visoku šerpu. Posudu stavite na nižu rešetku.

Pirinač (P05)

Napomena: Nemojte da koristite pirinač u kesici za kuvanje. Pirinač pravi penu pri kuvanju. Stavite samo sirovu težinu (bez tečnosti). U pirinač dodajte tečnost u dva do dva i po puta većoj količini.

Krompiri (P06)

Napomena: Slani krompiri: Izrežite ih na jednake komade. Na 100 g krompira dodajte 1 kašiku vode i malo soli.

Povrće (P07)

Napomene

■ sveže povrće: Izrezati na jednake, velike komade. Dodati 1 kašičicu vode na 100 g povrća.

■ Vreme mirovanja

Kada je program završen, ostavite namirnicu još malo u pećnici. Da bi se temperatura izjednačila, potrebno je mirovanje još 5-10 minuta.

Rezultati kuvanja zavise od kvaliteta i konzistencije namirnica.

Br. programa	Kuvanje	Opseg težina u kg
05	Pirinač	0,05 - 0,20
06	Krompir	0,15 - 1,00
07	Povrće	0,15 - 1,00

Kombinovani program kuvanja

Napomene

■ Namirnicu izvadite iz pakovanja i izmerite je. Kada ne možete da unesete tačnu težinu, zaokružite je na manju ili veću vrednost.

■ Posuda

Namirnicu kuvajte u vatrostalnoj posudi odgovarajuće veličine koja je pogodna za kuvanje u mikrotalasnoj pećnici. Posudu stavite na nižu rešetku.

Jagnjetina, srednje pečena (P12)

Pogodan je za jagnječju plečku ili jagnjeći but bez kostiju.

Rolat od mesa (P13)

Ovaj program je podesan za rolate od mesa čija visina nije veća od 7 cm.

Riba, cela (P14)

Prethodno zarezite kožu ribe. Stavite ribu u „plivajući“ položaj u posudi.

Pilav (P15)

Unesite samo težinu pirinča. Pogodan za pilav sa pirinčem, mesom ili mesom peradi. Koristite samo sveže sastojke. Koristite samo visoko posuđe sa poklopcem.






Vreme mirovanja

Nakon isteka programa, namirnicu treba mešati oko 5-10 minuta radi izjednačavanja temperature.

Br. programa	Kombinovano kuvanje	Opseg težina u kg
08	Pecivo, zamrzuto* (do 3 cm visine)	0,40 - 1,20
09	Pile, celo*	0,50 - 2,00
10	Govedina, srednje pečena*	0,50 - 1,50
11	Svinjski vrat	0,50 - 2,00
12	Jagnjetina, srednje pečena	0,80 - 2,00
13	Rolat od mesa*	0,50 - 1,50
14	Riba, cela*	0,30 - 1,00
15	Pilav od svežih sastojaka	0,05 - 0,20

* Koristite posuđe bez poklopca



Podešavanje vremenskih funkcija

Vaša pećnica ima razne vremenske funkcije. Tasterom  pozivate meni i menjate pojedinačne funkcije. Dok podešavate, svetle svi vremenski simboli. Strelica  pokazuje na kojoj vremenskoj funkciji se nalazite. Već podešenu funkciju možete da promenite direktno pomoću tastera  ili  kada ispred vremenskog simbola stoji strelica .

Podešavanje alarmnog časovnika

Alarmni časovnik možete da koristite kao kuhinjski alarm. On radi nezavisno od pećnice. Alarmni časovnik ima svoj signal. Čučete da li se radi o alarmu ili isteklom trajanju kuvanja.


1. Pritisnite jednom taster .

Na prikazu svetle vremenski simboli, strelica  stoji ispred .


2. Tasterom ili podešavate vreme alarmnog časovnika.

Podrazumevana vrednost tastera  = 10 minuta



Podrazumevana vrednost tastera  = 5 minuta

Nakon nekoliko sekundi se preuzima podešeno vreme. Alarmni časovnik se pokreće. Na prikazu svetli simbol  i alarmni časovnik se vidi na displeju. Drugi vremenski simboli se gase.


Vreme alarmnog časovnika je isteklo

Čuje se zvučni signal. Na displeju stoji 0:00. Tasterom  isključite alarmni časovnik.



Promena vremena na alarmnom časovniku





Pomoću tastera  ili  promenite vreme na alarmnom časovniku. Posle nekoliko sekundi preuzima se promena.

Brisanje alarmnog časovnika

Tasterom  vratite vreme alarmnog časovnika na 0:00. Promena se primenjuje nakon nekoliko sekundi. Alarmni časovnik je isključen.

Provera vremenskih podešavanja


Ako je podešeno više vremenskih funkcija, na prikazu su upaljeni odgovarajući simboli. Ispred simbola  stoji strelica  i alarmni časovnik odbrojava.

Da bi se proverila podešavanja za alarmni časovnik , trajanje  ili vreme , pritisnite taster  više puta sve dok strelica stoji ispred datog simbola. Vrednost se pojavljuje za nekoliko sekundi na prikazu.

Podešavanje trajanja

Na rerni možete da podesite trajanje pečenja Vašeg jela. Ako je trajanje isteklo, rerna se automatski isključuje. Tako ne morate da prekidate druge radove, kako biste isključili rernu. Vreme pečenja ne može neželjeno da se prekorači.

Primer na slici: Trajanje 45 minuta.

1. Pomoću birača funkcija podesite vrstu zagrevanja.
2. Pomoću birača temperature podesite temperaturu ili stepen za pečenje roštilja.
3. Taster  pritisnite dva puta.

Na prikazu stoji 20:00. Vremenski simboli svetle, strelica ► stoji ispred I→I.




4. Pomoću tastera + ili - podesite trajanje.




5. Pritisnite taster .

Pećnica se pokreće. Na prikazu vidljivo teče trajanje i svetli simbol ►I→I. Drugi vremenski simboli se gase.


Trajanje je isteklo

Čuje se zvučni signal. Pećnica prestaje da greje. Na prikazu stoji 0:00. Pritisnite taster . Signal prestaje. Birač funkcije okrenite u nulti položaj. Pećnica je isključena.

Promena trajanja




Pomoću tastera + ili - promenite trajanje. Posle nekoliko sekundi preuzima se promena. Ako je podešen alarmni časovnik, pre toga pritisnite taster .

Brisanje trajanja


Tasterom - vratite trajanje na 0:00. Promena se primenjuje nakon nekoliko sekundi. Trajanje je izbrisano. Kada je alarmni časovnik podešen, prvo pritisnite taster .


Provera vremenskih podešavanja

Ako je podešeno više vremenskih funkcija, na prikazu su upaljeni odgovarajući simboli. Ispred simbola vremenske funkcije nalazi se strelica ► u prednjem planu.

Da bi se proverila podešavanja za alarmni časovnik , trajanje I→I ili vreme , pritisnite taster  više puta sve dok strelica ► stoji ispred datog simbola. Vrednost se pojavljuje nekoliko sekundi na prikazu.



Podešavanje vremena

Nakon isključivanja ili nestanka struje, na prikazu svetli simbol ► i tri nule. Podesite vreme.

1. Pritisnite taster + ili -.
Podrazumevana vrednost +: 12:00
Podrazumevana vrednost -: 23:59
2. Podesite vreme pomoću tastera + ili -.
3. Pritisnite taster . Vreme je podešeno.

Promena vremena

Preduslov: uređaj mora da bude isključen.

1. Taster  pritisnite dva puta.
Na prikazu svetle vremenski simboli, strelica ► stoji ispred simbola .
2. Promenite vreme pomoću tastera + ili -.
Nakon nekoliko sekundi se preuzima podešeno vreme.

Isključivanje vremena

Možete da isključite vreme. Molimo da za to pogledate u poglavlje *Promena osnovnih podešavanja*.


Zaštita dece

Zaštita dece postoji da deca ne bi slučajno uključila pećnicu. Pećnica ne reaguje ni na jedno podešavanje. Alarmni časovnik i vreme možete da podesite i kada je zaštita od dece uključena.

Uključivanje osigurača za decu

Preduslov: Ne sme da bude podešeno trajanje i birač funkcija stoji u nultom položaju.

Taster  držite pritisnut otprilike četiri sekunde.

Na prikazu se pojavljuje simbol . Osigurač za decu je uključen.

Isključivanje zaštite dece

Taster  držite pritisnut otprilike četiri sekunde.

Na prikazu se gasi simbol . Osigurač za decu je isključen.

Zaštita dece kod automatskih programa

Kada je podešen automatski program, zaštita dece ne funkcioniše.

Promena polaznih postavki

Vaš uređaj ima različite polazne postavke koje možete da promenite u svako vreme.

Osnovna podešavanja

U tabeli ćete naći sva osnovna podešavanja i mogućnosti njihove izmene.

Osnovno podešavanje	Mogućnosti	Objašnjenje
$\text{C } 1$ Prikaz sati 1 = UKLJ.	Prikaz sati 2 = ISKLJ.	Prikaz vremena
$\text{C } 2$ Trajanje zvučnog signala 2 = srednje = 2 minuta	1 = kratko = 10 sekundi 3 = dugo = 5 minuta	Signal po isteku intervala
$\text{C } 3$ Jačina zvučnog signala 2 = srednje	1 = tiho 3 = glasno	Jačina zvuka signala
$\text{C } 4$ Vreme čekanja 2 = srednje = 5 sekundi	1 = kratko = 2 sekunde 3 = dugo = 10 sekundi	Vreme čekanja između pojedinačnih koraka, u skladu sa datim podešavanjem

Preduslov: Uređaj je isključen.

1. Pritisnite taster \ominus nekoliko sekundi.
Na prikazu se pojavljuje prvo osnovno podešavanje.
2. Osnovno podešavanje možete da promenite tasterom $+$ ili $-$.

3. Potvrdite pomoću tastera \ominus .
Na prikazu se pojavljuje sledeće osnovno podešavanje. Pomoću tastera \ominus možete da pregledate sva osnovna podešavanja i da ih promenite tasterom $+$ ili $-$.
4. Na kraju pritisnite taster \ominus na nekoliko sekundi.
Sva podešavanja su primenjena.
Svoja podešavanja možete da izmenite u bilo kom trenutku.

Nega i čišćenje

Uz brižljivu negu i čišćenje, Vaš mikrotalasni uređaj ostaje dugo lep i funkcionalan. Kako ćete ispravno negovati i čistiti Vaš uređaj objašnjavamo Vam na ovom mestu.

Opasnost od strujnog udara!

Vlaga, koja prodire, može da prouzrokuje strujni udar. Nemojte da koristite čišćenje pod visokim pritiskom ili čišćenje parom.

Opasnost od opekotina!

Nikad nemojte čistiti uređaj direktno nakon što ste ga isključili. Dozvolite da se uređaj ohladi.

Opasnost od teškog ugrožavanja zdravlja!

Zbog oštećenih vrata pećnice ili zaptivka vrata energija mikrotalasa može da izađe. Nemojte nikada da koristite uređaj, ako su vrata pećnice ili zaptivak vrata oštećeni. Pozovite servisnu službu.

Napomene

- Na prednjoj strani uređaja ne stvaraju se nikakve razlike u boji usled različitih materijala, kao što su staklo, plastika ili metal.
- Senke na staklu na vratima, u vidu pramenova, predstavljaju odraz sijalice u pećnici.
- Neprijatne mirise, npr. nakon pripreme ribe, možete veoma jednostavno da otklonite. Dodajte par kapi limunovog soka u šolju vode. Stavite kašiku u posudu da bi se izbeglo ključanje. Zagrevajte vodu 1 do 2 minuta sa maksimalnom snagom mikrotalase pećnice.

Sredstva za čišćenje

Da se različite površine ne bi oštetile pogrešnim sredstvom za čišćenje, vodite računa o podacima u tabeli. Nemojte da koristite

- jaka ili abrazivna sredstva za čišćenje,
- strugače za metal ili staklo da biste očistili staklo na vratima uređaja.
- strugače za metal ili staklo za čišćenje zaptivača na vratima.
- tvrde sundere za ribanje i penu za čišćenje,
- sredstva koja sadrže alkohol.

Pre korišćenja dobro operite nove sunderaste krpe.

Pustite da se sve površine dobro osuše, pre nego što uređaj ponovo pustite u rad.

Područje	Sredstva za čišćenje
Prednja strana uređaja	Vrela sapunica: Očistite krpom za pranje i osušite mekanom krpom. Ne koristiti sredstvo za čišćenje, strugač za metal ili staklo.
Prednja strana uređaja sa nerđajućim čelikom	Vrela sapunica: Očistite krpom za pranje i osušite mekanom krpom. Odmah uklonite fleke od kamenca, masti, skroba i belanceta. Ispod takvih fleka može da se formira korozija. U servisnoj službi ili specijalizovanoj prodavnici mogu da se nabave specijalna sredstva za čišćenje prohroma. Ne koristiti sredstvo za čišćenje, strugač za metal ili staklo.

Područje	Sredstva za čišćenje
Pećnica	Topla sapunica ili vodeni rastvor sirćeta: Očistite krpom za pranje i osušite mekanom krpom. Ako je zaprljanje veće: nemojte da koristite sprej za čišćenje rerni niti bilo kakva druga agresivna sredstva za čišćenje rerni ili abrazivna sredstva. Nemojte da koristite žice za ribanje, grube sunđere i četke za lonce. Ova sredstva grebu površinu. Unutrašnje površine moraju dobro da se osuše.
Pomoć u čišćenju za prostor za kuvanje	Šolja sa vodom i sredstvom za pranje sudova: Sipajte nekoliko kapi sredstva za pranje sudova u šolju sa vodom. Stavite kašiku na sredinu posude, da biste izbegli odlaganje ključanja. Zagrejte vodu 2 minuta na maksimalnoj snazi mikrotalasne pećnice. Isključite uređaj i ostavite sud da odstoji 5 minuta u zatvorenom prostoru za kuvanje. Na kraju obrišite prostor za kuvanje krpom i pustite da se temeljno osuši.
Udubljenje u pećnici	Vlažna krpa: Kroz pogonsku osovinu obrtnog tanjira ne sme da proдре nikakva voda u unutrašnjost uređaja.
Rešetke	Vrela sapunica: Prati uz pomoć sredstva za čišćenje nerđajućeg čelika ili u mašini za pranje posuđa.
Staklo na vratima	Sredstva za čišćenje stakla: Očistiti krpom za pranje. Ne koristiti strugač za staklo.
Zaptivač	Vrela sapunica: Očistiti krpom za pranje, ne trljati. Za čišćenje ne koristiti strugače za metal ili staklo.

Tablica smetnji




Često se radi samo o nekoj sitnici, kada nastane smetnja. Pre nego što pozovete servisnu službu, molimo Vas da pokušate sami ukloniti smetnju uz pomoć tablice.




Ako jednom jelo ne uspije na optimalni način, pogledajte u poglavlju *Za Vas provereno u našoj studio-kuhinji*. Tu ćete da nađete puno saveta i napomena za kuvanje.

Opasnost od strujnog udara!

Nestručne popravke su opasne. Samo kod nas školovani tehničar servisne službe sme da vrši popravke na uređaju.

Tabela sa smetnjama

Smetnja	Mogući uzrok	Pomoć / Napomena
Uređaj ne funkcioniše.	Osigurač u kvaru.	U kutiji sa osiguračima proverite da li je osigurač za uređaj u redu.
	Utikač nije utaknut.	Uticanje utikača
	Nestanak struje	Proverite da li funkcioniše kuhinjska lampa.
Uređaj ne funkcioniše. Na polju za prikaz se pojavljuje  .	Zaštita dece je aktivna.	Deaktivirajte zaštitu dece (pogledajte poglavlje: zaštita dece).
U polju za prikaz stoji  i  .	Nestanak struje	Ponovo podesite vreme.
Mikrotalasna pećnica se ne uključuje.	Vrata nisu sasvim zatvorena.	Proverite da se nisu zaglavili ostaci ili strana tela u vratima.

Smetnja	Mogući uzrok	Pomoć / Napomena
Jela u mikrotalasnoj pećnici se sporije zagrevaju nego ranije.	Podešen je previše nizak stepen snage za mikrotalasnu pećnicu.	Izabrati viši stepen snage.
	U uređaj je stavljena veća količina nego inače.	Za duplu količinu treba podesiti skoro duplo vreme.
	Jela su bila hladnija nego inače.	Jela u međuvremenu promešajte ili okrenite.
Obrtni tanjir je izgreban ili proklizava.	Priljavština ili strano telo u oblasti pogonske osovine obrtnog tanjira.	Dobro očistiti udubljenje na dnu pećnice i točkice ispod obrtnog tanjira.
Određeni režim rada ili stepen snage ne može da se podesi.	Podešavanje za temperaturu, stepen snage ili kombinaciju nije moguće za ovaj režim rada.	Izaberite moguća podešavanja.
U polju za prikaz se pojavljuje E 1 .	Termički sigurnosni osigurači su bili aktivirani.	Pozivanje servisne službe.
U polju za prikaz se pojavljuje E 2 .	Automatsko sigurnosno isključivanje je bilo aktivirano.	Dodirnite željeni taster ili okrenite obrtni birač.
U polju za prikaz se pojavljuje E 3 .	Funkcije pećnice neispravno funkcionišu.	Pozivanje servisne službe.
U polju za prikaz se pojavljuje E 4 .	Termički sigurnosni osigurači su bili aktivirani.	Pozivanje servisne službe.
U polju za prikaz se pojavljuje E 11 .	Vlaga u polju sa komandama.	Sačekajte da se polje sa komandama osuši.
U polju za prikaz se pojavljuje E 17 .	Neispravno brzo zagrevanje.	Pozivanje servisne službe.
Uređaj može da se podesi, ali se ne zagreva. Trepće dvotačka.	Aktiviran je program demonstracije.	Prekinuti i ponovo uspostaviti dovod struje uređaja. Taster  pritiskajte sve dok se na displeju ne pojavi simbol  i dok dvotačka ne prestane da trepće. U roku od 4 sekunde potvrdite tasterom  .


Tablica smetnji

Često se radi samo o nekoj sitnici, kada nastane smetnja. Pre nego što pozovete servisnu službu, molimo Vas da pokušate sami ukloniti smetnju uz pomoć tablice.

Ako jednom jelo ne uspije na optimalni način, pogledajte u poglavlju *Za Vas provereno u našoj studio-kuhinji*. Tu ćete da nađete puno saveta i napomena za kuvanje.

E-broj i FD-broj

Kada pozovete, navedite broj proizvoda (E-br.) i fabrički broj (FD-br.) da bismo mogli da Vam damo kompetentan savet. Nazivnu pločicu sa ovim brojevima ćete naći na vratima pećnice. Da prilikom poziva ne biste morali duže da tražite, podatke o vašem uređaju i broj telefona servisne službe možete uneti ovde.

E-br.	FD-br.
Servisna služba 	

Imajte na umu da poseta servisnog tehničara u slučaju neispravnosti nije besplatna ni tokom garantnog roka.

Kontaktne podatke za sve države naći ćete u priloženom spisku servisnih službi.

Imajte poverenja u kompetenciju proizvođača. Tako ćete biti sigurni da će popravku izvršiti obučeni servisni tehničari koji su opremljeni originalnim rezervnim delovima za Vaš uređaj.

Tehnički podaci

Napon napajanja	220-230 V, 50 Hz
Snaga mikrotalasa	900 W
Frekvencija mikrotalasa	2450 MHz
Osigurač	16 A
VDE-ispitano	da
CE-oznaka	da

Ovaj uređaj odgovara normi EN 55011 odnosno CISPR 11. Proizvod je grupe 2, kategorije B.

Grupa 2 označuje da uređaj proizvodi mikrotalase u svrhu zagrevanja životnih namirnica. Kategorija B pokazuje da je uređaj prikladan privatnom domaćinstvu.

Akrilamid u namirnicama

Na koja jela se to odnosi?

Akrilamid nastaje, pre svega, kod proizvoda od pšenice i krompira zagrejanih na visoku temperaturu, npr. kod čipsa,

pomfrita, tosta, hlepčića i hleba, finog peciva (keks, medenjaci, spekulasi).

Saveti za pripremu jela sa niskim sadržajem akrilamida	
Opšte napomene	Vremena kuvanja treba da budu što je moguće kraća. Jela treba da dobiju zlatno-žutu a ne tamno braon boju. Veliki, deblji komadi sadrže manje akrilamida.
Pečenje kolačića	Sa grejačem odozgo/odozdo maks. 200 °C, sa 3D strujanjem vrućeg vazduha ili vrućim vazduhom od maks. 180 °C. Sa grejačima odozgo/odozdo maks. 190 °C, sa 3D strujanjem vrućeg vazduha ili vrućim vazduhom maks. 170 °C. Jaja ili žumanca smanjuju stvaranje akrilamida.
Pomfrit iz pećnice	Raporedite ih u jednom sloju, ravnomerno po plehu. Peći najmanje 400 g po plehu, da se pomfrit ne bi isušio.

Saveti za energiju i životnu sredinu

Ovde ćete dobiti savete kako prilikom pečenja i prženja možete da uštedite energiju i kako da pravilno uklonite uređaj.

Ušteda energije

- Rernu unapred zagrejte, samo ako je to navedeno u receptu ili u tabelama u uputstvu za upotrebu.
- Koristite tamne, crno lakirane ili emajlirane kalupe za pečenje. Oni se veoma brzo zagrevaju.
- Tokom kuvanja, pečenja ili prženja, vrata rerne otvarajte što ređe.
- Više kolača je najbolje da pečete jedne za drugima. Rerna je još topla. Na taj način skraćujete vreme pečenja za druge kolače. Takođe možete, jedan pored drugog, da ugurate 2 pravougaona kalupa.

- Kod dužeg vremena pečenja 10 minuta pre kraja pečenja možete da isključite rernu i da iskoristite preostalu toplotu da se jelo ispeče do kraja.

Rešavanje otpada u skladu sa zaštitom okoline

Ambalažu ukloniti na otpad ekološki ispravno.



Ovaj je aparat označen u skladu sa evropskom smernicom 2012/19/EU o otpadnim električnim i elektronskim aparatima (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Smernica određuje okvir za povratak i reciklažu otpadnih aparata koji važi u celoj Evropskoj Uniji.

Testirano za vas u kulinarskom klubu

Ovde ćete naći izvor jela i optimalnih podešavanja za njih. Pokazaćemo vam koje režime zagrevanja, temperaturu i snagu mikrotalasne pećnice najviše odgovaraju Vašem jelu. Dobićete podatke o prikladnom priboru i na kojoj visini treba da se stave. Dobićete savete o posudu i načinu pripreme.

Napomene

- Vrednosti u tabeli važe uvek za stavljanje u hladnu i praznu pećnicu. Prethodno zagrevanje pećnice je potrebno samo ako je to navedeno u tabeli. Pre korišćenja iz pećnice uklonite sav pribor koji vam nije potreban.
- Pribor postavite tek nakon predzagrevanja sa papirom za pečenje.
- Vremena navedena u tabeli su orijentacione vrednosti. To zavisi od kvaliteta i konzistencije namirnice.
- Koristite isporučeni pribor. Dodatni pribor možete da nabavite kao dodatnu opremu u specijalizovanoj prodavnici i u servisnoj službi.
- Uvek koristite kuhinjske krpe kada iz pećnice uzimate vrući pribor ili posude.

Odmrzavanje, podgrevanje i kuvanje mikrotalasima

U sledećoj tabeli ćete naći veliki broj mogućnosti i vrednosti podešavanja za mikrotalasnu pećnicu.

Vremena navedena u tabeli su orijentacione vrednosti. To zavisi od posuda, kvaliteta, temperature i konzistencije namirnice.

U tabelama su često dati opsezi vremena. Podesite najkraće vreme i produžite ako je potrebno.

Može se desiti da imate druge količine od onih navedenih u tabeli. Za to važi pravilo - dupla veća količina - duplo duže trajanje, duplo manja količina - duplo kraće trajanje.

Posudu stavite na sredinu niže rešetke. Mikrotalasi mogu da dopru sa svih strana jela.

Odmrzavanje

Napomene

- Zamrznute namirnice stavite u otvorenoj posudi na rešetku.
- Osetljive delove kao što su noge i krila pileta ili masne bočne delove pečenja možete da prekrijete komadićima aluminijumske folije. Folija ne sme da dođe u dodir sa stranama rerne. Nakon polovine vremena odmrzavanja možete odstraniti aluminijumsku foliju.
- Okrenite ili promešajte jela dok se odmrzavaju 1 do 2 puta. Velike komade trebata okrenuti češće. Kod okretanja odstranite tečnost nastalu od odmrzavanja.
- Odmrznuto jelo pustite još 10 do 60 minuta da miruje na sobnoj temperaturi, da se izjednači temperatura. Kod peradi možete zatim odstraniti iznutrice.

Odmrzavanje	Težina	Snaga mikrotalasne pećnice u W, trajanje u minutima	Uputstva
Ceo komad govedine, teletine ili svinjetine (sa i bez kostiju)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10-20 min.	okrenuti više puta
	1 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 15-25 min.	
	1,5 kg	180 W, 30 min.+ 90 W, 20-30 min.	
Meso u komadima ili odresci govedine, teletine ili svinjetine	200 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	pri okretanju odvojiti odmrznute delove
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 15-20 min.	
Mleveno meso, mešano	200 g	90 W, 10-15 min.	ako je moguće, zamrznuti što ravnije okrenuti više puta, odmrznute delove mesa odvojiti
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 15-20 min.	
Perad ili delovi peradi	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	u međuvremenu, okrenuti
	1,2 kg	180 W, 15 min. + 90 W, 25-30 min.	
Patka	2 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 30-40 min.	okrenuti više puta
Ribljí file, ribljí kotlet ili odresci	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	razdvojiti odmrznute delove
Cela riba	300 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	-
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	
Povrće, npr. grašak	300 g	180 W, 10-15 min.	u međuvremenu, pažljivo promešati
	600 g	180 W, 10 min. + 90 W, 10-15 min.	
Voće, npr. maline	300 g	180 W, 7-10 min.	u međuvremenu, pažljivo promešati, razdvojiti odmrznute delove
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
Puter, odmrzavanje	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2-4 min.	Potpuno ukloniti ambalažu
	250 g	360 W, 1min. + 90 W, 2-4 min.	
Ceo hleb	500 g	180 W, 6 min. + 90 W, 5-10 min.	u međuvremenu, okrenuti
	1 kg	180 W, 12 min. + 90 W, 15-25 min.	
Kolači, sušenje, npr. biskvit torta	500 g	90 W, 15-20 min.	nije za kolače bez glazure, šlaga ili krema, komade kolača razdvojiti međusobno
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
Kolači, kremasti, npr. voćni kolači, kolači sa sirom	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	samo za kolače bez glazure, šlaga ili želatina
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 10-15 min.	

Odmrzavanje, zagrevanje, kuvanje ili pečenje duboko zamrznute hrane

Napomene

- Izvadite gotova jela iz ambalaže. U posudu koje je prikladno za mikrotalasne uređaje, jelo će se brže i ravnomernije zagreјati. Različite komponente hrane mogu da se zagrevaju različitom brzinom.
- Plitka jela skuvaju se brže od visokih. Zbog toga raspodelite hranu u posudu što pliće. Po mogućnosti ne slažite namirnice u slojevima.

- Uvek pokrijte hranu. Ako nemate odgovarajući poklopac za Vaše posude, upotrebite tanjir ili posebnu foliju za mikrotalasne uređaje.
- Po mogućnosti okrenite ili promešajte jela dok se zagrevaju 2 do 3 puta.
- Nakon zagrevanja pustite jela još 2 do 5 minuta da miruju, da se izjednači temperatura.
- Koristite uvek kuhinjske rukavice ili kuhinjsku krpu kad vadite posude iz pretinca.
- Sopstveni okus jela u glavnom se održava. Zbog toga možete štedljivo upotrebiti so i začine.

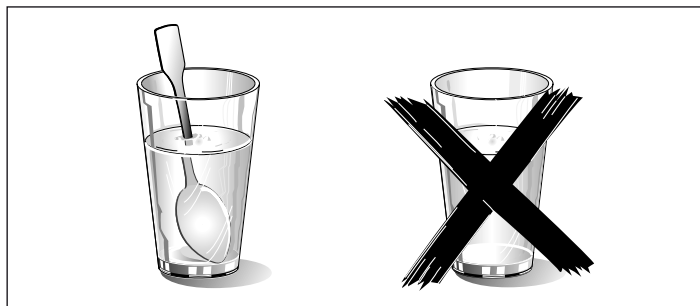
Odmrzavanje, zagrevanje ili pečenje duboko zamrznutih jela	Težina	Snaga mikrotalasne pećnice u W, trajanje u minutima	Uputstva
Meni, jelo na tanjiru, gotovo jelo	300-400 g	600 W, 10-15 min.	Jelo izvaditi iz pakovanja; pokriti ga radi zagrevanja
Supa	400-500 g	600 W, 8-10 min.	zatvorena posuda
Ragui	500 g	600 W, 10-15 min.	zatvorena posuda
	1 kg	600 W, 20-25 min.	
Odresci ili komadi mesa u sosu, npr. gulaš	500 g	600 W, 15-20 min.	zatvorena posuda
	1 kg	600 W, 25-30 min.	
Riba, npr. fileti	400 g	600 W, 10-15 min.	pokriveno
	800 g	600 W, 18-20 min.	
Prilozi, npr. pirinač, rezanci	250 g	600 W, 2-5 min.	zatvorena posuda; dodati tečnost
	500 g	600 W, 8-10 min.	

Odmrzavanje, zagrevanje ili pečenje duboko zamrznutih jela	Težina	Snaga mikrotalasne pećnice u W, trajanje u minutima	Uputstva
Povrće, npr. grašak, brokoli, šargarepa	300 g	600 W, 8-10 min.	zatvorena posuda; dodati 1 kašiku vode
	600 g	600 W, 15-20 min.	
Pire od spanaća	450 g	600 W, 11-16 min.	peći bez dodavanja vode

Zagrevanje hrane

⚠ Opasnost od oparina!

Kod zagrevanja tečnosti može da dođe do odgođenog naglog ključanja. To znači da je dosegnuta temperatura ključanja bez nastajanja tipičnih mehurića u tečnosti. Već kod najmanjeg potresa posude, vrela tečnost može da naglo prekupi i prska. Kod zagrevanja tečnosti uvek dodajte kašiku u posudu. Tako izbegavate odgođeno ključanje.



Oprez!

Metalni delovi - npr. kašika u čaši - moraju da budu udaljeni najmanje 2 cm od zidova rerne i unutrašnje strane vrata. Iskre mogu da unište unutrašnje staklo vrata.

Napomene

- Izvadite gotova jela iz ambalaže. U posudu koje je prikladno za mikrotalasne uređaje, jelo će se brže i ravnomernije zagrejati. Različite komponente hrane mogu da se zagrevaju različitim brzinom.
- Uvek pokrijte hranu. Ako nemate odgovarajući poklopac za Vašu posudu, upotrebite tanjir ili posebnu foliju za mikrotalasne uređaje.
- Po mogućnosti okrenite ili promešajte jela dok se zagrevaju više puta. Kontrolišite temperaturu jela.
- Nakon zagrevanja pustite jela još 2 do 5 minuta da miruju, da se izjednači temperatura.
- Koristite uvek kuhinjske rukavice ili kuhinjsku krpu kad vadite posude iz pretinca.

Zagrevanje jela	Težina	Snaga mikrotalasne pećnice u W, trajanje u minutima	Uputstva
Meni, jelo na tanjiru, gotovo jelo	350-500 g	600 W, 5-10 min.	Jelo izvaditi iz pakovanja, pokriti radi zagrevanja
Napici	150 ml	900 W, 1-2 min.	Oprez! U čašu staviti kašiku, alkoholne napitke ne pregrevati, u međuvremenu kontrolisati
	300 ml	900 W, 2-3 min.	
	500 ml	900 W, 3-4 min.	
Hrana za bebe, npr. bočice sa mlekom	50 ml	360 W, oko 1 min.	Flašice bez cucle ili poklopca stavite na dno pećnice, nakon zagrevanja dobro protresite i promešajte, i obavezno proverite temperaturu
	100 ml	360 W, 1-2 min.	
	200 ml	360 W, 2-3 min.	
Supa			-
1 šolja	175 g	900 W, 2-3 min.	
2 šolje	od 175 g	900 W, 4-5 min.	
4 šolje	od 175 g	900 W, 5-6 min.	
Odresci ili komadi mesa u sosu, npr. gulaš	500 g	600 W, 10-15 min.	pokriveno
Ragu	400 g	600 W, 5-10 min.	zatvorena posuda
	800 g	600 W, 10-15 min.	
Povrće	150 g	600 W, 2-3 min.	dodati malo tečnosti
	300 g	600 W, 3-5 min.	

Kuvanje hrane

Napomene

- Plitka jela skuvaju se brže od visokih. Zbog toga raspodelite hranu u posudu što pliće. Po mogućnosti ne slažite namirnice u slojevima.
- Kuvajte jela u zatvorenom posudu. Ako nemate odgovarajući poklopac za Vaše posude, upotrebite tanjir ili posebnu foliju za mikrotalasne uređaje.

- Sopstveni okus jela u glavnom se održava. Zbog toga možete štedljivo upotrebiti so i začine.
- Nakon kuvanja pustite jela još 2 do 5 minuta da miruju, da se izjednači temperatura.
- Koristite uvek kuhinjske rukavice ili kuhinjsku krpu kad vadite posude iz pretinca.

Pečenje jela	Težina	Snaga mikrotalasne pećnice u W Trajanje u minutima	Uputstva
Celo pile, sveže, bez iznutrica	1,5 kg	600 W, 30-35 min.	nakon polovine vremena okrenuti
Riblji file, svež	400 g	600 W, 5-10 min.	-

Pečenje jela	Težina	Snaga mikrotalasne pećnice u W Trajanje u minutima	Uputstva
Povrće, sveže	250 g	600 W, 5-10 min.	izrezati na komade jednake veličine; na 100 g dodati 1 do 2 kašike vode; u međuvremenu, promešati
	500 g	600 W, 10-15 min.	
Krompiri	250 g	600 W, 8-10 min.	izrezati na komade jednake veličine; na 100 g dodati 1 do 2 kašike vode; u međuvremenu, promešati
	500 g	600 W, 11-14 min.	
	750 g	600 W, 15-22 min.	
Pirinač	125 g	600 W, 7-9 min. + 180 W, 15-20 min.	dodati duplu količinu tečnosti, koristiti visoko zatvoreno posuđe
	250 g	600 W, 10-12 min. + 180 W, 20-25 min.	
Slatka jela, npr. puding (instant)	500 ml	600 W, 7-9 min.	u međuvremenu, promešati 2 do 3 puta metlicom za mućenje šlaga
Voće, kompot	500 g	600 W, 9-12 min.	-

Kokice za mikrotalasnu

Napomene

- Koristite vatrostalnu staklenu posudu sa ravnim dnom, npr. poklopac šerpe, stakleni tanjir ili staklenu činiju (Pyrex)
- Posudu uvek postavite na rešetku.
- Ne koristite porcelan ili prilično zakrivljeni tanjir.
- Podesite kao što je opisano u tabeli. Vreme je možda potrebno prilagoditi u zavisnosti od proizvoda i količine.

- Da kokice ne bi izgorele, kesicu sa kokicama nakon 1 minuta i 30 sekundi treba nakratko izvaditi i protresti. Pazite: vrelo!

Opasnost od opekotina!

- Kesicu kokica pažljivo otvoriti, jer može da izađe vruća para.
- Nikad ne podešavajte maksimalnu snagu mikrotalasne pećnice.

	Težina	Pribor	Snaga mikrotalasne pećnice u W Trajanje u minutima
Kokice za mikrotalasnu	1 kesica od 100 g	Posuda, rešetka	600 W, 3-5 min.

Saveti za korišćenje mikrotalasnog uređaja

Za pripremljenu količinu hrane ne možete da nađete navod za podešavanje.	Produžite ili skratite vremena pečenja po sledećem jednostavnom pravilu: Dupla količina = skoro duplo vreme polovina količine = polovina vremena
Jelo je postalo presuvo.	Kod sledećeg pečenja podesite kraće vreme pečenja ili odaberite manju snagu mikrotalasnog uređaja. Pokrijte jelo i dodajte više tečnosti.
Nakon isteka vremena jelo još nije odmrznuto, vrelo ili ispečeno.	Podesite duže vreme. Veće količine ili jela veće visine zahtevaju više vremena.
Nakon isteka vremena pečenja jelo je sa strane pregrejano, a u sredini još nije gotovo.	Povremeno promešajte jelo i kod sledećeg pečenja podesite manju snagu i duže trajanje.
Nakon odmrzavanja perad ili meso je sa spoljne strane zapečeno, a u sredini još nije odmrznuto.	Kad drugi put pečete, odaberite manju snagu mikrotalasnog uređaja. Kod većih količina namirnica za odmrzavanje više puta ih okrenite.

Kolači i pecivo

Prema tabelama



Napomene

- Vremena važe za stavljanje u hladnu pećnicu.
- Temperatura i trajanje pečenja zavise od konzistencije i količine testa. Zbog toga su u tabeli navedeni opsezi. Počnite sa manjom vrednošću i po potrebi sledeći put podesite veću vrednost. Niža temperatura daje ravnomernije pečenje.

- Dodatne informacije će naći u delu *Saveti za pečenje* posle tabela.
- Kalup za kolače uvek stavljajte na sredinu niže rešetke.

Kalupi za pečenje

Napomena: Najviše odgovaraju tamni kalupi za pečenje od metala.

Kolači u kalupima	Pribor	Režim zagrevanja	Temperatura °C	Snaga mikrotalasne pećnice u W	Trajanje u minutima
Biskvit torta, jednostavna	Kalup u obliku venca / drugog oblika		170-180	90	40-50
Biskvit torta, fina (npr. čajni kolači)*	Kalup u obliku venca / drugog oblika		150-170	-	70-90

* Kolače ostavite oko 20 minuta u pećnici da bi se ohladili.

** Kalup staviti direktno na obrtni tanjir.

Kolači u kalupima	Pribor	Režim zagrevanja	Temperatura °C	Snaga mikrotalasne pećnice u W	Trajanje u minutima
Patišpanj od biskvit testa	Kalup za voćni kolač		160-180	-	30-40
Voćni kolači, fini, biskvit testo	Tepsije sa zidovima koji se skidaju/Kalupi		170-180	90	35-45
Biskvit patišpanj, 2 jaja	Kalup za voćni kolač		160-170	-	20-25
Biskvit torta, 6 jaja	taman kalup		170-180	-	35-45
Patišpanj sa maslacem, sa rubom	taman kalup		170-190	-	30-40
Torta od voća ili sira sa patišpanjem od maslaca*	taman kalup		170-190	180	35-45
Švajcarska pita**	taman kalup		190-200	-	45-55
Kuglof	Kalup za kuglof		170-180	-	40-50
Pica, tanko testo, malo priloga**	okrugli pleh za picu		220-230	-	15-25
Pikantni kolači**	taman kalup		200-220	-	50-60
Kolači sa orasima	taman kalup		170-180	90	35-45
Dizano testo sa suvim prilogom	okrugli pleh za picu		160-180	-	50-60
Dizano testo sa kremastim prilogom	okrugli pleh za picu		170-190	-	55-65
Pletenica sa 500 g brašna	okrugli pleh za picu		170-190	-	35-45
Štrudle sa 500 g brašna	okrugli pleh za picu		160-180	-	60-70
Štrudla, slatka	okrugli pleh za picu		190-210	180	35-45

* Kolače ostavite oko 20 minuta u pećnici da bi se ohladili.

** Kalup staviti direktno na obrtni tanjir.

Sitno pecivo	Pribor	Režim zagrevanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutima
Kolačići	okrugli pleh za picu		150-170	25-35
Makarone	okrugli pleh za picu		110-130	35-45
Puslice	okrugli pleh za picu		100	80-100
Mafini	Kalup za mafine na rešetki		160-180	35-40
Princes krofne	okrugli pleh za picu		200-220	35-45
Lisnato pecivo	okrugli pleh za picu		190-200	35-45
Pogačice	okrugli pleh za picu		200-220	25-35

Hleb i hlepčići	Pribor	Režim zagrevanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutima
Hleb od kiselog testa sa 1,2 kg brašna	okrugli pleh za picu		210-230	50-60
Pogača*	okrugli pleh za picu		220-230	25-35
Hlepčići	okrugli pleh za picu		210-230	25-35
Hlepčići od dizanog testa, slatki	okrugli pleh za picu		200-220	15-25

* Kalup staviti direktno na obrtni tanjir.

Saveti za pečenje

Želite da kuvate po svom receptu.	Orijentišite se prema sličnom pecivu u tabeli za pečenje.
Želite da koristite kalup za pečenje od silikona, stakla, plastike ili keramike.	Kalup mora da bude otporan na temperature do 250 °C. U ovim kalupima kolači manje dobijaju braon boju. Kada uključite mikrotalase, trajanje se može skratiti u odnosu na podatak u tabeli.
Ovako ćete ustanoviti da li je patišpanj ispečen.	Oko 10 minuta pre kraja navedenog vremena pečenja, čačalicom probodite kolač na najvišem mestu. Ako se na čačalicu ne lepi testo, kolač je gotov.
Kolač splašnjava.	Sledeći put koristite manje tečnosti ili temperaturu pećnice podesite za 10 stepeni manje i produžite vreme pečenja. Vodite računa o vremenima mešanja u receptu.
Kolači su na sredini deblji, a pri rubu tanji.	Podmažite samo dno tepsije sa zidovima koji se skidaju. Nakon pečenja pažljivo odvojite kolač pomoću noža.
Kolači dobijaju previše braon boju.	Izaberite nižu temperaturu i kolače pecite nešto duže.

Kolači su previše suvi.	Gotove kolače izbušite čačkalicom. Zatim ih poprskajte voćnim sokom ili alkoholnim pićem. Sledeći put izaberite za 10 stepeni nižu temperaturu i skratite vreme pečenja.
Hleb ili kolači (npr. kolači sa sirom) dobro izgledaju, ali su unutra gnjecavi (šupljikavi, protkani vodnjikavim trakama).	Sledeći put koristite nešto manje tečnosti i pecite na nižoj temperaturi malo duže. Kod kolača sa kremastim prilogom prvo ispecite patišpanj, posipajte bademima ili prelama, a zatim dodajte prilog (fil). Vodite računa o receptu i vremenu pečenja.
Kolač neće da ispadne.	Pustite da se kolač nakon pečenja hladi 5 do 10 minuta, tada će lakše da se odvoji od kalupa. Ukoliko se i dalje ne odvaja, nožem pažljivo odvojite ivice od kalupa. Ponovo pokušajte da izbacite kolač i pokrijte kalup vlažnom, hladnom krpom. Sledeći put dobro podmažite kalup i pospite prezle.
Svojim termometrom ste izmerili temperaturu u pećnici i ustanovili da postoji odstupanje.	Temperatura pečenja je proverena od strane proizvođača pomoću ispitne rešetke nakon određenog vremena u sredini pećnice. Svako posuđe i dodatni pribor utiču na izmerenu vrednost tako da se individualnim merenjem mogu ustanoviti odstupanja.
Između kalupa i rešetke se javljaju varnice.	Proverite da li je spoljašnja strana kalupa čista. Promenite položaj kalupa u pećnici. Ako to ne pomogne, nastavite da pečete bez mikrotalasa. Trajanje pečenja tada treba produžiti.

Pečenje i roštilj

Prema tabelama

Temperatura i trajanje pečenja zavise od konzistencije i količine jela. Zbog toga su u tabelama navedeni opsezi. Započnite sa nižom vrednošću i, ako je potrebno, prilagodite je sledeći put.

Dodatne informacije će naći u delu *Saveti za pečenje i roštilj* posle tabela.

Posuda

Možete da koristite sve vatrostalne posude pogodne za mikrotalasne pećnice. Kalupi za pečenje od metala su pogodni samo za pečenje bez mikrotalasa.

Posude mogu da postanu veoma vruće. Koristite kuhinjske rukavice da biste ih izvadili.

Stakleno posuđe uvek uzimajte suvom kuhinjskom krpom. Ako je podloga vlažna ili hladna, staklo može da pukne.

Uputstva za pečenje

Napomene

- Za pečenje ribe i peradi koristite pleh za pečenje.
- Proverite da li posuđe može da stane u pećnicu. Ne sme da bude preveliko.

Govedina

Napomene

- Govedinu okrenite posle $\frac{1}{3}$ i $\frac{2}{3}$ vremena. Na kraju ostavite da stoji oko 10 minuta.

■ Meso:

U posudu sipajte posudu toliko da pokrije dno. Za dinstanu govedinu dodajte malo više vode. Komade mesa okrećite na polovini vremena. Kada je pečenje gotovo, treba ga ostaviti još 10 minuta u isključenoj, zatvorenoj pećnici. Ovo omogućava da se moča bolje raspodeli.

■ Perad:





Komade mesa okrenite nakon $\frac{2}{3}$ vremena.

Uputstva za roštilj

Napomene



- Roštilj pecite uvek sa zatvorenim vratima pećnice i ne vršite prethodno zagrevanje.
- Koristite komade za roštilj što je moguće jednake debljine. Debljina kremenadli treba da bude najmanje 2 do 3 cm. Tada će dobiti ravnomernu boju i ostati mekane. Krmenadle posolite tek nakon pečenja.
- Komade roštilja okrećite hvataljkama za roštilj. Kada se viljuškom probode meso, ono gubi sos i suši se.
- Tamno meso, npr. govedina, brže dobija smeđu boju od svetlijeg mesa kao što su teletina i svinjetina. Komadi roštilja od svetlijeg mesa ili riba često su odozgo svetlo braon boje iako su pečeni i sočni.
- Grejač za roštilj se automatski isključuje i ponovo uključuje. Koliko često se to dešava zavisi od podešenog stepena roštilja.

- Goveđi file i goveđi odrezak okrenite nakon polovine vremena. Na kraju ostavite da stoji oko 10 minuta.
- Krmenadle okrenite posle $\frac{2}{3}$ vremena.

Govedina	Pribor	Režim zagrevanja	Temperatura °C, stepen pečenja	Snaga mikrotalasne pećnice u W	Trajanje u minutima
Govedina, oko 1 kg	zatvorena posuda		180-200	-	120-143
Goveđi file, srednje pečen, oko 1 kg	otvorena posuda		180-200	90	30-40
Govedina, srednje pečena, oko 1 kg	otvorena posuda		210-230	180	30-40
Krmenadla, srednje pečena, debljine 3 cm	Viša rešetka		3	-	svaka strana: 10-15

Teletina

Napomena: Teleće pečenje i kotlet okrenite nakon polovine vremena. Na kraju ostavite da stoji oko 10 minuta.






Teletina	Pribor	Režim zagrevanja	Temperatura °C	Snaga mikrotalasne pećnice u W	Trajanje u minutima
Teleće pečenje, oko 1 kg	zatvorena posuda		180-200	-	110-130
Teleći kotlet, oko 1,5 kg	zatvorena posuda		200-220	-	120-130

Svinjetina

Napomene

- Nemasnu svinjetinu okrenite i pecite bez kože nakon polovine vremena. Na kraju ostavite da stoji oko 10 minuta.
- Pečenje stavite u posudu sa kožom nagore. Kožu iseći. Pečenje ne okretati. Na kraju ostavite da stoji oko 10 minuta.



- Svinjski file i odrezak ne okretati. Na kraju ostavite da stoji oko 5 minuta.
- Krmenadlu od svinjskih leđa okrenite nakon 2/3 vremena.

Svinjetina	Pribor	Režim zagrevanja	Temperatura °C, stepen pečenja	Snaga mikrotalasne pećnice u W	Trajanje u minutima
Pečenje bez kože (npr. vrat), oko 750 g*	zatvorena posuda		220-230	180	40-50
Pečenje sa kožicom (npr. plečka), oko 1,5 kg*	otvorena posuda		190-210	-	130-150
Svinjski file, oko 500 g*	zatvorena posuda		220-230	90	25-30
Svinjetina tanko sečena, oko 1 kg*	zatvorena posuda		210-230	90	60-80
Dimljena svinjetina sa kostima, oko 1 kg*	otvorena posuda	-	-	360	45-45
Odrezak od vrata debljine 2 cm**			3	-	1. strana: oko 15-20 2. strana: oko 10-15

* niža rešetka
** viša rešetka

Jagnjetina



Napomena: Jagnjeći kotlet okrenite posle polovine vremena.

Jagnjeće meso	Pribor	Režim zagrevanja	Temperatura °C	Snaga mikrotalasne pećnice u W	Trajanje u minutima
Jagnjeća plečka s kostima, oko 1 kg	otvorena posuda		210-230	-	40-50
Jagnjeći but bez kostiju, srednje pečeno, oko 1,5 kg	zatvorena posuda		190-210	-	90-95

Ostalo

Napomene

- Rolat od mesa ostavite na kraju da stoji oko 10 minuta.
- Okrenite kobasice posle 2/3 vremena.

Ostalo	Pribor	Režim zagrevanja	Temperatura °C, stepen pečenja	Snaga mikrotalasne pećnice u W	Trajanje u minutima
Rolat od mesa, oko 1 kg*	otvorena posuda		180-200	600 W + 180 W	-
Roštilj kobasice, 4 do 6 komada Komad od oko 150 g**	-		3	-	svaka strana: 10-15




* niža rešetka ** viša rešetka

Perad

Napomene

- Stavite celo pile i pileće grudi sa grudima okrenutim nadole. Okrenuti nakon 2/3 vremena.
- Stavite tovljeno pile sa grudima nadole. Nakon 30 minuta okrenuti i podesiti snagu mikrotalasne pećnice na 180 W.

- Polovinu pileta i delove pileta stavite sa kožom okrenutom nagore. Ne okretati.
- Okrenite pačije i gušćije grudi sa kožom nagore. Ne okretati.
- Okrenite gušćije batak nakon pola vremena. Kožu probodite.
- Čureće grudi i batak okrenite sa kožom nadole. Nakon 2/3 vremena okrenuti.

Perad	Pribor	Režim zagrevanja	Temperatura °C, stepen pečenja	Snage mikrotalasne pećnice u W	Trajanje u minutima
Pile, celo, oko 1,2 kg	zatvorena posuda		220-230	360	35-45
Tovljeno pile, celo, oko 1,6 kg	zatvorena posuda		220-230	360 180	30 20-30
Pile, pola, po 500 g	otvorena posuda		180-200	360	30-35

Perad	Pribor	Režim zagrevanja	Temperatura °C, stepen pečenja	Snage mikrotalasne pećnice u W	Trajanje u minutima
Delovi pileta, oko 800 g	otvorena posuda		210-230	360	20-30
Pileće grudi sa kožom i kostima, 2 kom. oko 350-450 g	otvorena posuda		190-210	180	30-40
Pačije grudi sa kožom, 2 kom. po 300-400 g	otvorena posuda		3	90	20-30
Gušćije grudi, 2 kom. po 500 g	otvorena posuda		210-230	90	25-30
Gušćiji bataci, 4 kom. oko 1,5 kg	otvorena posuda		210-230	180	30-40
Ćureće grudi, oko 1 kg	zatvorena posuda		200-220	-	90-100
Ćureći batak, oko 1,3 kg	zatvorena posuda		200-220	180	50-60

Riba

Napomene

- Stavite celu ribu, npr. foelu, na sredini više rešetke.
- Prethodno malo podmažite rešetku uljem.

Riba	Pribor	Režim zagrevanja	Temperatura °C	Trajanje u minutima
Ribljki kotlet, npr. losos, debljine 3 cm, grilovan	Viša rešetka		3	20-25
Riba, cela, 2-3 kom. po 300 g, grilovana	Viša rešetka		3	20-30

Saveti za pečenje i roštilj

Za težinu pečenja ne postoje podaci u tabeli.	Za manji komad pečenja izaberite višu temperaturu i kraće vreme kuvanja. Za velike komade pečenja izaberite nižu temperaturu i duža vremena kuvanja.
Kako možete da ustanovite da je pečenje gotovo.	Upotrebite termometar za meso (može se naći u specijalizovanoj prodavnici) ili napravite „probu kašikom“. Kašikom pritisnite pečenje. Ako osetite da je tvrdo, onda je gotovo. Ako osetite da se uleže, potrebno je još neko vreme.
Pečenje izgleda dobro spolja, ali je sos zagoreo.	Sledeći put izaberite manju posudu za pečenje ili dodajte tečnost.
Pečenje dobro izgleda, ali je sos previše svetle boje i vodenast.	Sledeći put izaberite veću posudu za pečenje i dodajte manje vode.
Pečenje nije ravnomerno pečeno.	Isecite pečenje. Pripremite sos u posudi za pečenje i komade pečenja stavite u sos. Pecite meso do kraja samo mikrotalasima.

Musake, gratinirana jela, tostovi

Napomene

- Vrednosti u tabeli važe za stavljanje u hladnu pećnicu.
- Za musake, gratinirane krompire i lasanje koristite vatrostalnu posudu visine 4 do 5 cm koja je pogodna za mikrotalasne pećnice

- Musaku stavite na nižu rešetku.
- Musake i gratinirana jela ostavite još 5 minuta u isključenoj pećnici da se dopeku.
- Prepečeni tostovi: Prethodno tostirajte kriške tosta.

Musake, gratinirana jela, tostovi	Pribor	Režim zagrevanja	Temperatura °C, stepen pečenja	Snaga mikrotalasne pećnice u W	Trajanje u minutima
Musaka, slatka, oko 1,5 kg	otvorena posuda		140-160	360	25-35
Musaka, pikant od pečanih sastojaka, oko 1 kg	otvorena posuda		150-170	600	20-25
Lazanje, sveže	otvorena posuda		200-220	360	25-35
Gratinirani krompir od sirovih sastojaka, oko 1,1 kg	otvorena posuda		180-200	600	25-30
Tostiranje, 4 kom*			3	-	8-10















* viša rešetka

Gotovi proizvodi, duboko zamrznuti

Napomene

- Vodite računa o podacima proizvođača navedenim na pakovanju.

- Vrednosti u tabeli važe za stavljanje u hladnu pećnicu.
- Pomfrit, krokete i restovani krompir ne stavljači jedan preko drugog, nakon polovine vremena okrenuti.
- Namirnicu stavite direktno na obrtni tanjir.

Gotovi proizvodi	Pribor	Režim zagrevanja	Temperatura °C	Snaga mikrotalasne pećnice u W	Trajanje u minutima
Pica sa tankom podlogom*	Obrtni tanjir		220-230	-	10-15
Pica sa debelom podlogom	Obrtni tanjir		-	600	3
			220-230	-	13-18
Mini pica*	Obrtni tanjir		220-230	-	10-15
Pica baget*	Obrtni tanjir		-	600	2
			220-230	-	13-18
Pomfrit	Obrtni tanjir		220-230	-	8-13
Kroketi*	Obrtni tanjir		210-220	-	13-18
Restovan, punjeni krompir	Obrtni tanjir		200-220	-	25-30
Kifle i bageti	niža rešetka		170-180	-	13-18
Ribljí štapići	Obrtni tanjir		210-230	-	10-20
Pileći kroketi, komadići	Obrtni tanjir		200-220	-	15-20
Štrudla	Obrtni tanjir		210-220	180	20-30
Lazanje, oko 400 g**	niža rešetka		220-230	600	12-17

* Pećnicu zagrevati 5 minuta, zatim staviti namirnicu na vrući obrtni tanjir.

** Namirnicu staviti u odgovarajuću vatrostalnu posudu.

Izveštaj o ispitivanju

Kvalitet i funkciju kombinovanih mikrotalasnih pećnica ispitao je institut za atestiranje u skladu sa ovim izveštajem.

U skladu sa standardima EN 60705, IEC 60705, odnosno DIN 44547 i EN 60350 (2009)




Odmrzavanje mikrotalasima

Jelo	Snaga mikrotalasne pećnice u W, trajanje u minutima	Uputstvo
Meso	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Pyrex kalup Ø 22 cm staviti na nižu rešetku. Nakon oko 13 minuta uklonite otopljeno meso.

Pečenje mikrotalasima



Jelo	Snaga mikrotalasne pećnice u W, trajanje u minutima	Uputstvo
Preliv od jaja	600 W, 10-13 min. + 180 W, 25-30 min.	Pyrex kalup 24 x 19 cm staviti na nižu rešetku.
Biskvit	600 W, 9-10 min.	Pyrex kalup Ø 22 cm staviti na nižu rešetku.
Rolati od mesa	600 W, 18-23 min.	Pyrex kalup 28 cm staviti na nižu rešetku.

Pečenje kombinovati sa mikrotalasima



Jelo	Snaga mikrotalasne pećnice u W, trajanje u minutima	Režim zagrevanja	Temperatura °C	Uputstvo
Gratinirani krompir	600 W, 25-30 min.		210-220	Pyrex kalup Ø 22 cm staviti na nižu rešetku.
Kolači	180 W, 15-20 min.		180-200	Pyrex kalup Ø 22 cm staviti na nižu rešetku.
Pile	360 W, 35-40 min.		200-220	Okreniti posle 2/3 vremena.

Pečenje

Napomena: Vrednosti u tabeli važe za stavljanje u hladnu pećnicu.

Jelo	Posuda	Režim zagrevanja	Temperatura °C	Trajanje pečenja, minuti
Piškote	Tepsija sa zidovima koji se skidaju Ø 26 cm, niža rešetka		160-180	30-40
Pokriveni kolač od jabuka	Tepsija sa zidovima koji se skidaju Ø 20 cm, niža rešetka		190-210	50-60

Roštilj

Jelo	Pribor	Režim zagrevanja	Stepen pečenja	Trajanje, minuti
Prepek tosta	Viša rešetka		3	4-5
Goveđa pljeskavica 9 kom.	Viša rešetka		3	30-35







Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001031268

970105