



[hr] Upute za uporabu

5MA46500
Mikrovalna pećnica

Važne sigurnosne napomene	2	Automatsko sigurnosno isključivanje	10
Postavljanje i priključivanje	4	Njega i čišćenje	10
Vaš novi uređaj.....	5	Tablica smetnji	11
Prije prvog korištenja	6	Servisna služba.....	12
Uključivanje i isključivanje uređaja	7	Savjeti za štednju energije i za očuvanje okoliša	12
Mikrovalna pećnica.....	7	Automatski programi.....	13
Namještanje pećnice	8	Testirano za vas u našem studiju za kuhanje	14
Kombinirani rad mikrovalne pećnice	9	Akrilamid u namirnicama	22
Zaštita za djecu	9	Probna jela	23
Osnovne postavke	10		

⚠ 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 15 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 vлага 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 opeklina!

- Uređaj postaje jako vruć. Nikada ne dodirujte vruće unutarnje površine komore za pečenje i grijanje. 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 pripremati 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 kuhanja jaja. Isto vrijedi za ljuskare i rakove. Kod jaja na oko ili meko kuhanih jaja morate prvo probasti 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 krpnu.
- 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 opeklina!

- 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 vrelista bez nastajanja tipičnih mjeđurića 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!

- Izgrevano 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 drćcima i poklopциma. 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. Usljed 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.
- Hladjenje s otvorenim vratima uređaja: Komoru za kuhanje pustite da se ohladi samo dok je zatvorena. Ništa nemojte prignjeći 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, posude).
- Vrata uređaja kao površina za sjedenje ili odlaganje: Nemojte sjedati na otvorena vrata uređaja niti stavljati išta na njih. Nemojte odlagati posude 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 previšoku 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.

Uredaj je spremjan 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 pločici.

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



Upravljačke tipke i okretni birač

Tipke

Ispod svake tipke nalaze se senzori. Reagiraju na lagani dodir tipke prstom.

Ako ne možete izvršiti namještanje, čut ćete kratki zvučni signal.

Simbol	Funkcija tipke
①	Glavni prekidač Uključivanje i isključivanje uređaja; završetak rada uređaja
ℳ	Mikrovalovi Odabir mikrovalova
🕒	Pećnica Odabir vrsta grijanja pećnice
°C	Temperatura Odabir temperature
⌚	Trajanje Kratki pritisak: odabir trajanja Dugi pritisak (isključeni uređaj): Odabir osnovnih postavki
➡️➡️	Zaštita za djecu Aktiviranje/deaktiviranje zaštite za djecu
⌚⌚	Automatski programi Odabir prethodno namještenih programa
Okretni birač	Promjena vrijednosti vremena na satu, trajanja, težine itd. Pritisnite okretni birač kako biste ga uglavili ili izvukli

Simbol

Kg Težina

ℳ Brzo zagrijavanje

▶⏸ Tipka Start/Pauza

Funkcija tipke

Odabir težine za neki program

Smanjenje trajanja zagrijavanja

Početak i prekid rada

Pećnica

Rashladni ventilator pećnice se po potrebi uključuje i isključuje. Topli zrak izlazi putem ventilacijskih otvora iznad i ispod vrata uređaja.

Oprez!

Ne prekrivajte ventilacijske otvore. Uredaj će se u suprotnom pregrijati.

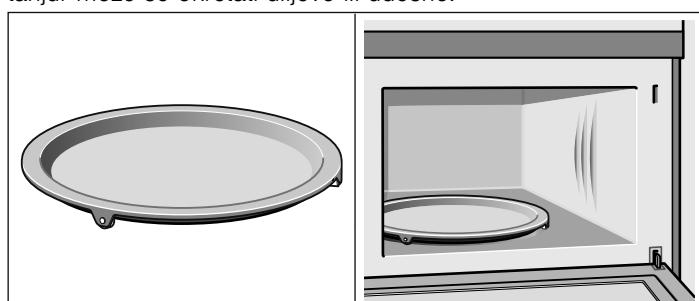
Napomene

- Rashladni ventilator radi još neko vrijeme nakon kraja rada.
- U pećnici i na staklu na vratima može se pojaviti kondenzat. To je normalno i ne utječe na rad uređaja. Obrišite kondenzat nakon što se pećnica ohladila.
- Kada otvorite vrata pećnice, žarulja u pećnici svijetli 10 minuta.

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.

- Uredaj 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

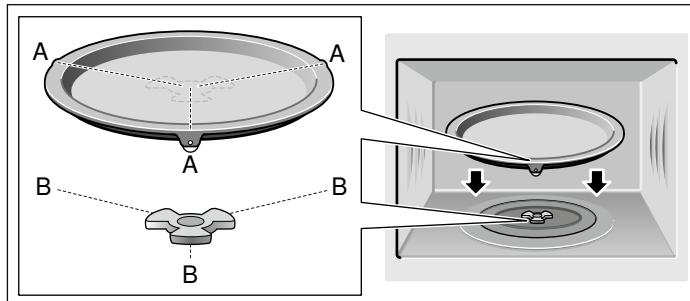
Za roštiljanje npr. odrezaka, kobasica i tosta.

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 prvog korištenja

U ovom poglavlju objašnjeno je sve što morate učiniti prije prvog kuhanja ili pečenja.

- Namjestite vrijeme na satu
- Zagrijte pećnicu
- Očistite pribor
- Pročitajte sigurnosne napomene na početku upute za uporabu uređaja. Vrlo su važne.

Namještanje vremena na satu

Nakon što je uređaj priključen, na kontrolnoj ploči treperi vrijeme na satu **00:00**.

1. Okrenite okretni birač za namještanje vremena na satu.
2. Dodirnite tipku kako biste pohranili postavku.

Postavka se preuzima automatski nakon 10 sekundi.

Promjena vremena na satu

Uređaj mora biti isključen.

1. Kratko dodirnite tipku za odabir vremena na satu.
2. Okrenite okretni birač za namještanje vremena na satu.
3. Dodirnite tipku kako biste pohranili postavku.

Čišćenje pribora

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

Zagrijavanje pećnice

Kako biste uklonili miris novog uređaja, zagrijavajte pećnicu s okretnim tanjurom na 230 °C i vrući zrak 30 minuta. Dodatno uključite brzo zagrijavanje.

Prozračite kuhinju dok se uređaj zagrijava.

Napomena: Pripazite da se u pećnici ne nalaze ostaci ambalaže npr. kuglice stiropora.

1. Dodirnite tipku za uključivanje uređaja.
2. Dodirnite tipku za odabir pećnice.
3. Okretni birač okrećite udesno sve dok se ne prikaže vrući zrak.
4. Dodirnite tipku °C i okretnim biračem namjestite 230 °C.
5. Dodirnite tipku i okretnim biračem namjestite 30 minuta.
6. Dodirnite tipku za odabir brzog zagrijavanja.
7. Dodirnite tipku II za pokretanje brzog zagrijavanja.
Kada je postignuta namještena temperatura, javlja se zvučni signal i indikator treperi.
8. Dodirnite tipku II za pokretanje uređaja.

Nakon 30 minuta pećnica se isključuje automatski.

Uključivanje i isključivanje uređaja

Pritiskom na tipku ① uključite i isključite pećnicu.

Uključivanje

Pritisnite tipku ①.

Uredaj je u načinu rada mikrovalova.

Tipka svijetli.



Odaberite željenu funkciju:

- tipka = mikrovalovi
- tipka = vrste grijanja pećnice
- tipka = automatski programi

Način na koji ćete namjestiti uređaj možete pročitati u pojedinim poglavljima.

Isključivanje

Pritisnite tipku ① za isključivanje uređaja.

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 posudu 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 posudu

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 proizvodač 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 primjerno za mikrovalne uređaje, napravite slijedeći ispit:

1. Stavite prazno posuđe $\frac{1}{2}$ do 1 minuti 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 neprimjeren.

Snaga mikrovalne pećnice

Za Vašu mikrovalnu pećnicu možete podesiti pet različitih razina snaga mikrovalova.

90 W	za odleđivanje osjetljive hrane
180 W	za odleđivanje i daljnje kuhanje
360 W	za kuhanje mesa i za zagrijavanje osjetljive hrane
600 W	za zagrijavanje i kuhanje hrane
900 W	za zagrijavanje tekućina

Napomena: Snagu mikrovalova od 900 W možete podesiti za maksimalno 30 minuta. Kod svih drugih snaga moguće je trajanje od 90 minuta.

Rukovanje mikrovalnom pećnicom

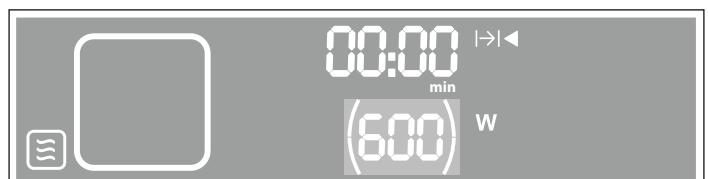
Primjer na slici:

Namjestite mikrovalnu pećnicu na 600 W u trajanju od 30 minuta.

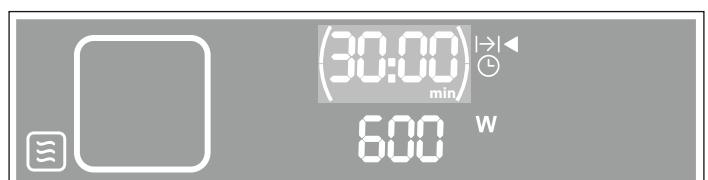
1. Dodirnite tipku ① za uključivanje uređaja.

Uredaj je automatski u načinu rada mikrovalova. Tipka svijetli.

2. Okrenite okretni birač za namještanje nekog stupnja snage.



3. Dodirnite tipku ④ i okretnim biračem namjestite trajanje.



4. Dodirnite tipku ► II za pokretanje uređaja.

Mikrovalna pećnica se uključuje i automatski se isključuje nakon isteka namještenog trajanja.

Ispravak postavki

Nakon pokretanja okretnim biračem možete ispraviti trajanje. Kako biste ispravili stupanj snage, dodirnite tipku i okreignite okretni birač.

Kako biste izbrisali sve postavke, tipku držite pritisnuto 4 sekunde. Sada možete namjestiti novi način rada i trajanje.

Pauza

Jednom dodirnite tipku ili otvorite vrata uređaja. Prekida se rad uređaja. Zatvorite vrata uređaja i dodirnite tipku za nastavak rada.

Namještanje pećnice

U ovom poglavlju možete pročitati

- koje vrste grijanja stoje na raspolaganju za Vašu pećnicu
- kako ćete namjestiti vrstu grijanja i temperaturu
- i kako ćete namjestiti brzo zagrijavanje.

Vrste grijanja

Za svoju pećnicu možete odabrati nekoliko vrsta grijanja. Za svako jelo možete odabrati optimalan način pripreme jela.

Vrste grijanja	Korištenje
	Vrući zrak za pečenje i prženje, posebno prikladno za kombinaciju s mikrovalovima
	Roštilj i ventilator za pečenje peradi i većih komada mesa na roštilju.
	Stupanj za pizzu za duboko smrznute gotove proizvode i jela kojima je potrebno mnogo topline odozdo
	Roštilj za pečenje odrezaka, kobasica, ribe i tosta na roštilju na tri različita stupnja

Namještanje vrste grijanja i temperature

Primjer na slici:

Namjestite stupanj za pizzu na 200 °C u trajanju od 25 minuta.

1. Dodirnite tipku za uključivanje uređaja.

Uredaj je u načinu rada mikrovalova. Tipka svijetli.

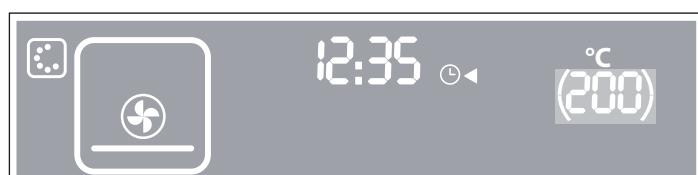
2. Dodirnite tipku za odabir pećnice.

Tipka svijetli.

3. Okrenite okretni birač za namještanje neke vrste grijanja.



4. Dodirnite tipku i okretnim biračem namjestite temperaturu.



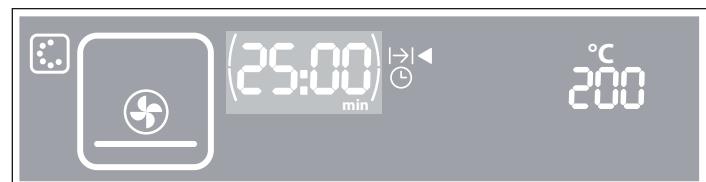
Nakon isteka trajanja

Javlja se zvučni signal. Otvorite vrata uređaja i oprezno izvadite posudu kuhinjskom hvataljkom. Dodirnite tipku za isključivanje uređaja.

Prekid rada

Dodirnite tipku za prekid rada i isključivanje uređaja.

5. Dodirnite tipku i okretnim biračem namjestite trajanje.



Napomena: Kako možete skratiti vrijeme zagrijavanja, pročitajte pod: *Brzo zagrijavanje*.

6. Dodirnite tipku za pokretanje uređaja.

Uredaj grije i automatski se isključuje nakon isteka namještenog trajanja.

Rad bez trajanja

Uredaj možete pokrenuti i bez namještanja trajanja.

Ispravak postavki

Nakon pokretanja okretnim biračem možete uvijek ispraviti sljedeće postavke:

- dodirnite tipku - ispravite temperaturu
- dodirnite tipku - ispravite trajanje

Kako biste izbrisali sve postavke, tipku držite pritisnuto 4 sekunde. Sada možete namjestiti novu vrstu grijanja, temperaturu i trajanje.

Pauza

Jednom dodirnite tipku ili otvorite vrata uređaja. Prekida se rad uređaja. Zatvorite vrata uređaja i dodirnite tipku za nastavak rada.

Nakon isteka trajanja

Javlja se zvučni signal. Otvorite vrata uređaja i oprezno izvadite posudu kuhinjskom hvataljkom. Dodirnite tipku za isključivanje uređaja.

Prekid rada

Dodirnite tipku za prekid rada i isključivanje uređaja.

Brzo zagrijavanje

Za vrste grijanja vrući zrak, roštilj i ventilator te stupanj za pizzu možete dodatno uključiti brzo zagrijavanje. Namjestite brzo zagrijavanje prije pokretanja uređaja.

Napomena: Za vrijeme brzog zagrijavanja ne stavljajte hranu u pećnicu.

1. Namjestite vrstu grijanja i temperaturu.

2. Dodirnite tipku .

Tipka svijetli 4 sekunde. Na prikazu se pojavljuje simbol .

- 3.** Dodirnite tipku ►|| za pokretanje brzog zagrijavanja.
Uredaj grie. Ako je postignuta namještena temperatura, javlja se zvučni signal. Simbol ! na prikazu treperi.

- 4.** Stavite hrani u pećnicu.
5. Dodirnite tipku ►|| za pokretanje uređaja.
Ako ste namjestili neko trajanje, ono sada počinje istjecati.

Kombinirani rad mikrovalne pećnice

Pritom istovremeno rade neka vrsta grijanja i mikrovalna pećnica. Mikrovalna pećnica ubrzava pripremu vaših jela, a istovremeno dobivaju lijepu boju.

Sve snage mikrovalova, osim snage 900 W, možete kombinirati s nekom vrstom grijanja.

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

Namještanje kombiniranog rada mikrovalne pećnice

Primjer na slici:

Namjestite mikrovalnu pećnicu na 360 W kombiniranu s vrućim zrakom 160 °C u trajanju od 30 minuta.

- 1.** Dodirnite tipku ① za uključivanje uređaja.

Uredaj je u načinu rada mikrovalova. Tipka ☰ svijetli.

- 2.** Okrenite okretni birač za namještanje nekog stupnja snage.

- 3.** Dodirnite tipku ⊕ i okretnim biračem namjestite trajanje.



- 4.** Dodirnite tipku ☰ i okretnim biračem namjestite vrstu grijanja.

- 5.** Dodirnite tipku ☒ i okretnim biračem namjestite temperaturu.



- 6.** Dodirnite tipku ►|| za pokretanje uređaja.

Možete također najprije namjestiti pećnicu, a zatim pritiskom na tipku ☰ namjestiti mikrovalnu pećnicu.

Ispravak postavki

Nakon pokretanja okretnim biračem možete uvijek ispraviti sljedeće postavke:

- dodirnite tipku ☒ - ispravite temperaturu
- dodirnite tipku ⊕ - ispravite trajanje
- dodirnite tipku ☰ - promijenite stupanj snage mikrovalova

Kako biste izbrisali sve postavke, tipku ►|| držite pritisnutu 4 sekunde. Sada možete namjestiti novu vrstu grijanja, temperaturu i trajanje.

Pauza

Jednom dodirnite tipku ►|| ili otvorite vrata uređaja. Prekida se rad uređaja. Zatvorite vrata uređaja i dodirnite tipku ►|| za nastavak rada.

Nakon isteka trajanja

Javlja se zvučni signal. Otvorite vrata uređaja i oprezno izvadite posudu kuhinjskom hvataljkom. Dodirnite tipku ① za isključivanje uređaja.

Prekid rada

Dodirnite tipku ① za prekid rada i isključivanje uređaja.

Zaštita za djecu

Kako djeca ne bi nehotice uključila uređaj ili promijenila rad koji je u tijeku, on ima zaštitu za djecu.!

Aktiviranje zaštite za djecu

Tipku ☻ držite pritisnutu 4 sekunde.

Na kontrolnoj ploči se prikazuje simbol ☻ 10 sekundi. Uredaj je blokiran.

Deaktiviranje zaštite za djecu

Tipku ☻ držite pritisnutu 4 sekunde kako biste ponovno deblokirali uređaj.

Javlja se zvučni signal. Uredaj je debllokiran.

Napomena: Ako aktivirate zaštitu za djecu za vrijeme rada uređaja, rad uređaja možete samo prekinuti (tipka ►||) ili završiti (tipka ①).

Osnovne postavke

Vaš uređaj ima razne osnovne postavke koje možete prilagoditi vašim potrebama u svako vrijeme.

Napomena: U tablici ćete pronaći sve osnovne postavke i mogućnosti promjene. Ovisno o opremljenosti vašeg uređaja na zaslonu se prikazuju samo osnovne postavke koje odgovaraju vašem uređaju.

Osnovna postavka	Funkcija	Mogućnosti
E11	Prikaz sata	kada je pećnica isključena E11 = uključeno E12 = isključeno
E22	Trajanje zvučnog signala	Zvučni signal nakon isteka trajanja E21 = 10 sekundi E22 = 1 minuta E23 = 3 minute
E31	Zvuk tipki	Zvuk potvrde kod pritiska tipke E31 = uključeno E32 = isključeno

Promjena osnovnih postavki

U prethodnoj tablici možete vidjeti koje osnovne postavke možete promijeniti.

1. Dodirnite tipku ① za isključivanje uređaja.
2. Tipku ④ držite pritisnutu otprilike 4 sekunde.
Na kontrolnoj ploči se pojavljuje prva osnovna postavka E11.

3. Tipku ④ dodirnite nekoliko puta sve dok se ne prikaže željena osnovna postavka.

4. Okretnim biračem promijenite osnovnu postavku.

Napomena: Sada možete odabrat ostale osnovne postavke pritiskom na tipku ④ i promijeniti okretnim biračem.

5. Tipku ④ držite pritisnutu otprilike 4 sekunde ili se postavka preuzima automatski nakon 30 sekundi.

Sve promjene su pohranjene.

Automatsko sigurnosno isključivanje

Automatsko sigurnosno isključivanje aktivira se kada uređaj dulje vrijeme radi bez namještenog trajanja. Kada će se uređaj isključiti, ovisi o namještenoj vrsti grijanja 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. Uredaj se isključuje. Dodirnite bilo koju tipku ili okrenite okretni birač.

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 opeklina!

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.

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.

Napomene

- Male razlike u boji na prednjoj masci uređaja uvjetovane su različitim materijalima poput stakla, plastike ili metala.
- Sjene na vratima, koje nalikuju prugama, odbijesci 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 sprječili odgodu taljenja. Vodu zagrijavajte 1 do 2 minute na maksimalnoj snazi mikrovalova.

Područje	Sredstva za čišćenje	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.	Rešetke	Vruća sapunica: Čistite sredstvom za čišćenje plemenitog čelika ili operite u perilici posuda.
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 bještančevina. 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.	Stakla na vratima	Sredstvo za čišćenje stakla: Očistite krpom za pranje. Nemojte rabiti stakleni strugač.
Pomoć pri čišćenju pećnice	Šalica s vodom u koju je dodano sredstvo za pranje posuda: U šalicu s vodom dodajte nekoliko kapi sredstva za pranje posuda. U posudu stavite i žlicu kako biste sprječili 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.	Brtva	Vruća sapunica: Čistite krpom za pranje, nemojte strugati. Za čišćenje nemojte rabiti metalne ili staklene strugače.
Udubljenje u pećnici	Vlažna krpa: Kroz pogon rotirajućeg tanjura u unutrašnjost uređaja ne smije prodirati voda.	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.

Tablica smetnji

Kada se pojavi smetnja, često je riječ samo o sitnici. Prije nego što nazovete servisnu službu, molimo Vas da pokušate sami ukloniti smetnju uz pomoć tablice.

Ako jednom jelo ne uspije na optimalan način, pogledajte u poglavljju *Za Vas provjereno u našoj studio-kuhinji*. Tu ćete naći puno savjeta i napomena za kuhanje.

Tablica smetnji

Smetnja	Mogući uzrok	Pomoć / upute
Uređaj ne radi.	Osigurač je neispravan Nestanak struje Utikač nije utaknut	U ormariću s osiguračima pogledajte je li osigurač ispravan. Provjerite radi li kuhinjska svjetiljka. Utaknite utikač u utičnicu.
Uređaj ne radi. Na kontrolnoj ploči prikazuje se  .	Zaštita za djecu je aktivna	Deaktivirajte zaštitu za djecu (vidi poglavljje <i>Zaštita za djecu</i>).
Na kontrolnoj ploči treperi 00:00	Nestanak struje	Namjestite trenutno vrijeme na satu.
Mikrovalna pećnica se ne uključuje	Vrata nisu do kraja zatvorena	Provjerite da ostaci hrane ili strana tijela nisu zaglavljeni u vratima.
Jela u mikrovalnoj pećnici griju se sporije nego dosad	Odabrana je premala snaga mikrovalova. U uređaj je stavljena veća količina nego inače. Hrana je hladnija nego inače.	Odaberite veću snagu mikrovalova. Dvostruka količina - gotovo dvostruko trajanje Hranu povremeno promiješajte ili okrenite.

Opasnost od električnog udara!

Nestrucni 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.

Smetnja	Mogući uzrok	Pomoć / upute
Kod okretanja okretnog tanjura nastaju zvukovi grebanja ili struganja.	Prljavština ili strana tijela u području pogona okretnog tanjura.	Očistite kotačice na okretnom tanjuru i udubinu u pećnici.
Ne može se namjestiti određena vrsta grijanja ili stupanj snage.	Namještanje temperature, snage mikrovalova ili kombinacije nije moguće za tu vrstu grijanja.	Odaberite moguće postavke.
Uredaj se može namjestiti, ali ne grije. Na kontrolnoj ploči prikazuje se "D"	Uredaj je u demonstracijskom načinu rada.	<p>Deaktiviranje demonstracijskog načina rada:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Namjestite vrstu grijanja vrući zrak i 50 °C. 2. Tipku držite pritisnutu najmanje 4 sekunde i otpustite. Kontrolna ploča treperi. 3. Tipku ponovno dodirnite u trajanju od 4 sekunde. "D" se gasi na kontrolnoj ploči. <p>Demonstracijski način rada je deaktiviran.</p>

Poruke pogrešaka sa slovom E

Poruka pogreške	Mogući uzrok	Pomoć/upute
E1 ili E4	Aktivirano je toplinsko sigurnosno isključiva- nje.	Nazovite servisnu službu.
E2	Aktivirano je automatsko sigurnosno isključiva- nje.	Dodirnite bilo koju tipku ili okrenite okretni birač.
E3	Smetnja u funkciji pećnice.	Nazovite servisnu službu.
E11	Vlaga u upravljačkoj ploči.	Pustite da se upravljačka ploča osuši.
E17	Brzo zagrijavanje nije uspjelo.	Nazovite servisnu službu.

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.

Kontakt podatke za sve države na?i ?ete u priloženom popisu servisnih službi.

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 primjereno privatnom domaćinstvu.

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, crne 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 topla. 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.

Automatski programi

Pomoću automatskih programa možete sasvim jednostavno pripremati hranu. Odaberite program i unesite težinu vašeg jela. Automatski program preuzima optimalnu postavku. Možete birati između 15 programa.

Napomene

- Priloženi pregled programa možete nalijepiti na unutarnju stranu vrata.
- Namirnice uvijek stavite u hladnu pećnicu.

Namještanje programa

Odaberite odgovarajući program iz tablica s programima. Pridržavajte se napomena za programe.

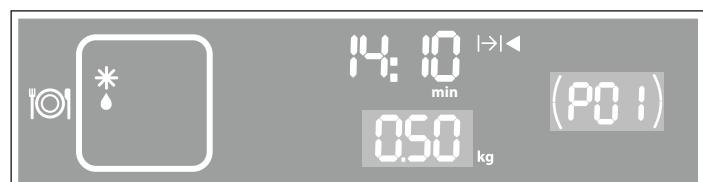
Primjer na slici: odmrzavanje 350 g mljevenog mesa s programom P01.

1. Dodirnite tipku ① za uključivanje uređaja.

Uredaj je u načinu rada mikrovalova. Tipka ② svijetli.

2. Dodirnite tipku ③ za odabir automatskih programa.

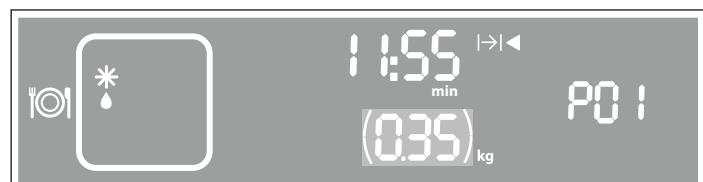
Na kontrolnoj ploči se pojavljuje prvi program **P01**, predložena težina i odgovarajuće trajanje programa.



3. Okrenite okretni birač za namještanje programa.

4. Dodirnite tipku ④ i okretnim biračem namjestite težinu vašeg jela.

5. Dodirnite tipku ⑤ za pokretanje programa.



Kod brojnih programa se nakon nekog vremena javlja zvučni signal. Otvorite vrata uređaja i promiješajte jela odnosno okrenite meso ili perad. Zatvorite vrata uređaja i dodirnite tipku ⑤. Program nastavlja s radom.

Brisanje postavki

Kako biste izbrisali sve postavke, tipku ⑤ držite pritisnuto 4 sekunde. Sada možete namjestiti novi način rada ili novi program.

Pauza

Jednom dodirnite tipku ⑤ ili otvorite vrata uređaja. Prekida se rad uređaja. Zatvorite vrata uređaja i dodirnite tipku ⑤ za nastavak rada.

Nakon isteka trajanja

Javlja se zvučni signal. Otvorite vrata uređaja i oprezno izvadite posudu kuhinjskom hvataljkom. Dodirnite tipku ① za isključivanje uređaja.

Prekid programa

Dodirnite tipku ① za prekid rada i isključivanje uređaja.

Odmrzavanje i kuhanje s automatskim programima

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

Sa 3 programa za kuhanje možete kuhati rižu, krumpir ili povrće.

Napomene

- Namirnicu izvadite iz ambalaže i izvažite je. Ako ne možete unijeti točnu težinu, zaokružite je naviše ili naniže.
- Namirnicu stavite na plitko posuđe prikladno za mikrovalnu pećnicu, npr. stakleni ili porculanski tanjur. Ne stavljamte poklopac.
- Namirnice stavite u hladnu pećnicu.
- Tablicu s primjerenim namirnicama, rasponom težine i potrebnim priborom ćete pronaći na kraju ovih uputa.
- Podešavanje težina izvan raspona težine nije moguće.

Odmrzavanje

Napomene

- Namirnice zamrznite i skladištite u ravnom položaju i pakirane u manjim porcijama na temperaturi od -18 °C.
- Zamrzнуте namirnice stavite na plitko posuđe, npr. stakleni ili porculanski tanjur.
- Stavite posudu na nisku rešetku.
- Pri odmrzavanju mesa ili peradi nastaje tekućina. Uklonite je pri okretanju. Ne koristite je dalje ni u kojem slučaju i pazite da ne dođe u dodir s drugim namirnicama.
- Već odmrznuto mljeveno meso izvadite nakon okretanja.
- Pri odmrzavanju piletina i komada piletine (P03) dvaput se javlja zvučni signal za okretanje.

Vrijeme mirovanja

Odmrznuta namirnica bi trebala mirovati još 10-30 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 su debeli komadi mesa u sredini eventualno još zamrznuti. U slučaju peradi sada možete izvaditi iznutrice.

Br. programa	Raspon težine u kg
	Odmrzavanje
01	Mljeveno meso 0,20 - 1,00

Br. programa		Raspon težine u kg
02	Komadi mesa	0,20 - 1,00
03	Pile, komadi piletine	0,40 - 1,80
04	Kruh	0,20 - 1,00

Kuhanje

Stavite posudu na nisku rešetku.

Riža (P05)

Napomene

- Namirnicu kuhajte u posudu s poklopcom prikladnom za mikrovalnu pećnicu. Za rižu rabite veliku, visoku posudu.
- Nemojte rabiti rižu za kuhanje u vrećici. Riža se jako pjeni pri kuhanju. Namjestite težinu sirove riže (bez tekućine). Riži dodajte dvostruku do dvoipostruku količinu vode.

Krumpir (P06)

Napomena:

Oguljeni kuhanji 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.
- Vrijeme mirovanja**
Kada program završi, još jednom promiješajte hranu. Trebala bi mirovati još 5-10 minuta radi izjednačenja temperature.
Rezultati kuhanja ovise o kvaliteti i svojstvima namirnice.

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

Kombinirano kuhanje

Janjetina, srednje pečena (P12)

Prikladna je janjeća lopatica 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 zarežite kožu ribe. Ribu stavite u posudu u položaj kao da pliva.

Varivo s rižom (P15)

Unesite samo težinu riže. Prikladna su variva s rižom i povrćem, ribom ili mesom peradi. Rabite samo svježe sastojke. Rabite visoku posudu s poklopcom.

Vrijeme mirovanja

Namirnica bi po završetku programa trebala mirovati još oko 5-10 minuta radi izjednačenja temperature.

Br. programa		Interval težine u kg
Kombinirano kuhanje		
08	Nabujak, zamrznut* (do 3 cm visine)	0,40 - ,1,20
09	Pile, cijelo*	0,50 - 2,00
10	Rostbif, srednje pečen*	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 posude bez poklopca

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 posudu 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. Ovise o kvaliteti i svojstvima namirnica.
- Koristite se isporučenim priborom. Dodatni pribor dobit ćete kao poseban pribor u specijaliziranoj trgovini ili servisnoj službi.
- Kada iz komore za kuhanje vadite vrući pribor ili posude, koristite se krpom za prihvatanje vrućeg posuda.

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. Ovise o posudu, 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.

Posude 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 svijetline (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
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 tjesteta	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 skuhaju brže od visokih. Zbog toga raspodijelite hrano u posudi što pliče. 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.

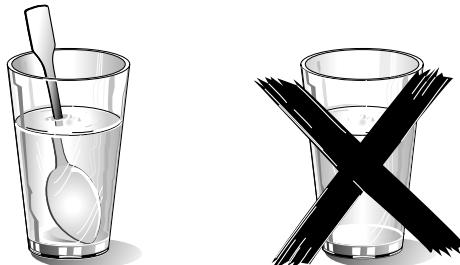
Odmrzavanje, zagrijavanje ili kuhanje duboko smrznutih jela	Težina	Snaga mikrovalova u W, trajanje u minutama	Napomene
Meni, jelo servirano na tanjuru, gotova jela	300 - 400 g	600 W, 10 - 15 min.	Jelo izvadite iz ambalaže, pokrijte radi zagrijavanja
Juha	400 - 500 g	600 W, 8 - 10 min.	Zatvoreno posuđe
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.	

Odmrzavanje, zagrijavanje ili kuhanje duboko smrznutih jela	Težina	Snaga mikrovalova u W, trajanje u minutama	Napomene
Povrće, npr. grašak, brokula, mrkva	300 g	600 W, 8 - 10 min.	Zatvoreno posude, 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 opeklina!

Kod zagrijavanja tekućina može doći do odgođenog naglog kipljenja. To znači da je dosegnuta temperatura vrelišta bez nastajanja tipičnih mjeđurića 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 ravnomjerne 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 ne mogu pregrijati, povremeno prekontrolirajte
	300 ml	900 W, 2 - 3 min.	
	500 ml	900 W, 3 - 4 min.	
Hrana za bebe, npr. boćice s mlijekom	50 ml	360 W, oko 1 min.	Boćice bez dude 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 skuhaju 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 iznutra	1,5 kg	600 W, 30 - 35 min.	Okrenite nakon polovine vremena
Riblji file, svježi	400 g	600 W, 5 - 10 min.	-

Kuhanje hrane	Težina	Snaga mikrovalova u W, trajanje u minutama	Napomene
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 pjenjačom
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 tanjurom ili staklenom zdjelom (Pyrex)
- Posuđe uvijek stavite na rešetku.
- Nemojte rabiti porculan niti jako zaobljene tanjure.
- Namjestite kao što je opisano u tablici. Ovisno o proizvodu i količini može biti potrebno prilagoditi vrijeme.

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

Opasnost od opeklina vrućom parom!

- Vrećicu s kocicama 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 skuhano 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 tjesteta. 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.

-  Vrući zrak
-  Stupanj za pizzu

Kolači u kalupima	Pribor	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Snaga mikrovalova u W	Trajanje u minutama
Kolač od miješanog tjesteta, jednostavni	Kalup u obliku vijenca/pravokutni kalup		170-180	90	40-50
Kolač od miješanog tjesteta, fini (npr. suhi prhki kolač)*	Kalup u obliku vijenca/pravokutni kalup		150-170	-	70-90

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

** Kalup stavite na okretni tanjur.

Kolači u kalupima	Pribor	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Snaga mikrovalova u W	Trajanje u minutama
Podloga za tortu od miješanog tijesta	Kalup za voćnu tortu	⊕	160-180	-	30-40
Voćni kolač, fini, miješano tijesto	Kalup s bočnim otvaranjem/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 kalup s bočnim otvaranjem	⊕	170-180	-	35-45
Podloga od prhkog tijesta s rubom	tamni kalup s bočnim otvaranjem	⊕	170-190	-	30-40
Voćna torta ili torta od sira s podlogom od prhkog tijesta*	tamni kalup s bočnim otvaranjem	⊕	170-190	180	35-45
Švicarska pita**	tamni kalup s bočnim otvaranjem	⊕	190-200	-	45-55
Kuglof	Kalup za kuglof	⊕	170-180	90	40-50
Pizza, tanko tijesto, malo nadjeva**	okrugli lim za pizzu	⊕	220-230	-	15-25
Pikantni kolači	tamni kalup s bočnim otvaranjem	⊕	200-220	-	50-60
Kolač od lješnjaka	tamni kalup s bočnim otvaranjem	⊕	170-180	90	35-45
Dizano tijesto sa suhim nadjevom	okrugli lim za pizzu	⊕	160-180	-	50-60
Dizano tijesto sa sočnim nadjevom	okrugli lim za pizzu	⊕	170-190	-	55-65
Pletenica sa 500 g brašna	okrugli lim za pizzu	⊕	170-190	-	35-45
Biskupski kruh sa 500 g brašna	okrugli lim za pizzu	⊕	160-180	-	60-70
Savijača, slatka	okrugli lim za pizzu	⊕	190-210	180	35-45

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

** Kalup stavite na okretni tanjur.

■ ⊕ Vrući zrak

Čajni kolačići	Pribor	Vrsta 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	okrugli lim za pizzu	⊕	100	80-100
Muffini	Lim za pečenje muffina na rešetci	⊕	160-180	35-40
Pecivo od paljenog tijesta	okrugli lim za pizzu	⊕	200-220	35-45
Pecivo od lisnatog tijesta	okrugli lim za pizzu	⊕	190-200	35-45
Pecivo od dizanog tijesta	okrugli lim za pizzu	⊕	200-220	25-35

■ ⊕ Vrući zrak

■ ⊕ Stupanj za pizzu

Kruh i pecivo	Pribor	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Kruh od kiselog tijesta od 1,2 kg brašna	okrugli lim za pizzu	⊕	210-230	50-60
Lepinja*	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 stavite izravno na okretni 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 možem.
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 utrvdili 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 vrijednosti tako da ćete kod vlastitih mjerena 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 produljiti 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.

Posuđe

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

Posude se može veoma zagrijati. Pri vadenju se koristite krpom za prihvatanje vrućeg posuđa.

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

Napomene za pečenje

Za pečenje ribe i peradi koristite visoku posudu.

Provjerite stane li vaša posuda u pećnicu. Ne smije biti prevelika.

Meso:

Dno posude pokrijte s malo tekućine. Za pirjano pečenje dodajte malo više tekućine. Komade mesa okrenite nakon polovine vremena. Kada je pečenje gotovo, ostavite ga da miruje još 10 minuta 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 jednakе debljine. Debljina odrezaka mora biti najmanje 2 do 3 cm. Tako ćete ih ravnomjerno ispeći i ostat će lijepo sočni. Odreske solite tek nakon roštiljanja.
- Komade za roštilj okrećite klijeszima za roštilj. Ako vilicom ubodete meso, meso gubi sok i postaje suho.
- Tamno meso, npr. govedina, brže dobiva boju nego svjetlo meso poput teletine ili svinjetine. Komadi za roštilj od svjetlog mesa ili ribe često su na površini samo svjetlosmeđi, ali su iznutra ipak pečeni i sočni.
- Grijać za roštilj automatski se uključuje i ponovno uključuje. To je normalno. Učestalost ovisi o namještenom stupnju roštilja.

Govedina

Napomene

- Pirjano goveđe pečenje okrenite nakon $\frac{1}{3}$ i $\frac{2}{3}$ vremena. Na kraju još pustite oko 10 minuta da odstoji.
- Govedi file i rostbif okrenite nakon polovine vremena. Na kraju još pustite oko 10 minuta da odstoji.
- Odreske okrenite nakon $\frac{2}{3}$ vremena.
- Vrući zrak
- Roštilj i ventilator
- Roštilj

Govedina	Pribor	Vrsta griljanja	Temperatura u °C, stupanj roštiljanja	Snaga mikrovalova u W	Trajanje u minutama
Pirjano goveđe pečenje, oko 1 kg	zatvoreno posuđe		180-200	-	120-130
Govedi 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
Odresci, srednje pečeni, debljine 3 cm	visoka rešetka		3	-	svaka strana: oko 10-15

Teletina

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

Teletina	Pribor	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	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

- Nemasno svinjsko pečenje i pečenje bez kožice okrenite nakon polovine vremena. Na kraju još pustite oko 10 minuta da odstoji.
- Pečenje stavite u posudu s kožicom okrenutom prema dolje. Zarežite kožicu. Pečenje okrenite nakon otprilike polovine vremena. Na kraju još pustite oko 10 minuta da odstoji.

Svinjetina	Pribor	Vrsta grijanja	Temperatura u °C, stupanj roštiljanja	Snaga mikrovalova u W	Trajanje u minutama
Pečenje bez kožice (npr. vratina), oko 750 g	zatvoreno posuđe*		220-230	180	40-50
Pečenje s kožicom (npr. plećka) oko 1,5 kg	otvoreno posuđe*		190-210	-	130-150
Svinjski file, oko 500 g	zatvoreno posuđe*		220-230	90	25-30
Nemasno svinjsko pečenje, oko 1 kg	zatvoreno posuđe*		210-230	90	60-80
Dimljena svinjetina s kostima, oko 1 kg	otvoreno posuđe*	-	-	360	40-45
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 i meso od divljači	Pribor	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Janjeći hrbat s kostima, oko 1 kg	otvoreno posuđe		210-230	40-50
Janjeći but bez kosti, srednje pečen, oko 1,5 kg	zatvoreno posuđe		190-210	90-100

Ostalo

Napomene

- Pečenje od mljevenog mesa na kraju još pustite oko 10 minuta da odstoji.

Ostalo	Pribor	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Snaga mikrovalova u W	Trajanje u minutama
Pečenje od mljevenog mesa od oko 1 kg mesa	otvoreno posuđe, niska rešetka		180-200	600 + 180	10 + 40-50
Kobasice za roštilj, 4 do 6 komada, po oko 150 g	visoka rešetka		3	-	svaka strana: oko 10-15

Perad

Napomene

- Cijelo pile i pileća prsa stavite s prsim okrenutim prema dolje. Okrenite nakon $\frac{2}{3}$ vremena.
- Kokoš stavite s prsim okrenutim prema dolje. Okrenite nakon 30 minuta i snagu mikrovalova namjestite na 180 W.
- Polovicu pileteta i komade piletine stavite s kožicom okrenutom prema gore. Nemojte okretati.
- Pačja i guščja prsa okrenite s kožicom prema gore. Nemojte okretati.

- Vrući zrak

- Svinjski file i dimljenu svinjetinu nemojte okretati. Na kraju još pustite oko 5 minuta da odstoji.
- Odrezak vratine okrenite nakon $\frac{2}{3}$ vremena.
- Roštilj i ventilator
- Vrući zrak
- Roštilj

Perad	Pribor	Vrsta grijanja	Temperatura u °C, stupanj roštiljanja	Snaga mikrovalova u W	Trajanje u minutama
Pile, cijelo, oko 1,2 kg	zatvoreno posuđe		220-230	360	35-45
Kokoš, cijela, oko 1,6 kg	zatvoreno posuđe		220-230 180	360 180	30 20-30
Pile, prepolovljeno, po 500 g	otvoreno posuđe		180-200	360	30-35
Komadi piletine, oko 800 g	otvoreno posuđe		210-230	360	20-30
Pileća prsa s kožicom i kostima, 2 komada, oko 350-450 g	otvoreno posuđe		190-210	180	30-40
Pačja prsa s kožicom, 2 komada po 300-400 g	otvoreno posuđe		3	90	20-30
Guščja prsa, 2 komada po 500 g	otvoreno posuđe		210-230	90	25-30
Guščji bataci, 4 komada oko 1,5 kg	otvoreno posuđe		210-230	180	30-40
Pureća prsa, oko 1 kg	zatvoreno posuđe		200-220	-	90-100
Pureći zabatak, oko 1,3 kg	zatvoreno posuđe		200-220	180	50-60

Riba ■ Rešetku prethodno premažite uljem.

Napomene ■ Roštilj

- Za roštiljanje stavite cijelu ribu, npr. pastrvu, u sredinu na visoku rešetku.

Riba	Pribor	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Riblji kotlet, npr. losos, debljine 3 cm, pečen na roštilju	visoka rešetka		3	20-25
Riba, cijela, 2-3 komada po 300 g, pečena 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 "ispribajte žlicom". Žlicom pritisknite 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 lazanje 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.
- Roštilj i ventilator
- Vrući zrak
- Roštilj

Nabujci, gratinirana jela, tost	Pribor	Vrsta grijanja	Temperatura u °C, stupanj roštiljanja	Snaga mikrovalova u W	Trajanje u minutama
Nabujak, slatki, oko 1,5 kg	zatvoreno posuđe		140-160	360	25-35
Nabujak, pikantan od kuhanih sastojaka, oko 1 kg	otvoreno posuđe		150-170	600	20-25
Lazanje, 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	visoka rešetka		3	-	8-10

Gotovi proizvodi, duboko smrznuti

Napomene

- Pridržavajte se proizvođačevih podataka na ambalaži.
- Tablične vrijednosti vrijede za umetanje u hladnu pećnicu.
- Pržene krumpiriće, krokete i naribani prženi krumpir nemojte stavljati jedan na drugi i okrenite nakon polovine vremena.

■ Namirnicu postavite izravno na rotirajući tanjur.

■  Stupanj za pizzu

■  Mikrovalovi

■  Vrući zrak

Gotovi proizvodi	Pribor	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Snaga mikrolova u W	Trajanje u minutama
Pizza s tankim tijestom*	Okretni tanjur		220-230	-	10-15
Pizza s debelim tijestom	Okretni tanjur	 	- 220-230	600 -	3 13-18
Mini pizza*	Okretni tanjur		220-230	-	10-15
Pizza-baget*	Okretni tanjur	 	- 220-230	600 -	2 13-18
Pomfrit	Okretni tanjur		220-230	-	8-13
Kroketi*	Okretni tanjur		210-220	-	13-18
Naribani prženi krumpir, punjeni jastučići od krumpira	Okretni tanjur		200-220	-	25-35
Peciva ili baget za podgrijavanje	niska rešetka		170-180	-	13-18
Riblji štapići	Okretni tanjur		210-230	-	10-20
Pileći štapići, nuggets	Okretni tanjur		200-220	-	15-20
Savijača	Okretni tanjur		210-220	180	20-30
Lazanje**	niska rešetka		220-230	600	12-17

* Pećnicu prethodno zagrijavajte 5 minuta, a zatim namirnice stavite na vrući okretni tanjur.

** Namirnice stavite u odgovarajuće posude otporno na toplinu.

Akrilamid u namirnicama

Na koja se jela to odnosi?

Akrilamid prije svega nastaje kod proizvoda od žitarica i krumpira kao npr. čips, pomfrit, tost, peciva, kruh, koji se pripremaju na visokoj temperaturi.

Savjeti za pripremanje hrane s malim udjelom akrilamida

Općenito	Vrijeme pečenja neka bude što kraće. Jela zapecite tako da budu zlatno-žute, ne previše tamne boje. Veliki, debeli komadi pečene hrane sadrže manje akrilamida.
Pečenje	S vrućim zrakom na najviše 180 °C. S vrućim zrakom na najviše 170 °C. Jaje ili žumanjak smanjuju stvaranje akrilamida.

Probna jela

Instituti za ispitivanje pomoću ovih jela ispituju kvalitetu i funkciju kombiniranih uredaja 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	Vatrostalnu zdjelu Ø 22 cm stavite na nisku rešetku. Nakon oko 13 minuta izvadite odmrznuto meso.

Kuhanje s mikrovalovima

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

- Stupanj za pizzu
- Roštilj i ventilator
- Vrući zrak

Kuhanje kombinirano s mikrovalovima

Jelo	Snaga mikrovalova u W, trajanje u minutama	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Napomena
Gratinirani krumpir	600 W, 25-30 min		210-230	Vatrostalnu zdjelu Ø 22 cm stavite na nisku rešetku.
Kolač	180 W, 15-20 min		180-200	Vatrostalnu zdjelu Ø 22 cm stavite na nisku rešetku.
Pile	360 W, 35-40 min		200-220	Okrenite nakon $\frac{2}{3}$ vremena.

Pečenje

Napomena: Vrijednosti u tablicama vrijede za umetanje jela u hladnu pećnicu.

- Vrući zrak
- Stupanj za pizzu

Posude	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje pečenja, minute
Vodeni biskvit		160-180	30-40
Pokriveni kolač od jabuka		190-210	50-60

Roštiljanje

- Roštilj

Jelo	Pribor	Vrsta grijanja	Stupanj roštilja-	Trajanje, minute
Tost prepeći	visoka rešetka		3	4-5
Pljeskavica od govedine, 9 komada	visoka rešetka		3	30-35



9001307166

HK Appliances GmbH
Auf der Drift 36
32289 Rödinghausen
DEUTSCHLAND

(01)
(970502)