



UGRADBENA PEĆNICA

[hr] UPUTE ZA UPORABU

C17MS22.0

Kazalo

	Namjenska uporaba	4
	Važne sigurnosne napomene	5
	Općenito	5
	Mikrovalna pećnica	6
	Uzroci oštećenja	8
	Općenito	8
	Mikrovalna pećnica	8
	Zaštita okoliša	9
	Ušteda energije	9
	Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje	9
	Upoznavanje Vašeg uređaja	10
	Upravljačka ploča	10
	Upravljački elementi	10
	Glavni izbornik	10
	Izbornik Vrste grijanja	11
	Funkcije pećnice	12
	Pribor	12
	Isporučeni pribor	12
	Umetanje pribora	13
	Poseban pribor	13
	Prije prvog korištenja	14
	Prvo stavljanje u rad	14
	Čišćenje pećnice	14
	Čišćenje pribora	14
	Upravljanje uređajem	15
	Uključivanje i isključivanje uređaja	15
	Namještanje i pokretanje rada uređaja	15
	Promjena ili prekida rada uređaja	16
	Brzo zagrijavanje uređaja	16
	Vremenske funkcije	16
	Prikazivanje i skrivanje vremenskih funkcija	16
	Namještanje alarmnog sata	16
	Namještanje trajanja	17
	Vremenska odgoda rada - "Gotovo u"	17
	Provjera, promjena ili brisanje postavki	17
	Zaštita za djecu	17
	Automatska zaštita za djecu	17
	Jednokratna zaštita za djecu	18
	Mikrovalni uređaj	18
	Posuđe	18
	Stupnjevi snage mikrovalova	19
	Namještanje mikrovalne pećnice	19
	Namještanje kombiniranog načina rada mikrovalnog uređaja	20
	Osnovne postavke	21
	Promjena MyProfile	21
	Popis osnovnih postavki	21
	Određivanje favorita	21
	Postavka sabat	22
	Pokretanje funkcije sabat	22
	Prekid funkcije sabat	22
	Sredstva za čišćenje	22
	Primjerena sredstva za čišćenje	22
	Površine pećnice	23
	Držanje uređaja čistim	24
	Funkcija čišćenja	24
	Pokretanje	24
	Završetak	24
	Naknadno čišćenje	24
	Uklanjanje jake nečistoće	25
	Okvir vodilica	25
	Vađenje i stavljanje okvira vodilica	25
	Vrata uređaja	26
	Skidanje poklopca vrata	26
	Skidanje i postavljanje stakla na vratima	27
	Što učiniti kod smetnji?	28
	Tablica smetnji	28
	Prekoračeno maksimalno vrijeme rada	28
	Žarulje u pećnici	28
	Servisna služba	29
	Proizvodni broj (E-br.) i tvornički broj (FD-br.)	29
	Asistent pri pečenju i prženju	29
	Napomene za postavke	29
	Odabir jela	29
	Namještanje jela	30
	Programi	30
	Napomene za postavke	30
	Odabir jela	30
	Namještanje programa	31

**Testirano za vas u našem studiju za kuhanje . 31**

Silikonski kalupi	31
Kolači i sitno pecivo	31
Kruh i pecivo	35
Pizza, quiche i pikantni kolači	37
Nabujak i soufflé	38
Perad	39
Meso	41
Riba	44
Povrće i prilozi	46
Slastice.	48
Vrste grijanja eco	49
Akrilamid u namirnicama	50
Lagano pečenje	50
Sušenje	52
Ukuhavanje	52
Dizanje tijesta sa stupnjem za dizanje tijesta	53
Odmrzavanje	54
Zagrijavanje jela s mikrovalovima	55
Održavanje topline	56
Probna jela	57

Više informacija o proizvodima, dodacima, zamjenskim dijelovima i uslugama na internetu: **www.neff-international.com** i također na internetskoj trgovini: **www.neff-eshop.com**

**Namjenska uporaba**

Pročitajte pažljivo ovu uputu. Samo tada ćete moći sigurno i pravilno rukovati Vašim uređajem. Čuvajte upute za upotrebu i ugradnju za kasniju uporabu ili za sljedećeg vlasnika uređaja.

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

Provjerite uređaj nakon što ga raspakirate. 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 s 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 priključnog voda.

Pribor uvijek pravilno gurnite u pećnicu.

→ "Pribor" na strani 12

Važne sigurnosne napomene

Općenito

Upozorenje – Opasnost od požara!

- 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.
- Nezapečeni ostaci hrane, masnoća i sok od pečenja mogu se zapaliti. Prije rada uklonite krupnu prljavštinu iz pećnice, s grijaćih elemenata i pribora.
- Kod otvaranja vrata uređaja nastaje propuh. Papir za pečenje bi mogao dodirnuti grijače te bi se mogao zapaliti. Kod zagrijavanja nikada ne stavljajte papir za pečenje na pribor a da ga ne pričvrstite. Papir za pečenje uvijek poklopite posuđem ili modelom za pečenje. Papirom za pečenje obložite samo potrebnu površinu. Papir za pečenje ne smije viriti iz pribora.

Upozorenje – 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.

Upozorenje – Opasnost od opekline!

- Dostupni dijelovi postaju tijekom rada vrući. Nikada ne dodirujte vruće dijelove. Djecu držite podalje od pećnice.
- Prilikom otvaranja vrata uređaja može izaći vruća para. Ovisno o temperaturi paru ne možete vidjeti. Prilikom otvaranja nemojte stajati blizu uređaja. Oprezno otvorite vrata uređaja. Ne dozvolite djeci pristup.
- Zbog vode u vrućoj komori za pečenje može nastati vruća para. Vodu nikada ne lijevajte u vruću pećnicu.

Upozorenje – Opasnost od ozljeda!

- Izgrebano staklo na staklu vrata se može raspuknuti. Ne koristite strugač za staklo, oštra ili abrazivna sredstva za čišćenje.
- Šarke na vratima uređaja pomiču se prilikom otvaranja i zatvaranja vrata i mogu se zaglaviti. Ne posežite rukom u područje šarki.

Upozorenje – Opasnost od strujnog udara!

- Nestručni popravci su opasni. Popravke smije vršiti samo serviser koji je prošao našu obuku i smije zamijeniti priključne vodove. Ako je uređaj neispravan, izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u ormariću s osiguračima. Nazovite servisnu službu.
- 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.
- Prodrla vlaga može uzrokovati strujni udar. Ne koristite visokotlačni ili parni čistač.
- Neispravan uređaj može uzrokovati strujni udar. Nikada ne uključujte neispravan uređaj. Izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u ormariću s osiguračima. Nazovite servisnu službu.

Upozorenje – Opasnost zbog magnetizma!

Na upravljačkoj ploči ili upravljačkim elementima umetnuti su trajni magneti. Oni mogu utjecati na elektronske implantate, npr. pacemakere ili inzulinske pumpe. Kao osoba s ugrađenim elektronskim implantatima pridržavajte se najmanjeg razmaka od 10 cm od upravljačke ploče.

Mikrovalna pećnica

⚠ Upozorenje – Opasnost od požara!

- 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.

⚠ Upozorenje – 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.

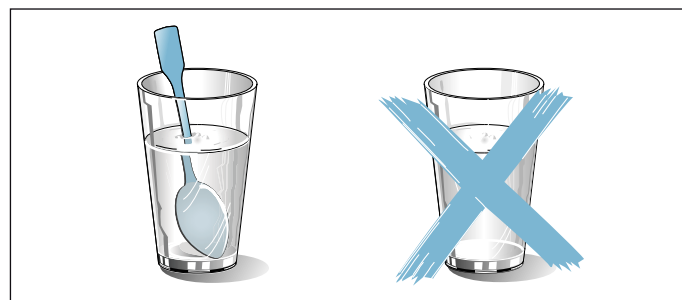
⚠ Upozorenje – Opasnost od opekline!

- 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 krpu.
- Ambalaža živežnih namirnica koja je nepropusna na zrak može puknuti. Pridržavajte se podataka navedenih na ambalaži. Izvadite jela uvijek služeći se kuhinjskom krpom.
- Dostupni dijeli postaju vrući tijekom rada. Nikada ne dodirujte vruće dijelove. Ne dozvolite pristup djeci.
- Funkcija sušenja na najvišim stupnjevima kod rada samo s mikrovalovima dodatno automatski uključuje grijač i zagrijava pećnicu. Nikada ne dodirujte vruće unutarnje površine pećnice ili grijaće elemente. Ne dozvolite pristup djeci.
- Nenamjenska uporaba uređaja je opasna. Nije dopušteno sušenje hrane ili odjeće, zagrijavanje papuča, jastuka od zrnja ili žitarica, spužvi, vlažnih krpa za čišćenje i sličnog.
Na primjer zagrijane papuče, jastuci od zrnja ili žitarica, spužve, vlažne krpe za čišćenje i slično mogu prouzročiti opekline.

⚠ Upozorenje – 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.



** Upozorenje – Opasnost od ozljede!**

- Neprikladno posuđe može puknuti. U porculanskom i keramičkom posuđu mogu postojati male rupe u dršcima i poklopcima. Iza tih se rupica nalazi šupljina. Vлага koja se uvukla u šupljinu može prouzrokovati pucanje posuđa. Nikada nemojte koristiti posuđe koje je neprikladno za mikrovalne uređaje.
- Metalno posuđe i metalne posude ili posuđe s metalnim rubom mogu dovesti do stvaranja iskri kod rada samo s mikrovalovima. Uređaj se može oštetiti. Nikada ne koristite metalne posude kod rada samo s mikrovalovima.

** Upozorenje – Opasnost od električnog udara!**

Uređaj koristi visoki napon. Nikada ne otvarajte kućište uređaja.

** Upozorenje – Opasnost od teških oštećenja zdravlja!**

- U slučaju nedovoljnog čišćenja može se oštetiti površina uređaja. Može izlaziti energija mikrovalova. Redovito očistite uređaj i odmah uklonite ostatke živežnih namirnica. Pećnicu, brtvu na vratima, vrata i graničnik vrata uvijek držite čistima.
- Zbog oštećenih vrata pećnice ili brtve vrata može izlaziti energija mikrovalova. Nikada ne koristite uređaj ako su vrata pećnice, brtva vrata ili elastični okvir vrata oštećeni. Nazovite servisnu službu.
- Kod uređaja bez poklopca kućišta istupa energija mikrovalova. Nikada ne skidajte poklopac kućišta. Kod popravaka i radova servisiranja pozovite servisnu službu.

Uzroci oštećenja

Općenito

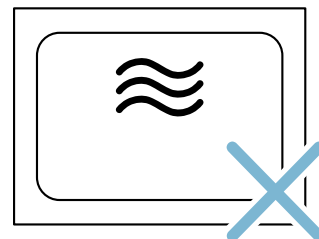
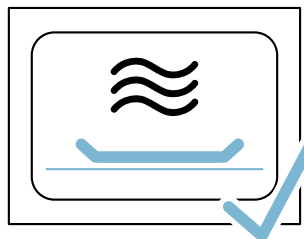
Oprez!

- Pribor, folija, papir za pečenje ili posuđe na dnu komore za pečenje: Pribor ne stavljajte na dno komore za pečenje. Dno komore za pečenje ne oblažite folijom ili papirom za pečenje, bez obzira o kojoj vrsti folije ili papira je riječ. Ne stavljajte posuđe na dno pećnice, ako je temperatura podešena na iznad 50 °C. Moglo bi doći do zastoja topline. Vremena za pečenje i pirjanje više neće biti dobra pa se može oštetiti emajl.
- Aluminijska folija: Aluminijska folija u pećnici ne smije doći u kontakt sa staklom na vratima. Može doći do trajne promjene boje na staklu vrata.
- Voda u vrućoj komori za pečenje: Vodu nikada ne lijevajte u vruću pećnicu. Nastaje vodena para. Zbog naglih temperaturnih promjena bi mogla nastati oštećenja na emajlu.
- Vlaga u pećnici: Vlaga može nakon dužeg vremena u pećnici izazvati koroziju. Nakon korištenja obrišite pećnicu. U zatvorenoj pećnici nemojte dugo čuvati vlažne namirnice. U pećnici nemojte čuvati hranu.
- Hlađenje s otvorenim vratima uređaja: Nakon rada na visokim temperaturama pećnicu ostavite da se ohladi samo kada je zatvorena. Ništa nemojte prignječiti vratima uređaja. Čak i ako su vrata samo lagano otvorena, s vremenom se mogu oštetiti fronte susjednih koamada namještaja. Samo nakon rada s puno vlage ostavite pećnicu da se ohladi kada je otvorena.
- Voćni sok: Kada pripremate izrazito sočne voćne kolače, pliticu ne oblažite suviše obilno. Voćni sok koji kaplje s plitice ostavlja mrlje koje ne možete ukloniti. Ukoliko je moguće koristite dublju univerzalnu tavu.
- 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. Pobrinite se da brtva bude uvijek čista.
- Vrata pećnice nemojte koristiti kao prostor za sjedenje ili odlaganje: Ne vješajte ništa niti ne sjedajte na otvorena vrata pećnice. Posuđe ili pribor ne odlažite na vrata pećnice.
- Umetanje pribora: Ovisno o tipu uređaja, može pribor izgrebati staklo vrata kod zatvaranja vrata uređaja. Pribor uvijek ugurajte do kraja u pećnicu.
- Transportiranje uređaja: Uređaj nemojte držati ili nositi za ručku na vratima. Ručka na vratima ne može izdržati težinu uređaja te se može odlomiti.

Mikrovalna pećnica

Oprez!

- Stvaranje iskri: metal, primjerice žlica u čaši, mora biti udaljen najmanje 2 cm od stijenki pećnice i unutarnje strane vrata. Iskre mogu uništiti unutrašnje staklo vrata.
- Kombiniranje pribora: Rešetku ne kombinirajte s univerzalnom tavom. Ako umetnete izravno jedno na drugo može doći do nastanka iskri. Rešetku i univerzalnu tavu umetnite samo odvojeno na odgovarajuću razinu.
- Samo rad s mikrovalnom pećnicom: Kod rada samo s mikrovalnom pećnicom Samo rad s mikrovalovima: Kod rada samo s mikrovalovima nije prikladna univerzalna tava ili lim za pečenje. nije prikladna univerzalna tava ili lim za pečenje. Može doći do stvaranja iskri i pećnica se može oštetiti. Koristite isporučenu rešetku kao površinu za stavljanje ili mikrovalnu pećnicu u kombinaciji s nekom vrstom grijanja.
- Aluminijske zdjelice: Ne koristite aluminijske zdjelice u uređaju. Uređaj se može oštetiti stvaranjem iskri.
- Rad mikrovalne pećnice bez jela: Rad uređaja bez jela u pećnici dovodi do preopterećenja. Nikada ne pokrećite mikrovalni uređaj bez jela u pećnici. Jedina iznimka je kratki ispit posuda. → "Mikrovalni uređaj" na strani 18



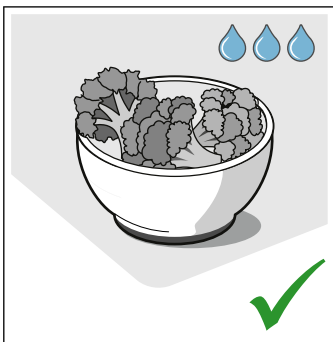
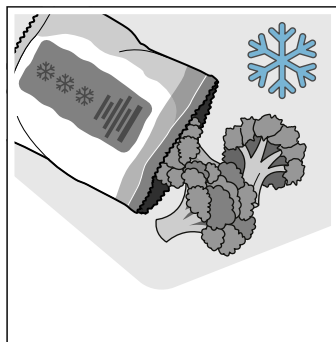
- Kokice u mikrovalnoj pećnici: Nikada nemojte namjestiti previsoku snagu mikrovalova. Koristite najviše 600 W. Vrećicu s kolicama uvijek stavite na stakleni tanjur. Staklo vrata se može raspuknuti zbog preopterećenja.

Zaštita okoliša

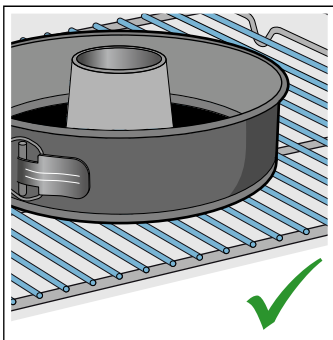
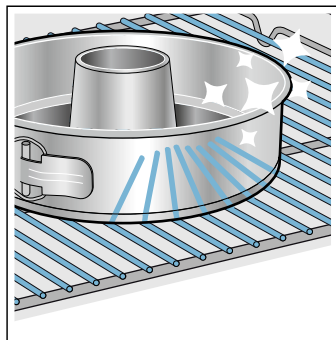
Vaš novi uređaj je posebno energetske učinkovit. Ovdje ćete naći savjete kako možete uštediti još više energije prilikom korištenja uređaja i kako ćete ispravno zbrinuti stari uređaj.

Ušteda energije

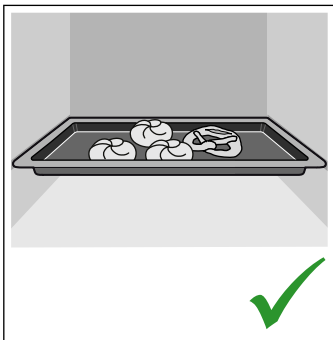
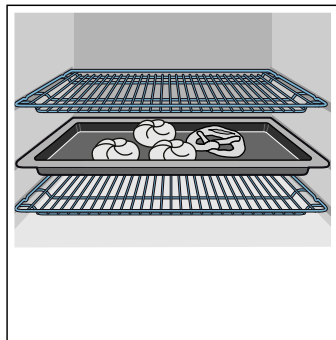
- Zagrijte pećnicu prije pečenja samo ako je tako navedeno u receptu ili u tablicama u uputama za uporabu.
- Zamrznute namirnice ostavite da se otope prije nego što ih stavite u pećnicu.



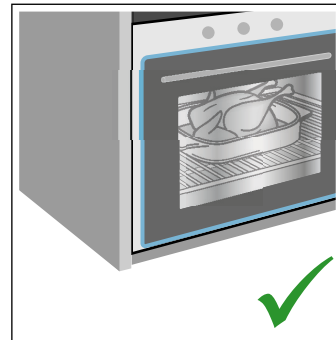
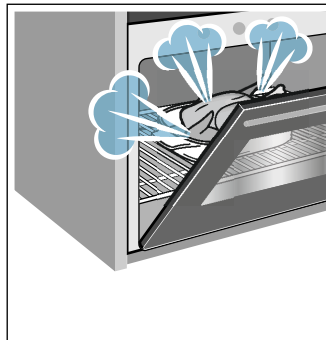
- Upotrebljavajte tamne, crno lakirane ili emajlirane kalupe za pečenje. Oni dobro apsorbiraju toplinu.



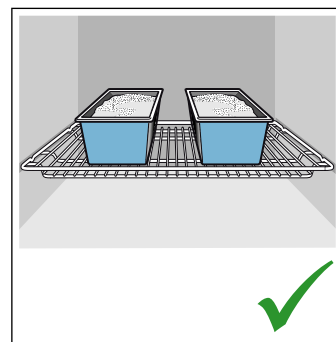
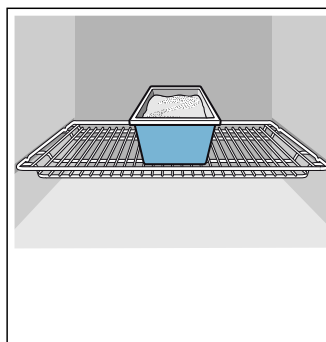
- Izvadite pribor iz pećnice koji vam nije potreban.



- Vrata uređaja za vrijeme rada po mogućnosti otvarajte što rjeđe.



- Kada pečete nekoliko kolača, pecite ih najbolje redom. Pećnica je još topla. Zbog toga se skraćuje vrijeme pečenja drugog kolača. U pećnicu možete staviti i 2 pravokutna kalupa jedan pored drugog.



- Kod dužeg vremena pečenja možete isključiti uređaj 10 minuta prije isteka vremena pečenja i iskoristiti preostalu toplinu za završavanje jela.

Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje

Ambalažu zbrinite ekološki prihvatljivo.



Ovaj uređaj je označen u skladu s europskom direktivom 2012/19/EU o električnim i elektroničkim starim uređajima (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Direktiva zadaje okvir za vraćanje i preradu starih uređaja važeću u cijeloj EU.

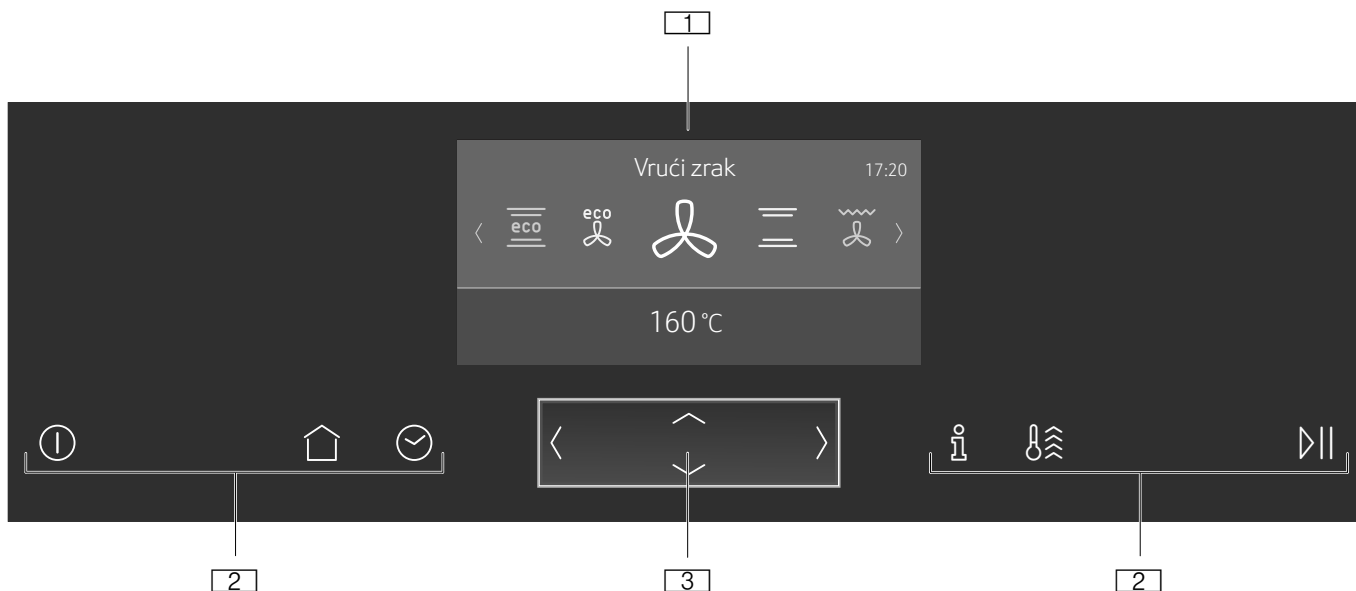
Upoznavanje Vašeg uređaja

U ovom poglavlju ćemo Vam objasniti indikatore i upravljačke elemente. Osim toga upoznat ćete različite funkcije Vašeg uređaja.

Napomena: Ovisno o tipu uređaja moguća su odstupanja u bojama i pojedinostima.

Upravljačka ploča

Putem upravljačke ploče namještate različite funkcije Vašeg uređaja. Na zaslonu se prikazuju trenutne postavke.



- 1 Zaslon
- 2 Dodirne tipke
- 3 Upravljački element ShiftControl

Start/Stop Početak ili zaustavljanje rada
→ "Namještanje i pokretanje rada uređaja" na strani 15

Upravljački elementi

Pomoću upravljačkih elemenata možete jednostavno i izravno namjestiti Vaš uređaj.

Dodirne tipke

Ispod dodirnih tipki nalaze se senzori. Za odabir neke funkcije dodirnite odgovarajuću dodirnu tipku.

Dodirna tipka	Korištenje
① uklj/isklj	Uključivanje ili isključivanje uređaja → "Uključivanje i isključivanje uređaja" na strani 15
🏠 Glavni izbornik	Odabir načina rada i postavki → "Namještanje i pokretanje rada uređaja" na strani 15
🕒 Vremenske funkcije	Namještanje alarmnog sata, trajanja ili vremenske odgode rada "Gotovo u" → "Vremenske funkcije" na strani 16
👶 Zaštita za djecu	Aktiviranje ili deaktiviranje zaštite za djecu → "Zaštita za djecu" na strani 17
ℹ Informacija	Prikazivanje ostalih informacija Prikaz trenutne temperature → "Namještanje i pokretanje rada uređaja" na strani 15
🔥 Brzo zagrijavanje	Aktiviranje ili deaktiviranje brzog zagrijavanja → "Brzo zagrijavanje uređaja" na strani 16

Upravljački element ShiftControl

Pomoću upravljačkog elementa ShiftControl navigirate kroz retke na zaslonu i birate postavke. Postavke, koje možete promijeniti, imaju strelice < > s desne i lijeve strane.

Tipka	Korištenje
<	Lijevo navigacija ulijevo na zaslonu
>	Desno navigacija udesno na zaslonu
⤴	Gore navigacija prema gore na zaslonu
⤵	Dolje navigacija prema dolje na zaslonu

Napomena: Također možete brzo proći kroz namještene vrijednosti na način da držite pritisnutu neku tipku. Čim otpustite tipku, zaustavlja se brz prolazak.

Glavni izbornik

Kako biste došli u glavni izbornik, dodirnite dodirnu tipku 🏠.

Izbornik	Korištenje
📄	Vrste grijanja Odabir željene vrste grijanja i temperature za vaše jelo → "Uključivanje i isključivanje uređaja" na strani 15
🔥	Mikrovalovi Pomoću mikrovalova možete brže kuhati, zagrijati ili odmrznuti jela. → "Mikrovalni uređaj" na strani 18

	Kombinacija s mikrovalovima Na ovaj način možete dodatno uz neku vrstu grijanja uključiti mikrovalove. → "Mikrovalni uređaj" na strani 18
	Asistent pri pečenju i prženju Preporučene postavke za pečenje i prženje → "Asistent pri pečenju i prženju" na strani 29
	Programi s mikrovalovima Pomoću programa možete pripremati jela s mikrovalovima. → "Programi" na strani 30

	MyProfile Individualno prilagođavanje postavki uređaja → "Osnovne postavke" na strani 21
	Sušenje Koristite nakon svakog rada uređaja s mikrovalovima ili EasyClean
	EasyClean Čišćenje sitne prljavštine u pećnici → "Funkcija čišćenja" na strani 24

Izbornik Vrste grijanja

Vaš uređaj ima različite vrste grijanja. Nakon uključivanja uređaja izravno dolazite u izbornik Vrste grijanja.

Vrsta grijanja	Temperatura	Korištenje
	Vrući zrak 30 - 275 °C	Za pečenje i kuhanje na jednoj ili više razina. Ventilator ravnomjerno raspoređuje toplinu prstenastog grijača na stražnjoj stijenci pećnice.
	Gornje i donje zagrijavanje 50 - 275 °C	Za tradicionalno pečenje i prženje na jednoj razini. Posebice prikladno za kolače sa sočnim nadjevom. Vrućina dopire ravnomjerno s gornje i s donje strane.
	Roštilj i ventilator 50 - 250 °C	Za pečenje peradi, cijele ribe i većih komada mesa. Grijač za roštiljanje i ventilator uključuju i isključuju se izmjenično. Ventilator kovitla vrući zrak oko jela.
	Stupanj za pizzu 50 - 275 °C	Za pripremanje pizze i jela kojima je potrebno mnogo topline odozdo. Donji grijač i prstenasti grijač griju stražnju stijenku pećnice.
	Roštilj, velika površina 50 - 290 °C	Za roštiljanje tankih komada mesa za roštilj kao što su odresci, kobasice ili tost te za gratiniranje. Zagrijava se cijela površina ispod grijača za roštiljanje.
	Roštilj, mala površina 50 - 290 °C	Za roštiljanje malih količina odrezaka, kobasica ili tosta te za gratiniranje. Zagrijava se središnja površina ispod grijača za roštiljanje.
	Donje zagrijavanje 50 - 250 °C	Za kuhanje u vodenoj kupelji i za dodatno pečenje. Vrućina dopire s donje strane.
	Lagano pečenje 70 - 120 °C	Za pažljivo i polagano pečenje zapečenih, finih komada mesa u otvorenom posuđu. Vrućina dopire na niskoj temperaturi ravnomjerno s gornje i s donje strane.
	Stupanj za dizanje tijesta 35 - 55 °C	Za dizanje dizanog tijesta, tijesta s kvasom i za zrenje jogurta. Tijesto se znatno brže diže nego na sobnoj temperaturi. Gornji sloj tijesta se neće isušiti.
	Zagrijavanje posuđa 30 - 70 °C	Za zagrijavanje posuđa.
	Gornje i donje zagrijavanje eco 50 - 275 °C	Za pažljivo pečenje odabranih jela. Vrućina dopire s gornje i s donje strane. Najučinkovitija je vrsta grijanja između 150-250 °C. Ova vrsta grijanja koristi se za određivanje potrošnje energije u konvencionalnom načinu rada.
	Vrući zrak eco 30 - 275 °C	Za pažljivo pečenje odabranih jela na jednoj razini bez prethodnog zagrijavanja. Ventilator raspoređuje toplinu prstenastog grijača na stražnjoj stijenci pećnice. Najučinkovitija je vrsta grijanja između 125-275 °C. Ova vrsta grijanja koristi se za određivanje potrošnje energije u načinu rada ventilatora i razreda energetske učinkovitosti.

Funkcije pećnice

Funkcije u pećnici olakšavaju rad Vašeg uređaja. Na ovaj način je primjerice pećnica u cijelosti osvijetljena, a rashladni ventilator štiti uređaj od pregrijavanja.

Otvaranje vrata uređaja

Ako vrata uređaja otvorite za vrijeme rada uređaja, rad se zaustavlja. Nakon zatvaranja vrata nastavlja se rad uređaja.

Svjetlo u pećnici

Kada otvorite vrata uređaja, svjetlo u pećnici se uključuje. Ako vrata ostanu otvorena dulje od oko 15 minuta, svjetlo u pećnici se ponovno isključuje.

Kod većine načina rada se svjetlo u pećnici uključuje čim pokrenete rad uređaja. Kada je rad uređaja završen, svjetlo u pećnici se isključuje.

Napomena: U polaznim postavkama možete odrediti da se svjetlo u pećnici ne uključi za vrijeme rada.

→ "Osnovne postavke" na strani 21

Rashladni ventilator

Rashladni ventilator se po potrebi uključuje i isključuje. Topli zrak izlazi iznad vrata pećnice.

Opres!

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

Kako bi se pećnica brže ohladila nakon rada, rashladni ventilator radi još neko vrijeme nakon kraja rada.

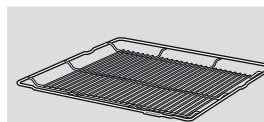
Napomena: U osnovnim postavkama možete promijeniti koliko dugo će rashladni ventilator raditi nakon kraja rada. → "Osnovne postavke" na strani 21



Uz Vaš uređaj dolazi različiti pribor. Ovdje ćete dobiti pregled isporučenog pribora i njegovog ispravnog korištenja.

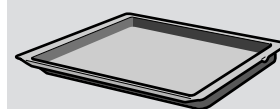
Isporučeni pribor

Vaš uređaj je opremljen slijedećim priborom:



Rešetka

Za posude, kalupe za kolače i nabujke. Za pečenja, komade mesa za roštiljanje i duboko smrznuta jela. Rešetka je prikladna za rad s mikrovalovima.



Univerzalna tava

Za sočne kolače, pecivo, duboko smrznuta jela i velika pečenja. Može se koristiti kao posuda u koju se cijedi masnoća kada roštiljate izravno na rešetki.

Koristite samo originalni pribor. Posebno je usklađen s Vašim uređajem.

Pribor možete kupiti kod servisne službe, u specijaliziranim trgovinama ili na internetu.

Napomena: Kada pribor postane vruć, može se deformirati. To ne utječe na funkciju. Čim se ponovno ohladi, deformacija nestaje.

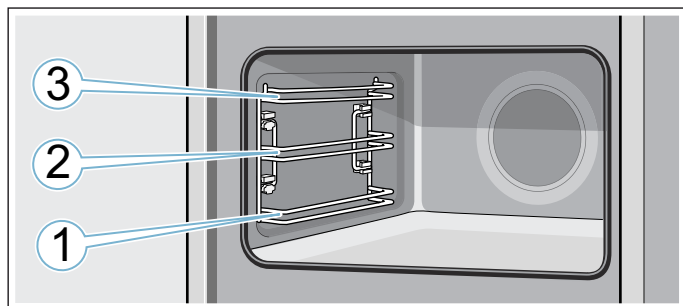
Mikrovalna pećnica

Za rad samo s mikrovalnom pećnicom je prikladna isključivo isporučena rešetka. Univerzalna tava ili lim za pečenje mogu dovesti do stvaranja iskri i pećnica se može oštetiti.

Kod rada u kombinaciji s mikrovalnom pećnicom ili načina rada Jela možete upotrebljavati i univerzalnu tavu, lim za pečenje ili drugi isporučeni pribor.

Umetanje pribora

Pećnica ima 3 razine. Razine se broje odozdo prema gore.



Na razinama 1, 2 i 3 pribor uvijek umetnite između vodećih šipki jedne razine.

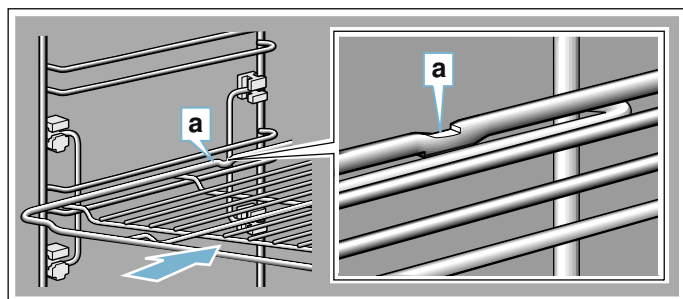
Napomene

- Pazite na to da pribor uvijek pravilno gurnete u pećnicu.
- Pribor uvijek gurnite do kraja u pećnicu tako da ne dodiruje vrata uređaja.

Funkcija uglavljivanja

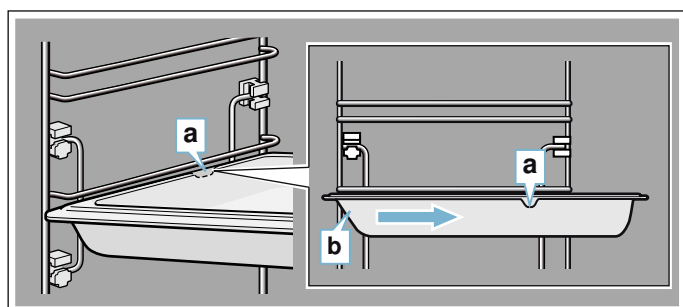
Pribor se može izvući do polovice prije nego što se uglati. Funkcija uglavljivanja sprječava prevrtanje pribora prilikom izvlačenja. Pribor valja ispravno umetnuti u pećnicu kako bi zaštita od prevrtanja bila funkcionalna.

Prilikom umetanja rešetke pazite da je zaustavna stopica **a** iza i da je okrenuta prema dolje. Natpis "microwave" mora biti na prednjoj strani, a udubljenje mora biti okrenuto prema dolje.



Prilikom umetanja limova pazite da je zaustavna stopica **a** iza i da je okrenuta prema dolje. Kosi rub pribora **b** mora biti okrenut prema vratima uređaja.

Primjer na slici: univerzalna tava



Poseban pribor

Poseban pribor možete kupiti kod servisne službe, u specijaliziranim trgovinama ili na internetu. Opsežnu ponudu za Vaš uređaj naći ćete u našim prospektima ili na internetu.

Raspoloživost i mogućnost naručivanja putem interneta razlikuje se od zemlje do zemlje. Molimo pogledajte prodajnu dokumentaciju.

Napomena: Ne odgovara svaki poseban pribor za svaki uređaj. Molimo Vas da kod kupovine navedete točnu oznaku (E-br.) Vašeg uređaja. → "Servisna služba" na strani 29

Pribor

Rešetka za pečenje i prženje

Lim za pečenje

Univerzalna tava

Lim za pečenje sa slojem protiv prljanja

Univerzalna tava sa slojem protiv prljanja

Tava za nabujke

Profesionalna tava

Poklopac za profesionalnu tavu

Lim za pizzu

Lim za roštiljanje

Keramički kamen za pečenje

Staklena posuda za pečenje, 5,1 l

Staklena tava

Komplet za kuhanje na pari u pećnici

Dekoratívna letvica



Prije prvog korištenja

Prije korištenja Vašeg novog uređaja trebate podesiti neke postavke. Osim toga očistite pećnicu i pribor.

Prvo stavljanje u rad

Kada uređaj priključite na električnu mrežu, na zaslonu se pojavljuje prva postavka "Jezik".

Namještanje jezika

1. Pritiskom na tipku $\curvearrowright$ navigirajte do najdonjeg retka.
2. Odaberite jezik pritiskom na tipku $\langle$ ili $\rangle$.
3. Pritiskom na tipku $\curvearrowleft$ navigirajte natrag na "Jezik".
4. Odaberite sljedeću postavku pritiskom na tipku $\rangle$.

Namještanje vremena na satu

1. Pritiskom na tipku $\curvearrowright$ navigirajte do najdonjeg retka.
2. Odaberite trenutni sat pritiskom na tipku $\langle$ ili $\rangle$.
3. Pritiskom na tipku $\curvearrowright$ navigirajte do sljedećeg retka.
4. Odaberite trenutne minute pritiskom na tipku $\langle$ ili $\rangle$.
5. Pritišćite tipku $\curvearrowleft$ sve dok se ne pojavi "Vrijeme na satu".
6. Odaberite sljedeću postavku pritiskom na tipku $\rangle$.

Namještanje datuma

1. Pritiskom na tipku $\curvearrowright$ navigirajte do najdonjeg retka.
 2. Odaberite trenutni dan pritiskom na tipku $\langle$ ili $\rangle$.
 3. Pritiskom na tipku $\curvearrowright$ navigirajte do sljedećeg retka.
 4. Odaberite trenutni mjesec pritiskom na tipku $\langle$ ili $\rangle$.
 5. Pritiskom na tipku $\curvearrowright$ navigirajte do sljedećeg retka.
 6. Odaberite trenutnu godinu pritiskom na tipku $\langle$ ili $\rangle$.
 7. Pritišćite tipku $\curvearrowleft$ sve dok se ne pojavi "Datum".
 8. Prihvatite postavke pritiskom na tipku $\rangle$.
- Prvo stavljanje u rad je završeno.

Napomene

- Ove postavke možete promijeniti u osnovnim postavkama u svakom trenutku. → "Osnovne postavke" na strani 21
- Nakon priključivanja na struju ili nestanka struje na zaslonu se pojavljuju postavke za prvo stavljanje u rad.

Čišćenje pećnice

Da bi odstranili miris novog uređaja, zagrijte praznu zatvorenu pećnicu.

1. Izvadite pribor iz pećnice.
2. Uklonite ostatke ambalaže kao što su kuglice stiropora iz pećnice.
3. Prije zagrijavanja obrišite ravne površine u pećnici mekom, vlažnom krpom.
4. Uključite uređaj pritiskom na dodirnu tipku ①.
5. Namjestite navedenu vrstu grijanja i temperaturu i pokrenite rad uređaja. → "Namještanje i pokretanje rada uređaja" na strani 15

Postavke

Vrsta grijanja	CircoTherm vrući zrak
Temperatura	maksimalna
Trajanje	1 sat

6. Prozračite kuhinju dok se uređaj zagrijava.
7. Isključite uređaj nakon navedenog trajanja pritiskom na dodirnu tipku ①.
8. Pričekajte dok se pećnica ohladi.
9. Očistite ravne površine sapunicom i krpom za pranje posuđa.

Čišćenje pribora

Pribor temeljito očistite sapunicom i krpom ili mekanom četkom.

Upravljanje uređajem

Već ste upoznali upravljačke elemente i njihov način rada. Sada ćemo Vam objasniti kako ćete namjestiti Vaš uređaj. Saznat ćete što se događa prilikom uključivanja i isključivanja uređaja te kako ćete namjestiti načine rada.

Uključivanje i isključivanje uređaja

Za uključivanje ili isključivanje uređaja dodirnite dodirnu tipku .

Nakon isključivanja uređaja na zaslonu ćete vidjeti je li preostala toplina u pećnici velika ili mala.

Zaslon	Temperatura
Velika preostala toplina	iznad 120°C
Mala preostala toplina	između 60°C i 120°C

Napomene

- Određene indikatore i napomene na zaslonu, npr. za preostalu toplinu u pećnici, možete vidjeti i kada je uređaj isključen.
- Nakon rada uređaja rashladni ventilator čujno nastavlja s radom sve dok se pećnica ne ohladi.
- Kada ne koristite uređaj, isključite ga. Kada duže vremena ništa nije namješteno, uređaj se isključuje automatski.

Namještanje i pokretanje rada uređaja

Primjer: Vrući zrak  na 170°C

1. Dodirnite dodirnu tipku  za uključivanje uređaja. Izravno dolazite u izbornik Vrste grijanja .



2. Odaberite vrstu grijanja pritiskom na tipku  ili .
3. Pritiskom na tipku  navigirajte do sljedećeg retka.
4. Odaberite temperaturu pritiskom na tipku  ili .



Napomena: Ovisno o načinu rada moguće su ostale postavke. Za svaku sljedeću postavku pritiskom na tipku  navigirajte do sljedećeg retka. Odaberite postavku pritiskom na tipku  ili .

5. Dodirnite dodirnu tipku  za pokretanje rada uređaja.

Na zaslonu se pojavljuju gređice za zagrijavanje i trajanje.

Napomena: Ako nakon uključivanja želite izravno doći u glavni izbornik , u poglavlju Osnovne postavke pod "Rad uređaja nakon uključivanja" možete odabrati glavni izbornik.

Predložene vrijednosti

Za svaku vrstu grijanja uređaj navodi predloženu temperaturu ili predloženi stupanj. Možete ih preuzeti ili promijeniti u odgovarajućem području.

Gređice za zagrijavanje

Kada je pokrenuta neka vrsta grijanja, na zaslonu se pojavljuju gređice za zagrijavanje. Gređice za zagrijavanje pokazuju porast temperature u pećnici.

Trajanje

Kada je pokrenuta neka vrsta grijanja, prikazuje se trajanje. Vidi se odbrojavanje trajanja za vrijeme rada. Tako možete uvijek provjeriti koliko dugo već traje rad uređaja.

Prikaz trenutne temperature

Za prikaz trenutne temperature na zaslonu, dodirnite dodirnu tipku .

Trenutna temperatura kratko se prikazuje i to samo tijekom zagrijavanja.

Ostale informacije

Ako svijetli dodirna tipka , možete zatražiti prikaz informacija. U tu svrhu dodirnite dodirnu tipku . Informacija se prikazuje nekoliko sekundi.

Promjena ili prekida rada uređaja

Promjena rada uređaja

1. Pritiskom na dodirnu tipku  zaustavite rad uređaja.
2. Pritiskom na tipku  ili  navigirajte do retka postavke koju treba promijeniti.
3. Postavku promijenite pritiskom na tipku  ili .
4. Promijenjeni rad uređaja pokrenite pritiskom na dodirnu tipku .

Napomene

- Tijekom prekida rada uređaja ventilator može nastaviti s radom.
- Nakon promjene temperature nastavlja se odbrojavanje zaustavljenog trajanja. Nakon promjene vrste grijanja trajanje ponovno počinje od nule.

Prekid rada uređaja

Pritišćite dodirnu tipku  sve dok se ne prekine rad uređaja.

Napomena: Ne možete prekinuti načine rada kao i funkciju čišćenja.

Brzo zagrijavanje uređaja

Pomoću funkcije brzog zagrijavanja možete skratiti trajanje zagrijavanja.

Funkcija	Vrsta grijanja	Stavljanje jela u pećnicu
Brzo zagrijavanje	Vrući zrak  Gornje i donje zagrijavanje 	nakon zagrijavanja

Napomene

- Ako svijetli dodirna tipka , možete aktivirati brzo zagrijavanje.
- Za prijevremeno deaktiviranje brzog zagrijavanja dodirnite dodirnu tipku .

Aktiviranje brzog zagrijavanja

1. Namjestite vrući zrak  i temperaturu.
Napomena: Namjestite temperaturu iznad 100 °C kako bi se uređaj mogao brzo zagrijati.
2. Dodirnite dodirnu tipku  za pokretanje rada uređaja.
3. Dodirnite dodirnu tipku  za aktiviranje brzog zagrijavanja.
Na zaslonu se pojavljuje simbol .
4. Nakon postizanja namještene temperature brzo zagrijavanje isključuje se automatski. Na zaslonu se gasi simbol . Stavite jelo u pećnicu.

Vremenske funkcije

Vaš uređaj ima različite vremenske funkcije.

Vremenska funkcija	Korištenje
 Alarmni sat	Alarmni sat radi kao kuhinjski alarmni sat. Uređaj se ne uključuje ili isključuje automatski.
 Trajanje	Nakon isteka namještenog trajanja uređaj se isključuje automatski.
 Gotovo u	Uređaj se uključuje automatski i nakon isteka namještenog trajanja i vremena kraja isključuje se automatski.

Napomena: Ako namjestite neku vremensku funkciju, povećava se vremenski interval kada namjestite veće vrijednosti. Primjer: Trajanje možete namjestiti do 1 sata točno u minutu, a preko jednog sata u koracima od 5 minuta.

Prikazivanje i skrivanje vremenskih funkcija

Za prikazivanje i skrivanje vremenskih funkcija dodirnite dodirnu tipku .

Napomena: Nakon određenog vremena prikazane vremenske funkcije automatski se skrivaju. Ako ste već namjestili neko trajanje, ono se preuzima.

 Alarmni sat	--:-- min s 
 Trajanje	--:-- h min
 Gotovo u	17:20

Namještanje alarmnog sata

Alarmni sat možete namjestiti kada je uređaj uključen i kada je isključen.

1. Dodirnite dodirnu tipku .
Na zaslonu se prikazuju vremenske funkcije.
2. Odaberite trajanje pritiskom na tipku .
Napomena: Kada je uređaj uključen, pritiskom na tipku  navigirajte do retka  Alarmni sat i zatim pritiskom na tipku  odaberite trajanje.
3. Dodirnite dodirnu tipku  za pokretanje alarmnog sata.
Na zaslonu se pojavljuje simbol . Vidi se odbrojavanje alarmnog sata.

Napomena: Kada je isteklo namješteno vrijeme, javlja se zvučni signal. Za poništavanje zvučnog signala dodirnite dodirnu tipku .

Namještanje trajanja

Nakon isteka namještenog trajanja uređaj se isključuje automatski. Funkciju možete koristiti samo u kombinaciji s nekom vrstom grijanja.

1. Dodirnite dodirnu tipku ①.
2. Namjestite vrstu grijanja i temperaturu.
3. Dodirnite dodirnu tipku ②.
Na zaslonu se prikazuju vremenske funkcije.
4. Pritiskom na tipku < ili > namjestite trajanje.
 - Tipka < za predloženu vrijednost 10 minuta
 - Tipka > za predloženu vrijednost 30 minuta
5. Dodirnite dodirnu tipku ⏏ kako biste pokrenuli namješteno trajanje.

Kada je isteklo trajanje, javlja se zvučni signal, a uređaj automatski završava s radom. Za poništavanje zvučnog signala dodirnite dodirnu tipku ③.

Vremenska odgoda rada - "Gotovo u"

Uređaj se uključuje automatski i isključuje se u odabrano vrijeme kraja. U tu svrhu namjestite trajanje i odredite kraj rada uređaja.

Vremensku odgodu rada možete koristiti samo u kombinaciji s nekom vrstom grijanja.

Napomene

- Pripazite na to da živežne namirnice ne ostanu predugo u pećnici i da se ne pokvare.
 - Ne možete pokrenuti svaku vrstu grijanja kod vremenske odgode rada.
1. Umetnite jela na odgovarajućem priboru u pećnicu i zatvorite vrata uređaja.
 2. Dodirnite dodirnu tipku ①.
 3. Namjestite vrstu grijanja i temperaturu.
 4. Dodirnite dodirnu tipku ②.
Na zaslonu se prikazuju vremenske funkcije.
 5. Odaberite trajanje pritiskom na tipku >.
 6. Pritiskom na tipku < navigirajte do retka "→| Gotovo u".
 7. Odaberite vrijeme kraja pritiskom na tipku >.
 8. Dodirnite dodirnu tipku ⏏.
Uređaj čeka do odgovarajućeg trenutka za pokretanje rada uređaja.

Kada je dosegnut kraj, javlja se zvučni signal, a uređaj automatski završava s radom. Za poništavanje zvučnog signala dodirnite dodirnu tipku ③.

Provjera, promjena ili brisanje postavki

1. Dodirnite dodirnu tipku ③.
Na zaslonu se prikazuju vremenske funkcije.
2. Pritiskom na tipku < ili > navigirajte do redaka.
3. Po potrebi postavku promijenite pritiskom na tipku < ili >. Za brisanje funkcije sata namjestite "00:00". Postavka se preuzima automatski.

Zaštita za djecu

Kako djeca ne bi nehotice uključila uređaj ili promijenila postavke, Vaš uređaj posjeduje osigurač za zaštitu djece.

Vaš uređaj ima dvije različite blokade.

Blokada	Aktiviranje / deaktiviranje
Automatska zaštita za djecu	Putem izbornika MyProfile → "Osnovne postavke" na strani 21
Jednokratna zaštita za djecu	Pritiskom na dodirnu tipku ④

Napomena: Kada aktivirate zaštitu za djecu, upravljačka ploča se blokira. Iznimke su dodirne tipke ④ i ①. Zaštitu za djecu možete uvijek deaktivirati.

Automatska zaštita za djecu

Upravljačka ploča se blokira kako se uređaj ne bi mogao uključiti. Za uključivanje uređaja trebate prekinuti automatsku zaštitu za djecu. Nakon rada uređaja upravljačka ploča se blokira automatski.

Aktiviranje

1. Dodirnite dodirnu tipku ①.
2. Dodirnite dodirnu tipku ④.
3. Odaberite "MyProfile" pritiskom na tipku < ili >.
4. Pritiskom na tipku < navigirajte do sljedećeg retka.
5. Odaberite "Automatska zaštita za djecu" pritiskom na tipku < ili >.
6. Pritiskom na tipku < navigirajte do najdonjeg retka.
7. Dodirnite "Aktivirano" pritiskom na tipku >.
8. Dodirnite dodirnu tipku ④.
9. Pritiskom na tipku < navigirajte do sljedećeg retka za spremanje postavke.
"Automatska zaštita za djecu" je aktivirana. Nakon isključivanja se pojavljuje simbol ⚡ na zaslonu.

Prekid

1. Pritisnite i držite pritisnutu dodirnu tipku ④ sve dok se na zaslonu ne prikaže "Zaštita za djecu deaktivirana".
2. Dodirnite dodirnu tipku ①.
3. Uključite željeni rad uređaja.

Deaktiviranje

1. Pritisnite i držite pritisnutu dodirnu tipku ④ sve dok se na zaslonu ne prikaže "Zaštita za djecu deaktivirana".
2. Dodirnite dodirnu tipku ①.
3. Dodirnite dodirnu tipku ④.
4. Odaberite "MyProfile" pritiskom na tipku < ili >.
5. Pritiskom na tipku < navigirajte do sljedećeg retka.
6. Odaberite "Automatska zaštita za djecu" pritiskom na tipku < ili >.
7. Pritiskom na tipku < navigirajte do najdonjeg retka.
8. Dodirnite "Deaktivirano" pritiskom na tipku <.
9. Dodirnite dodirnu tipku ④.
10. Pritiskom na tipku < navigirajte do sljedećeg retka za spremanje postavke.
"Automatska zaštita za djecu" je deaktivirana.
11. Dodirnite dodirnu tipku ①.

Jednokratna zaštita za djecu

Upravljačka ploča se blokira kako se uređaj ne bi mogao uključiti. Za uključivanje uređaja trebate deaktivirati jednokratnu zaštitu za djecu. Nakon isključivanja upravljačka ploča više se ne blokira.

Aktiviranje i deaktiviranje

1. Pritisnite i držite pritisnutu dodirnu tipku  sve dok se na zaslonu ne prikaže "Zaštita za djecu aktivirana".
Zaštita za djecu je aktivirana.
2. Pritisnite i držite pritisnutu dodirnu tipku  sve dok se na zaslonu ne prikaže "Zaštita za djecu deaktivirana".
Zaštita za djecu je deaktivirana.



Mikrovalni uređaj

Pomoću mikrovalova možete brzo kuhati, zagrijati ili odmrznuti jela. Mikrovalnu pećnicu možete koristiti samostalno ili u kombinaciji s nekom vrstom grijanja.

Za optimalno korištenje mikrovalne pećnice pridržavajte se napomena o posuđu i ravajte se prema podacima u tablicama na kraju uputa za uporabu.

Posuđe

Nije svaka vrsta posuđa prikladna za mikrovalni uređaj. Kako biste zagrijali Vaša jela, a da se ne ošteti uređaj, koristite samo posuđe prikladno za mikrovalni uređaj.

Prikladno je posuđe postojano na vrućinu od stakla, staklokeramike, porculana ili plastike otporne na toplinu. Ovi materijali propuštaju mikrovalove. Možete također koristiti keramiku ako je potpuno glazirana i nema pukotina.

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

Za pečenje u kombiniranom načinu rada možete koristiti uobičajene metalne kalupe za pečenje. Tako će kolač dobiti boju i s donje strane.

Za ostale primjene metalno posuđe nije prikladno. Metal ne propušta mikrovalove. U zatvorenim metalnim posudama jela ostaju hladna.

Oprez!

Stvaranje iskri: metal, primjerice žlica u čaši, mora biti udaljen najmanje 2 cm od stijenki pećnice i unutarnje strane vrata. Iskre mogu uništiti unutrašnje staklo vrata.

Ispit posuđa

Nikad ne uključujte mikrovalni uređaj bez jela. Jedina iznimka je kratki ispit posuđa.

Ako niste sigurni je li Vaše posuđe primjereno za mikrovalnu pećnicu, napravite slijedeći ispit.

1. Stavite prazno posuđe ½ do 1 minutu pri najvećoj snazi u mikrovalnu pećnicu.
2. Povremeno provjerite temperaturu posuđa. Posuđe treba biti hladno ili malo toplo.

Bude li vruće ili nastanu iskre, posuđe je neprikladno. Prekinite ispit.



Upozorenje – Opasnost od opekline!

Dostupni dijeli postaju vrući tijekom rada. Nikada ne dodirujte vruće dijelove. Ne dozvolite pristup djeci.

Isporučeni pribor

Za rad samo s mikrovalnom pećnicom je prikladna isključivo isporučena rešetka. Univerzalna tava ili lim za pečenje mogu dovesti do stvaranja iskri i pećnica se može oštetiti.

Kod rada u kombinaciji s mikrovalnom pećnicom ili načina rada Jela možete upotrebljavati i univerzalnu tavu, lim za pečenje ili drugi isporučeni pribor.

Kod rada s mikrovalnom pećnicom stavite pribor najbolje na razinu 1 ako nije drugačije navedeno.

Stupnjevi snage mikrovalova

Na raspolaganju je nekoliko stupnjeva snage mikrovalova prikladnih za različite vrste jela i njihovo pripremanje.

Za rad s mikrovalovima uvijek je potrebno namjestiti trajanje. Možete preuzeti predloženo trajanje ili ga promijeniti u odgovarajućem području.

Stupnjevi	Jela	maksimalno tra- janje
90 W	za odmrzavanje osjetljivih jela	1 sat 30 min
180 W	za odmrzavanje i daljnje kuhanje	1 sat 30 min
360 W	za kuhanje mesa i za zagrijavanje osjetljivih jela	1 sat 30 min
600 W	za zagrijavanje i kuhanje jela	1 sat 30 min
maks.	za zagrijavanje tekućina	30 min

Maksimalna postavka predviđena je samo za zagrijavanje tekućina, ne za zagrijavanje jela. Za zaštitu uređaja se smanjuje maksimalna snaga mikrovalova u prvim minutama postupno na 600 W. Puna snaga je ponovno raspoloživa nakon vremena hlađenja.

Namještanje mikrovalne pećnice

Kako biste dobili optimalni rezultat s mikrovalovima, rešetku uvijek stavite na razinu 1.

Napomena: Ako jako često koristite funkciju mikrovalova, u osnovnim postavkama možete promijeniti "Rad uređaja nakon uključivanja" na mikrovalove.

1. Dodirnite dodirnu tipku ① za uključivanje uređaja.
2. Dodirnite dodirnu tipku . Prikazuje se glavni izbornik.
3. Odaberite "Mikrovalovi " pritiskom na tipku < ili >.
4. Otvorite izbornik Mikrovalovi pritiskom na tipku >. Predložena je snaga mikrovalova i trajanje.
5. Pritiskom na tipku < ili > namjestite željenu snagu mikrovalova.
6. Pritiskom na tipku > navigirajte do sljedećeg retka.
7. Pritiskom na tipku < ili > namjestite željeno trajanje.
8. Dodirnite dodirnu tipku >|| za pokretanje rada uređaja.
Dodirna tipka >|| svijetli crveno. Na zaslonu se vidi odbrojavanje trajanja.

Radi izbjegavanja nastajanja kondenzata kod rada samo s mikrovalovima, uređaj dodatno automatski uključuje grijač na stupnjevima 600 W i max. Pećnica i pribor postaju vrući. To ne utječe na rezultat pečenja.

Napomena: Ovu funkciju možete isključiti u osnovnim postavkama. → "Osnovne postavke" na strani 21

Upozorenje – Opasnost od opeklina!

Funkcija sušenja na najvišim stupnjevima kod rada samo s mikrovalovima dodatno automatski uključuje grijač i zagrijava pećnicu. Nikada ne dodirujte vruće unutarnje površine pećnice ili grijaće elemente. Ne dozvolite pristup djeci.

Promjena trajanja

Za vrijeme rada uređaja trajanje možete promijeniti pritiskom na dodirne tipke < ili > u svako doba.

Promjena snage mikrovalova

1. Dodirnite dodirnu tipku >|| i ponovno namjestite snagu mikrovalova i trajanje.
2. Dodirnite dodirnu tipku >|| za pokretanje rada uređaja.

Trajanje je isteklo

Kada je dosegnut kraj, javlja se zvučni signal, a uređaj automatski završava s radom s mikrovalovima. Na zaslonu se pojavljuje "I→I završeno".

Za poništavanje zvučnog signala dodirnite dodirnu tipku .

Ako ponovno želite namjestiti trajanje, dodirnite dodirnu tipku >||.

U suprotnom isključite uređaj pritiskom na dodirnu tipku .

Zaustavljanje rada

Dodirnite dodirnu tipku >||: pećnica je stanju stanke. Ponovno dodirnite dodirnu tipku >||, nastavlja se rad uređaja.

Otvaranje vrata uređaja: Rad uređaja se prekida. Nakon zatvaranja vrata dodirnite dodirnu tipku >||. Nastavlja se rad uređaja.

Napomena: Ako ste usto promijenili osnovnu postavku, pazite da mikrovalna pećnica ne nastavi s radom bez hrane. → Stranica 21

Upozorenje – Opasnost od opeklina!

Dostupni dijeli postaju vrući tijekom rada. Nikada ne dodirujte vruće dijelove. Ne dozvolite pristup djeci.

Prekid rada

Dodirnite dodirnu tipku .

Pokretanje sušenja

Kod sušenja se pećnica zagrijava tako da vlaga isparava u pećnici. Potom otvorite vrata uređaja kako bi vodena para mogla izaći iz pećnice.

Oprez!

Oštećenja na emajlu: Ne pokrećite rad uređaja ako ima vode na dnu pećnice. Prije rada uređaja brišite vodu na dnu pećnice.

1. Ostavite uređaj da se ohladi.
2. Odmah uklonite grubu prljavštinu u pećnici i obrišite vlagu na dnu pećnice.
3. Po potrebi dodirnite dodirnu tipku za uključivanje uređaja.
4. Dodirnite dodirnu tipku za prikaz načina rada.
5. Odaberite "Sušenje " pritiskom na tipku < ili >.
6. Pritiskom na tipku > navigirajte do sljedećeg retka. Prikazuje se trajanje. Ne možete ga promijeniti.
7. Pritiskom na tipku > navigirajte do sljedećeg retka.

8. Dodirnite dodirnu tipku . Sušenje se pokreće i završava automatski nakon 10 minuta.
9. Otvorite vrata uređaja i ostavite ih otvorena 1 do 2 minute kako bi vlaga mogla izaći iz pećnice.

Namještanje kombiniranog načina rada mikrovalnog uređaja

Neke su vrste grijanja prikladne za kombiniranje s mikrovalovima. Snagu mikrovalova možete namjestiti na 90W, 180W ili 360W.

Raspoložive vrste grijanja:

	Vrući zrak
	Gornje i donje zagrijavanje
	Roštilj i ventilator
	Roštilj, velika površina
	Roštilj, mala površina

1. Dodirnite dodirnu tipku za uključivanje uređaja.
2. Dodirnite dodirnu tipku . Prikazuje se glavni izbornik.
3. Odaberite "Kombinirani način rada mikrovalne pećnice " pritiskom na tipku ili .
4. Dodirnite dodirnu tipku . Na zaslonu se prikazuje predložena vrijednost "Vrući zrak".
5. Pritiskom na dodirnu tipku ili namjestite željenu vrstu grijanja.
6. Pritiskom na tipku navigirajte do sljedećeg retka. Pritiskom na tipku ili namjestite željenu temperaturu.
7. Pritiskom na tipku navigirajte do sljedećeg retka. Pritiskom na tipku ili namjestite željenu snagu mikrovalova.
8. Pritiskom na tipku navigirajte do sljedećeg retka. Pritiskom na tipku ili namjestite željeno trajanje.
9. Dodirnite dodirnu tipku . Uređaj počinje s radom. Na zaslonu se vidi odbrojavanje trajanja.

Temperaturu, snagu mikrovalova i trajanje možete promijeniti u svako vrijeme. U tu svrhu pritiskom na tipku ili navigirajte do odgovarajućeg polja i pritiskom na tipku ili namjestite željenu vrijednost.

Trajanje je isteklo

Kada je dosegnut kraj, javlja se zvučni signal, a uređaj automatski završava s radom s mikrovalovima. Na zaslonu se pojavljuje "I→I završeno".

Za poništavanje zvučnog signala dodirnite dodirnu tipku .

Ako ponovno želite namjestiti trajanje, dodirnite dodirnu tipku .

U suprotnom isključite uređaj pritiskom na dodirnu tipku .

Zaustavljanje rada

Dodirnite dodirnu tipku : pećnica je stanju stanke. Ponovno dodirnite dodirnu tipku , nastavlja se rad uređaja.

Otvaranje vrata uređaja: Rad uređaja se prekida. Nakon zatvaranja vrata automatski se nastavlja rad uređaja.

Prekid rada

Dodirnite dodirnu tipku .

Osnovne postavke

Kako biste optimalno i jednostavno upravljali vašim uređajem, na raspolaganju su vam različite postavke. Po potrebi možete promijeniti ove postavke u MyProfile .

Promjena MyProfile

1. Dodirnite dodirnu tipku .
2. Dodirnite dodirnu tipku .
3. Odaberite "MyProfile " pritiskom na tipku < ili >.
4. Pritiskom na tipku  navigirajte do sljedećeg retka.
5. Odaberite postavku pritiskom na tipku < ili >.
6. Pritiskom na tipku  navigirajte za odabir.
7. Odaberite postavku pritiskom na tipku < ili >.
8. Dodirnite dodirnu tipku .
9. Za spremanje postavke odaberite pritiskom na tipku  "Spremi".
Za odbacivanje postavke odaberite pritiskom na tipku  "Odbaci".

Popis osnovnih postavki

Postavka	Izbor
Jezik	Odabir jezika
Vrijeme na satu	Namještanje trenutnog vremena na satu
Datum	Namještanje trenutnog datuma
Favoriti	Određivanje vrsta grijanja koje se trebaju prikazati u izborniku Vrste grijanja → "Određivanje favorita" na strani 21
Zvučni signal	Kratko trajanje Srednje trajanje Dugo trajanje
Zvuk tipki	Isključeno (Iznimka: zvuk tipki ostaje kod dodirne tipke ) Uključeno
Svjetlina zaslona	Podesiva u 5 stupnjeva
Prikaz sata	Digitalni Isključen
Osvjetljenje	Uključeno za vrijeme rada Isključeno za vrijeme rada
Zaštita za djecu*	Samo blokada tipki Blokiranje vrata i blokiranje tipki
Automatski nastavak rada	Kod zatvaranja vrata. Ne nastavljajte.
Automatska zaštita za djecu	Deaktivirano Aktivirano

Rad uređaja nakon uključivanja	Glavni izbornik Vrste grijanja Mikrovalovi Kombinirani način rada mikrovalne pećnice Asistent pri pečenju/prženju Programi s mikrovalovima
Noćno zatamnjivanje	Isključeno Uključeno (zaslon je zatamnjen između 22:00 i 5:59 sati)
Upozorenje mikrovalne pećnice na lim za pečenje	Prikazati Ne prikazivati
Logotip	Prikazati Ne prikazivati
Sušenje s mikrovalovima	Uključeno Isključeno
Vrijeme nastavka ventilacije	Preporučeno Minimalno
Tvorničke postavke	Resetiranje
*) Ovu osnovnu postavku nije moguće odabrati ovisno o tipu uređaja	

Određivanje favorita

Možete odrediti koje će se vrste grijanja prikazati u izborniku Vrste grijanja.

Napomena: Vrste grijanja "Vrući zrak", "Roštilj i ventilator" i "Roštilj, velika površina" uvijek se prikazuju u izborniku Vrste grijanja. Ne možete ih deaktivirati.

1. Dodirnite dodirnu tipku .
2. Dodirnite dodirnu tipku .
3. Odaberite "MyProfile " pritiskom na tipku < ili >.
4. Pritiskom na tipku  navigirajte do sljedećeg retka.
5. Odaberite "Favoriti" pritiskom na tipku < ili >.
6. Pritiskom na tipku  navigirajte do sljedećeg retka.
7. Odaberite vrstu grijanja pritiskom na tipku < ili >.
8. Pritiskom na tipku  navigirajte do sljedećeg retka.
9. Dodirnite "Aktivirano" ili "Deaktivirano" pritiskom na tipku < ili >.

Napomena: Ako ste odabrali "Aktivirano", onda se prikazuje vrsta grijanja u izborniku Vrste grijanja. Ako ste odabrali "Deaktivirano", onda se ne prikazuje vrsta grijanja u izborniku Vrste grijanja.

10. Dodirnite dodirnu tipku .
11. Za spremanje postavke odaberite pritiskom na tipku  "Spremi".
Za odbacivanje postavke odaberite pritiskom na tipku  "Odbaci".



Postavka sabat

Pomoću postavke sabat možete namjestiti trajanje do 74 sata. Jela u pećnici su topla, a pećnicu ne morate uključiti ili isključiti.

Pokretanje funkcije sabat

Prije korištenja postavke sabat morate je aktivirati u osnovnim postavkama pod "Favoriti". → "Određivanje favorita" na strani 21

Ako je aktivirana funkcija sabat, možete je odabrati u izborniku Vrste grijanja.

Uređaj grije kod gornjeg i donjeg zagrijavanja. Možete namjestiti temperaturu između 85 °C i 140 °C.

1. Dodirnite dodirnu tipku ①.
 2. Odaberite "Funkcija sabat" pritiskom na tipku < ili >.
 3. Pritiskom na tipku > navigirajte do sljedećeg retka.
 4. Odaberite temperaturu pritiskom na tipku < ili >.
 5. Pritiskom na tipku > navigirajte do sljedećeg retka.
 6. Odaberite trajanje pritiskom na tipku < ili >.
 7. Dodirnite dodirnu tipku >||.
- Uređaj počinje s radom.

Napomene

- Kada je pokrenuta funkcija sabat, više ne možete promijeniti postavke ili zaustaviti rad uređaja pritiskom na dodirnu tipku >||.
- Ako otvorite vrata uređaja, rad se ne zaustavlja.

Kada je isteklo trajanje funkcije sabat, javlja se zvučni signal. Uređaj prestaje grijati. Isključite uređaj pritiskom na dodirnu tipku ①.

Prekid funkcije sabat

Za prekid funkcije sabat dodirnite dodirnu tipku ①.



Sredstva za čišćenje

Uz brižljivu njegu i čišćenje Vaš mikrovalni uređaj ostaje dugo lijep i funkcionalan. Kako ćete ispravno njegovati i čistiti Vaš uređaj, objašnjavamo Vam na ovom mjestu.

Primjerena sredstva za čišćenje

Kako se različite površine ne bi oštetile krivim sredstvima za čišćenje, pridržavajte se uputa u tablici. Ovisno o tipu uređaja nema svih područja kod Vašeg uređaja.

Oprez!

Površinska oštećenja

Ne koristite

- oštra ili abrazivna sredstva za čišćenje,
- sredstva za čišćenje s velikim udjelom alkohola,
- tvrde jastučiće za ribanje ili spužve za čišćenje,
- visokotlačni ili parni čistač,
- posebna sredstva za toplo čišćenje.

Nove spužvaste krpe prije upotrebe temeljito isperite.

Savjet: Posebna sredstva za čišćenje i njegu možete kupiti kod servisne službe. Pridržavajte se podataka proizvođača.



Upozorenje – 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.

Područje	Čišćenje
Uređaj izvana	
Prednja strana od plemenitog čelika	Vruća sapunica: Očistite spužvicom i obrišite mekom krpom. Uvijek odmah uklonite mrlje od kamenca, masti, škroba i bjelanchevina. Ispod takvih mrlja može doći do korozije. Kod servisne službe ili u specijaliziranim trgovinama možete naći posebna sredstva za njegu plemenitog čelika koja su primjerena za tople površine. Sredstvo za njegu nanosite mekom krpom u tankom sloju.
Plastika	Vruća sapunica: Očistite spužvicom i obrišite mekom krpom. Nemojte koristiti sredstva za čišćenje stakala ili strugače za staklo.
Lakirane površine	Vruća sapunica: Očistite spužvicom i obrišite mekom krpom.
Upravljačka ploča	Vruća sapunica: Očistite spužvicom i obrišite mekom krpom. Nemojte koristiti sredstva za čišćenje stakala ili strugače za staklo.
Stakla na vratima	Vruća sapunica: Očistite spužvicom i obrišite mekom krpom. Nemojte koristiti strugač za staklo ili metalnu nehrđajuću spužvicu za čišćenje.

Ručka na vratima	Vruća sapunica: Očistite spužvicom i obrišite mekom krpom. Ako sredstvo za uklanjanje kamenca dospije na ručku na vratima, odmah ga obrišite. U suprotnom ove mrlje više ne možete odstraniti.
Uređaj iznutra	
Emajlirane površine i samočišćeće površine	Pridržavajte se napomena za površine pećnice u nastavku iza tablice.
Stakleni poklopac svjetla u pećnici	Vruća sapunica: Očistite spužvicom i obrišite mekom krpom. Kod jako zaprljane površine koristite sredstvo za čišćenje pećnice.
Brтва na vratima Ne skidajte brtvu!	Vruća sapunica: Očistite spužvicom. Ne ribajte.
Poklopac vrata	od plemenitog čelika: Koristite sredstva za čišćenje plemenitog čelika. Pridržavajte se uputa proizvođača. Ne koristite sredstva za čišćenje plemenitog čelika. od plastike: Očistite vrućom sapunicom i krpom za pranje posuđa. Obrišite mekom krpom. Ne koristite sredstvo za čišćenje stakala ili strugač za staklo. Za čišćenje skinite poklopac vrata.
Unutarnji okvir vrata od plemenitog čelika	Sredstvo za čišćenje plemenitog čelika: Pridržavajte se uputa proizvođača. Njime ne možete ukloniti promjenu boje. Ne koristite sredstva za čišćenje plemenitog čelika.
Okvir vodicica	Vruća sapunica: Navlažite i očistite spužvicom ili četkicom.
Izvlačni sustav	Vruća sapunica: Očistite spužvicom ili četkicom. Ne skidajte mazivo na izvlačnim vodicama, najbolje ih čistite umetnute. Ne perite u perilici posuđa.
Pribor	Vruća sapunica: Navlažite i očistite spužvicom ili četkicom. Kod velikih zaprljanja koristite metalnu nehrđajuću spužvicu za čišćenje.

Napomene

- Male razlike u boji ne prednjoj strani uređaja nastaju zbog uporabe različitih materijala poput stakla, plastike ili metala.
- Sjene na staklima vrata koje nalikuju prugama, odbljesci su svjetla žarulje u pećnici.
- Emajl će se na jako visokim temperaturama zapeći. Zbog toga mogu nastati neznatne promjene u boji. To je normalno i ne utječe na funkciju. Rubovi tankih limova ne mogu se u potpunosti emajlirati. Zbog toga mogu biti hrapavi. No to ne utječe negativno na zaštitu od korozije.

Površine pećnice

Stražnja stijenka pećnice ima sposobnost samočišćenja. To možete prepoznati po hrapavoj površini.

Dno, strop i bočne stijenke su emajlirane i imaju glatku površinu.

Čišćenje emajliranih površina

Ravne emajlirane površine očistite spužvicom i vrućom sapunicom ili vodom s octom. Obrišite mekom krpom. Navlažite zapečene ostatke hrane vlažnom krpom i sapunicom. Kod velikih zaprljanja koristite metalnu nehrđajuću spužvicu za čišćenje ili sredstvo za čišćenje pećnice.

Opres!

Nikada ne koristite sredstvo za čišćenje pećnice u toploj pećnici. Mogu nastati oštećenja na emajlu. Prije sljedećeg zagrijavanja potpuno uklonite ostatke iz pećnice i s vrata uređaja.

Nakon čišćenja pećnicu ostavite otvorenu kako bi se osušila.

Savjet: Najbolje upotrebljavajte sredstvo za čišćenje. → "Funkcija čišćenja" na strani 24

Napomena: Zbog ostataka hrane mogu nastati bijele naslage. One su neopasne i ne utječu na rad pećnice. Po potrebi ostatke možete ukloniti limunskom kiselinom.

Čišćenje samočišćećih površina

Samočišćeće površine obložene su poroznim, mat keramičkim slojem. Taj sloj usisava i razgrađuje mrlje od pečenja i prženja dok uređaj radi.

Ako se samočišćeće površine više dovoljno ne čiste same te nastanu tamne mrlje, možete ih očistiti ciljanim zagrijavanjem pećnice.

Namještanje

Prije izvadite okvire vodicica, izvlačne vodilice, pribor i posude iz pećnice. Temeljito očistite ravne emajlirane površine u pećnici, unutarnju stranu vrata i stakleni poklopac svjetla u pećnici.

1. Namjestite vrstu grijanja vrući zrak.
2. Namjestite najvišu temperaturu.
3. Pokrenite rad uređaja i ostavite ga da radi najmanje 1 sat.

Keramički sloj se regenerira.

Odstranite smeđe ili bijele ostatke vodom i mekom spužvicom nakon što se pećnica ohladila.

Napomena: Za vrijeme rada uređaja mogu nastati crvenkaste mrlje na površinama. Nije riječ o hrđi već ostacima namirnica. Ove mrlje nisu opasne po zdravlje i ne ograničavaju sposobnost čišćenja samočišćećih površina.

Opres!

Ne koristite sredstvo za čišćenje pećnice na samočišćećim površinama. Površine se mogu oštetiti. Ako sredstvo za čišćenje pećnice ipak dođe na ove površine, odmah očistite vodom i spužvastom krpom. Molimo ne ribajte i ne koristite nagrizajuća sredstva za čišćenje.

Držanje uređaja čistim

Kako ne bi nastala tvrdokorna prljavština, uređaj uvijek držite čistim i odmah uklonite prljavštinu.

Upozorenje – Opasnost od požara!

Nezapečeni ostaci hrane, masnoća i sok od pečenja mogu se zapaliti. Prije rada uklonite krupnu prljavštinu iz pećnice, s grijaćih elemenata i pribora.

Savjeti

- Pećnicu očistite nakon svakog korištenja. Na ovaj način se prljavština ne može zapeći.
- Uvijek odmah uklonite mrlje od kamenca, masti, škroba i bjelančevina.
- Koristite univerzalnu tavu za pečenje jako sočnih kolača.
- Za pečenje koristite prikladno posuđe, npr. posudu za pečenje.

Funkcija čišćenja

Pomoć pri čišćenju EasyClean olakšava vam čišćenje pećnice. Isparavanjem sapunice otapa se nečistoća. Zatim je možete lakše ukloniti.

Upozorenje – Opasnost od opekline!

Zbog vode u vrućoj komori za pečenje može nastati vruća para. Vodu nikada ne lijevajte u vruću pećnicu.

Pokretanje

Napomene

- Pomoć pri čišćenju "EasyClean 
 možete pokrenuti samo kada je pećnica hladna (sobna temperatura) i kada su vrata uređaja zatvorena.
 - Za vrijeme rada ne otvarajte vrata uređaja. U suprotnom se prekida pomoć pri čišćenju "EasyClean 
.
1. Izvadite pribor iz pećnice.
 2. U 0,4 litre vode (nedestilirana voda) dodajte kap sredstva za pranje posuđa i izlijte po sredini dna pećnice.
 3. Dodirnite dodirnu tipku .
 4. Dodirnite dodirnu tipku .
 5. Odaberite "EasyClean 
 pritiskom na tipku  ili .
 6. Pritiskom na tipku  navigirajte do sljedećeg retka.
 7. Dodirnite dodirnu tipku .
- Uređaj pokreće EasyClean. Na zaslonu se pojavljuje preostalo trajanje.

Završetak

Kada je završena pomoć pri čišćenju, javlja se zvučni signal, a uređaj automatski završava s radom.

Kada otvorite vrata uređaja, uključuje se svjetlo u pećnici kako biste bolje mogli očistiti pećnicu. Preostalu vodu u pećnicu morate odmah ukloniti. Preostalu vodu ne ostavljajte dulje vremena u pećnici (npr. preko noći). Uređaj ne smijete staviti u rad ako je pećnica još vlažna ili mokra.

Naknadno čišćenje

1. Otvorite vrata uređaja i preostalu vodu sakupite upijajućom spužvastom krpom.
2. Glatke površine u pećnici očistite spužvicom ili mekom četkom. Tvrdokorne ostatke možete ukloniti spiralom za ribanje od plemenitog čelika.
3. Rubove od kamenca uklonite krpom namočenom u octu. Zatim obrišite čistom vodom i osušite mekanom krpom (također ispod brtve vrata).
4. Pritiskom na dodirnu tipku  isključite uređaj.
5. Vrata uređaja otvorite u zaustavnom položaju (oko 30°) i ostavite ih otvorena otprilike 1 sat kako bi se emajlirane površine u pećnici osušile.

Uklanjanje jake nečistoće

Imate više mogućnosti za uklanjanje posebno tvrdokorne nečistoće.

- Ostavite sapunicu da djeluje neko vrijeme prije pokretanja pomoći pri čišćenju.
- Zaprljana mjesta na glatkim površinama izribajte sredstvom za pranje posuđa prije pokretanja pomoći pri čišćenju.
- Ponovite pomoć pri čišćenju nakon što se pećnica ohladila.

Okvir vodilica

Uz brižljivu njegu i čišćenje Vaš uređaj ostaje dugo lijep i funkcionalan. Ovdje ćete saznati kako ćete skinuti okvir vodilica i kako ga možete očistiti.

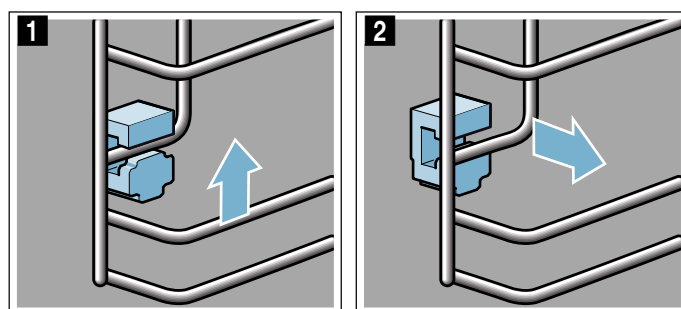
Vađenje i stavljanje okvira vodilica

Upozorenje – Opasnost od opeklina!

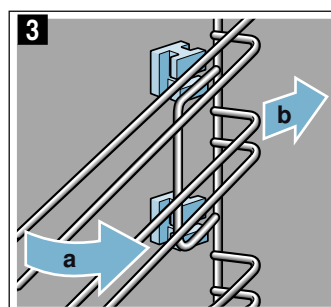
Okviri vodilica postaju jako vrući. Nikada ne dodirujte vruće okvire vodilica. Uvijek pustite da se uređaj ohladi. Ne dozvolite djeci pristup.

Vađenje okvira vodilica

1. Okvir vodilica s prednje strane pritisnite prema gore (Slika **1**).
2. te ga izvadite (Slika **2**).



3. Zatim cijeli okvir zakrenite prema van **a** te ga izvadite straga **b** (Slika **3**).

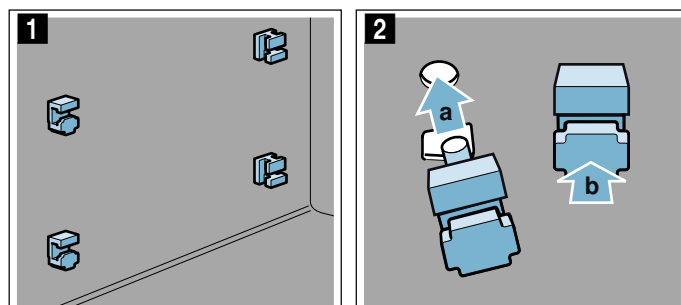


Okvire čistite sredstvom za pranje posuđa i spužvicom za pranje. Kod tvrdokorne prljavštine koristite četku.

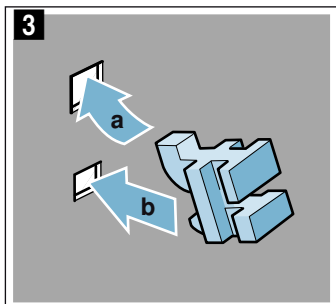
Umetanje držača

Ako su prilikom vađenja okvira vodilica ispali držači, morate ih ponovno ispravno umetnuti.

1. Držači nisu isti na prednjoj i stražnjoj strani pećnice (Slika **1**).
2. Držak na prednjoj strani s gornjom kukom umetnite u okruglu rupu **a**, malo ga ukosite, stavite ga u donju rupu i ispravite **b** (Slika **2**).

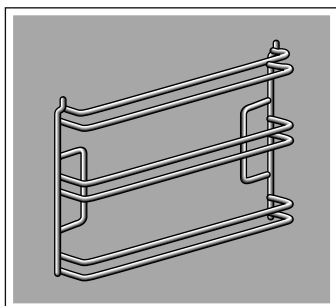


3. Držač na stražnjoj strani s kukom umetnite u gornju rupu **a** i utisnite ga u donju rupu **b** (Slika **3**).



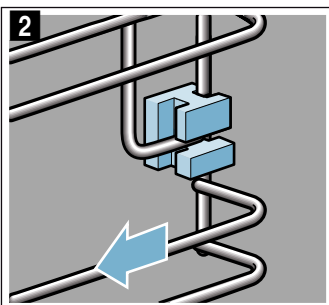
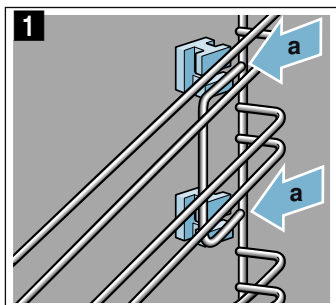
Stavljanje okvira vodilice

Prilikom stavljanja pazite da je kosi rub na okviru vodilica okrenut prema gore.

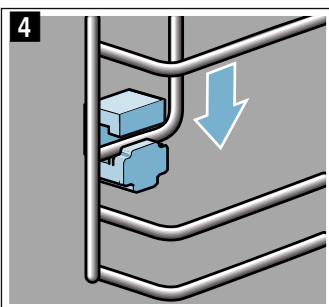
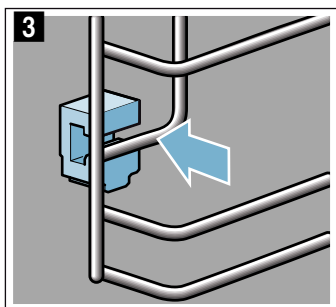


Okviri vodilica pristaju s desne ili lijeve strane.

1. Okvir vodilica stavite koso straga te ga umetnite s gornje i donje strane **a** (Slika **1**).
2. Okvir vodilica povucite prema naprijed (Slika **2**).



3. Zatim ga zaklopite s prednje strane i umetnite (Slika **3**).
4. te pritisnite prema dolje (Slika **4**).



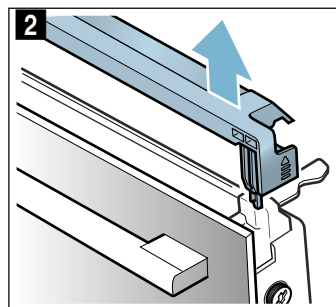
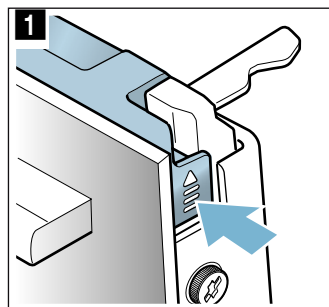
Vrata uređaja

Uz brižljivu njegu i čišćenje Vaš uređaj ostaje dugo lijep i funkcionalan. Ovdje ćete saznati kako možete očistiti vrata uređaja.

Skidanje poklopca vrata

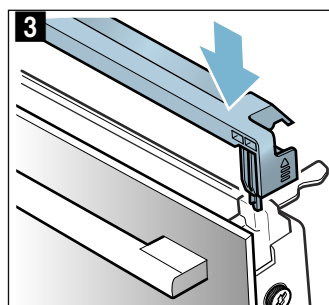
Uložak od plemenitog čelika u poklopcu vrata može promijeniti boju. Kako bi poklopac temeljito očistili, skinite ga.

1. Malo otvorite vrata uređaja.
2. Pritisnite poklopac s lijeve i desne strane (Slika **1**).
3. Skinite poklopac (Slika **2**).
Oprezno zatvorite vrata uređaja



Napomena: Uložak od plemenitog čelika u poklopcu očistite sredstvom za čišćenje plemenitog čelika. Preostali dio poklopca vrata očistite sapunicom i mekanom krpom.

4. Ponovno malo otvorite vrata uređaja. Stavite poklopac i pritisnite ga dok se ne uglavi (Slika **3**).



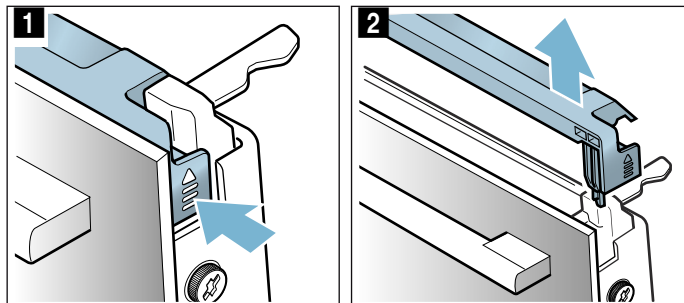
5. Zatvorite vrata uređaja.

Skidanje i postavljanje stakla na vratima

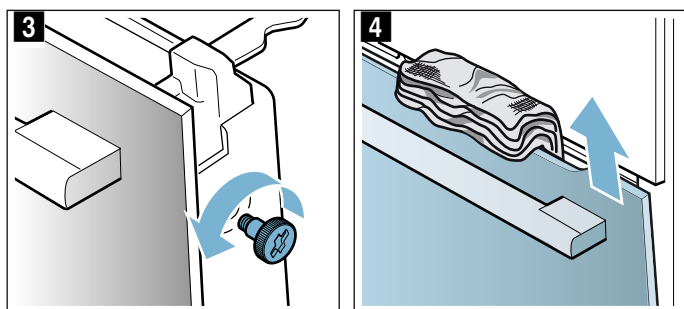
Za bolje čišćenje možete skinuti stakla na vratima pećnice.

Skidanje stakla na vratima

1. Malo otvorite vrata uređaja.
2. Pritisnite poklopac s lijeve i desne strane (Slika 1).
3. Skinite poklopac (Slika 2).



4. Na vratima uređaja s lijeve i desne strane popustite i skinite vijke (Slika 3).
5. Prije nego ponovno zatvorite vrata, umetnite višestruko presavijenu kuhinjsku krpu (Slika 4). Prednje staklo izvucite prema gore i položite ga s ručkom prema dolje na ravnu površinu.

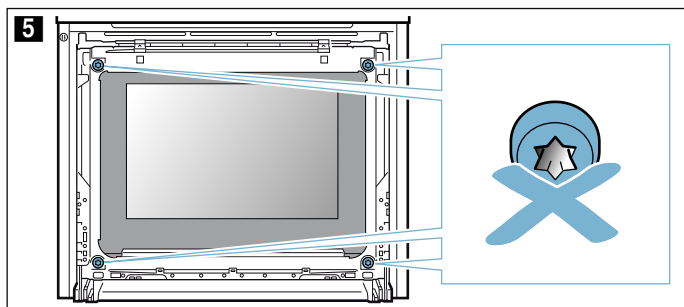


Očistite stakla sredstvom za čišćenje stakla i mekanom krpom.

⚠ Upozorenje – Opasnost od teških oštećenja zdravlja!

Odvijanjem vijaka više nije zajamčena sigurnost uređaja. Može izlaziti energija mikrovalova. Nikada ne odvijajte vijke.

Nemojte odviti četiri crna vijka na okviru (Slika 5).



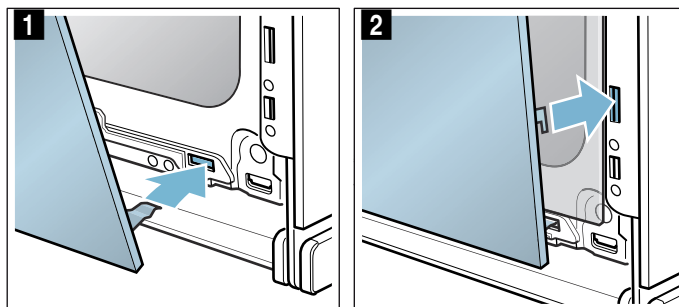
⚠ Upozorenje

Opasnost od ozljeda!

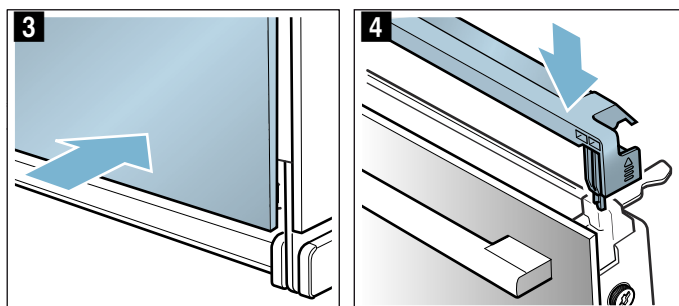
- Izgrebano staklo na staklu vrata se može raspuknuti. Ne koristite strugač za staklo, oštra ili abrazivna sredstva za čišćenje.
- Šarke na vratima uređaja pomiču se prilikom otvaranja i zatvaranja vrata i mogu se zaglaviti. Ne posežite rukom u područje šarki.

Stavljanje stakla na vratima

1. Prednje staklo umetnite dolje u držače (Slika 1).
2. Zatvorite prednje staklo tako da su obje gornje kuke nasuprot otvoru (Slika 2).



3. Prednje staklo pritisnite s donje strane dok se ne uglati (Slika 3).
4. Ponovno malo otvorite vrata uređaja i uklonite kuhinjsku krpu.
5. Ponovno uvrnite oba vijka s lijeve i desne strane.
6. Stavite poklopac i pritisnite ga dok se ne uglati (Slika 4).



7. Zatvorite vrata uređaja.

Oprez!

Pećnicu koristite ponovno tek onda kada su stakla ispravno ugrađena.

Što učiniti kod smetnji?

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

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

⚠ Upozorenje – Opasnost od strujnog udara!

Nestručni popravci su opasni. Popravke smije vršiti samo serviser koji je prošao našu obuku i smije zamijeniti priključne vodove. Ako je uređaj neispravan, izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u ormariću s osiguračima. Nazovite servisnu službu.

⚠ Upozorenje – Opasnost od ozljede!

Nestručni popravci su opasni. Nikada nemojte pokušati sami popraviti uređaj. Popravke smije vršiti samo serviser koji je prošao našu obuku. Ako je uređaj neispravan, nazovite servisnu službu.

Tablica smetnji

⚠ Upozorenje – Opasnost od strujnog udara!

- Popravke na elektronici aparata smije vršiti samo stručnjak.
- Kod radova na elektronici aparata, aparat obavezno isključite s napona. Uključite glavni osigurač ili odvrnite osigurač u kutiji s osiguračima u vašem stanu.

Smetnja	Mogući uzrok	Pomoć/upute
Uređaj ne radi	Utikač nije utaknut	Priključite uređaj na električnu mrežu
	Nestanak struje	Provjerite rade li drugi kuhinjski uređaji
	Osigurač je neispravan	U ormariću s osiguračima provjerite je li osigurač za uređaj ispravan
Nakon uključivanja nekog načina rada na zaslonu se pojavljuje poruka da je temperatura previsoka	Uređaj nije dovoljno hladan	Pustite da se uređaj ohladi i ponovno uključite način rada
Uređaj se ne može uključiti, na zaslonu se prikazuje simbol 	Automatska zaštita za djecu je aktivirana	Pritisnite i držite pritisnutu dodirnu tipku  sve dok se ne ugasi simbol 
Uključeni uređaj ne možete koristiti, na zaslonu se prikazuje simbol 	Zaštita za djecu je aktivirana	Pritisnite i držite pritisnutu dodirnu tipku  sve dok se ne ugasi simbol 
Uređaj ne grije, na zaslonu se prikazuje 	Demonstracijski način rada je aktiviran u osnovnim postavkama	Uređaj odvojite otprilike 10 sekundi s mreže (isključite osigurač u ormariću s osiguračima) i zatim deaktivirajte demonstracijski način rada u trajanju od 3 minute u osnovnim postavkama → "Osnovne postavke" na strani 21
Na zaslonu se pojavljuje "D" ili "E", npr. D0111 ili E0111	Tehnički problem	Uređaj isključite i ponovno uključite Ako se poruka ponovo prikazuje, nazovite servisnu službu. Pritom navedite točnu poruku pogreške
Pećnica postaje vruća kod rada samo s mikrovalovima.	Funkcija sušenja je uključena.	Radi izbjegavanja nastajanja kondenzata kod rada samo s mikrovalovima uređaj dodatno automatski uključuje gornje zagrijavanje na stupnjevima 600 W i max. To ne utječe na rezultat pečenja. Ovu funkciju možete isključiti u osnovnim postavkama. Pridržavajte se podataka o mikrovalnoj pećnici. → "Mikrovalni uređaj" na strani 18

Prekoračeno maksimalno vrijeme rada

Vaš uređaj završava s radom automatski kada nije namješteno trajanje i kada postavka već dulje vrijeme nije mijenjana.

Stvarno trajanje do automatskog zaustavljanja rada uređaja varira s odabranim postavkama.

Uređaj javlja na zaslonu da se rad automatski završava. Zatim se zaustavlja rad uređaja.

Za ponovno korištenje uređaja najprije ga isključite. Zatim ponovno uključite uređaj i namjestite željeni način rada.

Žarulje u pećnici

Vaš uređaj ima jednu ili više dugotrajnih LED žarulja koje služe kao svjetlo u pećnici.

Ako jedna LED žarulja ne radi ili je stakleni poklopac žarulje neispravan, nazovite servisnu službu. Poklopac žarulje ne smijete skinuti.

Servisna služba

Ako se Vaš uređaj mora popraviti, stoji Vam na raspolaganju naša servisna služba. Uvijek ćemo naći odgovarajuće rješenje i kako biste izbjegli nepotreban dolazak servisera.

Proizvodni broj (E-br.) i tvornički broj (FD-br.)

Kada nazovete našu servisnu službu, navedite cijeli proizvodni broj (E-br.) i tvornički broj (FD-br.) kako bi vas mogli stručno savjetovati. Označnu pločicu s brojevima naći ćete kada otvorite vrata uređaja. Kod nekih uređaja opremljenih s parom označnu pločicu naći ćete iza ploče.

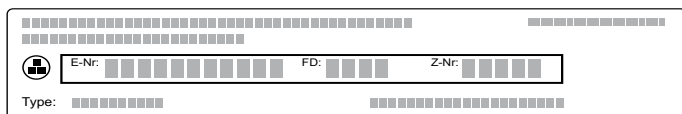


Diagram of the identification plate with fields for E-Nr., FD, Z-Nr., and Type.

Kako u slučaju potrebe ne biste trebali predugo tražiti, ovdje možete unijeti podatke vašeg uređaja i telefonski broj servisne službe.

E-br.

FD-br.

Servisna služba 

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

Kontaktne podatke za sve države naći ćete u priloženom popisu servisnih službi.

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

Asistent pri pečenju i prženju

Pomoću asistenta pri pečenju i prženju možete sasvim jednostavno pripremati jela. Optimalnu postavku preuzima uređaj.

Kako biste postigli dobre rezultate, pećnica ne smije biti prevruća za odabrano jelo. Ukoliko se to dogodi, na zaslonu će se pojaviti napomena. Pećnicu ostavite da se ohladi i ponovno pokrenite rad uređaja.

Napomene za postavke

- Rezultat pečenja ovisi o kvaliteti namirnica i vrsti posuđa. Za optimalan rezultat pečenja koristite samo besprijeorne namirnice i meso na temperaturi hladnjaka.
- Asistent pri pečenju i prženju pomaže vam pri namještanju klasičnih kolača, kruha i pečenja. Uređaj sam odabire optimalnu vrstu grijanja. Uređaj predlaže odgovarajuću temperaturu i trajanje pečenja koje možete promijeniti po želji.
- Dobit ćete napomene npr. za posuđe, razinu ili dodavanje tekućine kod pečenja mesa. Kod nekih jela za vrijeme pečenja potrebno je hranu npr. okrenuti ili promiješati. To se kratko prikazuje na zaslonu nakon pokretanja uređaja. Zvučni signal će vas u pravom trenutku na to podsjetiti.
- Napomene za prikladno posuđe i savjete za pripremanje jela naći ćete na kraju ovih uputa za uporabu.

Odabir jela

U sljedećoj tablici naći ćete odgovarajuće namještene vrijednosti za navedena jela.

Jela
Miješano tijesto, kalup s bočnim otvaranjem/pravokutni kalup
Biskvit (6 jaja)
Biskvitna rolada
Dizano tijesto, kolači na limu sa suhim nadjevom
Pletenica od dizanog tijesta
Sitno pecivo, lisnato tijesto
Muffini, 1 razina
Bijeli kruh u pravokutnom kalupu
Peciva ili baget za podgrijavanje, prethodno ispečena
Pizza, duboko smrznuta, s tankim tijestom, 1 komad
Pommes frites, duboko smrznuti, 1 razina
Gratinirani krumpir, od sirovog krumpira
Krumpir za pečenje u pećnici
Lazanje, svježe
Svinjsko pečenje, prožeto masnoćom, bez kože
Pečenje od mljevenog mesa (1 kg)
Rostbif, srednje pečen (1,5 kg)
Pirjano goveđe pečenje

Jela
Janjeći but bez kosti
Pile, cijelo
Pileći bataci
Guska, cijela (3-4 kg)

Namještanje jela

Putem postupka namještanja dolazite do odabranog jela.

1. Dodirnite dodirnu tipku  za uključivanje uređaja.
2. Dodirnite dodirnu tipku .
3. Odaberite "Asistent pri pečenju i prženju" pritiskom na tipku  ili .
4. Pritiskom na tipku  navigirajte do sljedećeg retka.
5. Odaberite željenu kategoriju pritiskom na tipku  ili .
6. Pritiskom na tipku  navigirajte do sljedećeg retka.
7. Odaberite željeno jelo pritiskom na tipku  ili .
8. Pritiskom na tipku  navigirajte do sljedećeg retka. Na zaslonu se pojavljuju preporučene postavke.
Napomena: Kod nekih jela možete zatražiti prikaz dodatnih napomena npr. za razinu i posuđe. U tu svrhu dodirnite tipku . Kako biste se ponovno vratili u preporučene postavke, dodirnite tipku .
9. Po potrebi možete prilagoditi preporučene postavke. U tu svrhu dodirnite tipku . Pritiskom na tipku  ili  navigirajte do željene postavke. Postavku prilagodite pritiskom na tipku  ili .
10. Pritiskom na dodirnu tipku  pokrenite rad uređaja. Kada je isteklo trajanje, javlja se zvučni signal, a uređaj automatski završava s radom. Za poništavanje zvučnog signala dodirnite dodirnu tipku .

Kod nekih preporučenih postavki uređaj pruža mogućnost naknadnog pečenja jela.

Ako ste zadovoljni s rezultatom pečenja, onda odaberite pritiskom na tipku  "Završi".

Ako niste zadovoljni s rezultatom pečenja, možete naknadno peći jela.

Naknadno pečenje

1. Dodirnite "Naknadno pečenje" pritiskom na tipku .
2. Po potrebi prilagodite predloženu postavku pritiskom na tipku  ili .
3. Dodirnite dodirnu tipku  kako biste pokrenuli "Naknadno pečenje".

Prekid

Pritišćite dodirnu tipku  sve dok se ne prekine rad uređaja.

Isključivanje uređaja

Za isključivanje uređaja dodirnite dodirnu tipku .

Programi

Pomoću programa možete sasvim jednostavno pripremati jela. Odaberite program i unesite težinu vašeg jela. Optimalnu postavku preuzima program.

Kako biste postigli dobre rezultate, pećnica ne smije biti prevruća za odabrano jelo. Ukoliko se to dogodi, na zaslonu će se pojaviti napomena. Pećnicu ostavite da se ohladi i ponovno pokrenite rad uređaja.

Napomene za postavke

- Rezultat pečenja ovisi o kvaliteti namirnica i vrsti posuđa. Za optimalan rezultat pečenja koristite samo besprijeorne namirnice i meso na temperaturi hladnjaka. Kod duboko smrznutih jela koristite samo namirnice koje ste izravno izvadili iz zamrzivača.
- Kod nekih jela od vas će se tražiti da unesete težinu. Ovdje uređaj umjesto vas namješta vrijeme i temperaturu. Namještanje težina izvan predviđenog raspona težine nije moguće.
- Kod programa za pečenje, kod kojih uređaj umjesto vas odabire temperaturu, ista može biti do 300 °C. Stoga pazite na to da koristite posuđe otporno na toplinu.
- Dobit ćete napomene npr. za posuđe, razinu ili dodavanje tekućine kod pečenja mesa. Kod nekih jela za vrijeme pečenja potrebno je hranu npr. okrenuti ili promiješati. To se kratko prikazuje na zaslonu nakon pokretanja uređaja. Zvučni signal će vas u pravom trenutku na to podsjetiti.
- Napomene za prikladno posuđe i savjete za pripremanje jela naći ćete na kraju ovih uputa za uporabu.

Mikrovalovi

Za mikrovalnu pećnicu uređaj nudi programe pomoću kojih možete lako i brzo pripremati jela. Pomoću mikrovalova znatno se skraćuje vrijeme kuhanja, ono je gotovo prepolovljeno. Osim programa za pečenje i prženje, kod kojih se mikrovalovi kombiniraju s nekom vrstom grijanja, nude se i funkcije odmrzavanja i kuhanja samo s mikrovalovima.

Uređaj umjesto vas namješta snagu mikrovalova, vrstu grijanja, vrijeme i temperaturu. Kod svih jela morate unijeti samo težinu.

Uređaj vas upozorava da koristite posuđe koje je prikladno za mikrovalnu pećnicu. U poglavlju Mikrovalna pećnica naći ćete napomene za prikladno posuđe. → "Mikrovalni uređaj" na strani 18

Odabir jela

U sljedećoj tablici naći ćete odgovarajuće namještene vrijednosti za navedena jela.

Jela
Komadi peradi, odmrznuti
Meso, odmrznuti
Riblj file, odmrznuti
Povrće, svježe

Jela
Povrće, smrznuto
Oguljeni kuhani krumpir
Riža duguljastog zrna
Ribljí file, pirjati
Pizza, duboko smrznuta, s tankim tijestom, 1 komad
Lazanje, duboko smrznute
Pile, nepunjeno
Komadi pileline
Pečenje od svježeg mljevenog mesa
Krumpir za pečenje u pećnici, cijeli

Namještanje programa

Putem postupka namještanja dolazite do odabranog jela.

1. Dodirnite dodirnu tipku  za uključivanje uređaja.
2. Dodirnite dodirnu tipku .
3. Odaberite "Programi s mikrovalovima" pritiskom na tipku  ili .
4. Pritiskom na tipku  navigirajte do sljedećeg retka.
5. Odaberite željeni program s mikrovalovima pritiskom na tipku  ili .
6. Pritiskom na tipku  navigirajte do sljedećeg retka.
7. Pritiskom na tipku  ili  namjestite težinu.
8. Najprije pritiskom na tipku  prema gore i pritiskom na tipku  navigirajte do sljedećeg retka. Pojavljuje se napomena za razinu i posuđe koje treba koristiti.
9. Dodirnite dodirnu tipku  za pokretanje rada uređaja.

Kada je isteklo trajanje, javlja se zvučni signal, a uređaj automatski završava s radom. Za poništavanje zvučnog signala dodirnite dodirnu tipku .

Kod nekih programa uređaj pruža mogućnost naknadnog pečenja jela.

Ako ste zadovoljni s rezultatom pečenja, onda odaberite pritiskom na tipku  "Završi".

Ako niste zadovoljni s rezultatom pečenja, možete naknadno peći jela.

Naknadno pečenje

1. Dodirnite "Naknadno pečenje" pritiskom na tipku .
2. Po potrebi prilagodite predloženu postavku pritiskom na tipku  ili .
3. Dodirnite dodirnu tipku  kako biste pokrenuli "Naknadno pečenje".

Prekid

Za prekid rada uređaja dodirnite dodirnu tipku .

Isključivanje uređaja

Za isključivanje uređaja dodirnite dodirnu tipku .

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 i temperatura najprikladnija za vaše jelo. Dobit ćete informacije o prikladnom priboru i razini na koju ga treba postaviti. Dobit ćete savjete o posuđu i pripremanju jela.

Napomena: Kod pripremanja namirnica može nastati vodena para u pećnici.

Vaš uređaj je iznimno energetski učinkovit i za vrijeme rada ispušta samo malo topline prema van. Zbog velikih razlika u temperaturi između unutrašnjosti uređaja i vanjskih dijelova uređaja, može se pojaviti kondenzirana voda na vratima, upravljačkoj ploči ili susjednim frontama elemenata. To je normalna, fizikalno uvjetovana pojava. Prethodnim zagrijavanjem ili opreznim otvaranjem vrata može se smanjiti nastajanje kondenzirane vode.

Silikonski kalupi

Za dobivanje optimalnog rezultata pečenja u pećnici preporučamo Vam tamne metalne kalupe za pečenje.

Ako ipak želite koristiti silikonske kalupe, ravnajte se prema podacima i receptima proizvođača. Silikonski kalupi su često manji od normalnih kalupa. Podaci o količini i u receptima mogu biti različiti.

Kolači i sitno pecivo

Vaš uređaj nudi brojne vrste grijanja za pripremanje kolača i sitnog peciva. U tablicama ćete naći optimalne postavke za brojna jela.

Pridržavajte se također napomena u odlomku za dizanje tijesta.

Koristite samo originalni pribor Vašeg uređaja. On je usklađen s pećnicom i načinima rada.

Pečenje u kombinaciji s mikrovalovima

Ako pečete u kombinaciji s mikrovalovima, znatno možete skratiti vrijeme kuhanja.

Uvijek koristite posuđe koje je prikladno za mikrovalnu pećnicu i otporno na vrućinu. Pridržavajte se napomena o posuđu koje je prikladno za mikrovalnu pećnicu.

→ "Mikrovalni uređaj" na strani 18

U kombiniranom radu možete koristiti uobičajene metalne kalupe za pečenje. Ako između kalupa za pečenje i rešetke dođe do nastanka iskri, provjerite je li kalup izvana čist. Promijenite položaj kalupa na rešetki. Ako to ne pomaže, nastavite peći bez mikrovalova. Vrijeme pečenja produljit će se.

Ako koristite plastične, keramičke ili staklene kalupe, skraćuje se vrijeme pečenja navedeno u tablicama. Kolač slabije dobije boju s donje strane.

Pečenje u kombinaciji s mikrovalovima je moguće samo na jednoj razini.

Razine

Koristite navedene razine.

Pečenje na jednoj razini

Za pečenje na jednoj razini koristite slijedeću razinu:

- Razina 1

Pečenje na dvije razine

Koristite vrući zrak. Kolači na limovima ili u kalupima umetnuti istovremeno u pećnicu ne moraju biti gotovi u isto vrijeme.

- Univerzalna tava: razina 3
Lim za pečenje: razina 1
- Kalupi na rešetki
prva rešetka: razina 3
druga rešetka: razina 1

Istovremenom pripremom jela možete uštedjeti do 45 posto energije. Kalupe stavite jedan pored drugog ili pomaknuto jedan iznad drugog u pećnicu.

Pribor

Pazite na to da uvijek koristite prikladan pribor i da ga pravilno gurmete u pećnicu.

Rešetka

Stavite rešetku s oznakom "Microwave" okrenutom prema vratima pećnice i udubljenjem okrenutim prema dolje. Posuđe i kalupe uvijek stavite na rešetku.

Univerzalna tava ili lim za pečenje

Univerzalnu tavu ili lim za pečenje oprezno gurnite do graničnika tako da je strana s kosim rubom okrenuta prema vratima uređaja.

Kod sočnih kolača koristite univerzalnu tavu kako sok koji se prelijeva ne bi zaprljao pećnicu.

Kalupi za pečenje

Najprikladniji su tamni, metalni kalupi za pečenje.

Kalupi od bijelog lima, keramički kalupi i stakleni kalupi produljuju vrijeme pečenja i kolač ne dobije ravnomjerno boju.

Papir za pečenje

Koristite samo papir za pečenje koji je prikladan za odabranu temperaturu. Uvijek izrežite papir za pečenje prikladno dimenzijama lima.

Preporučene namještene vrijednosti

U tablici ćete naći optimalnu vrstu grijanja za različite pekarske proizvode. Temperatura i vrijeme pečenja ovise o količini i svojstvima tijesta. Stoga su navedena područja za namještanje. Pokušajte prvo s nižom vrijednosti. Niža temperatura daje ravnomjerniju boju. Po potrebi namjestite višu temperaturu kod sljedećeg pečenja.

Napomena: Vrijeme pečenja ne možete skratiti pečenjem na višim temperaturama. Kolač ili sitno pecivo bi bilo samo izvana pečeno, ali unutra nije pečeno.

Namještene vrijednosti vrijede za umetanje jela u hladnu pećnicu. Ovako možete uštedjeti do 20 posto energije. Ako prethodno zagrijete pećnicu, navedeno vrijeme pečenja je kraće za nekoliko minuta.

Za odabrana jela je potrebno prethodno zagrijati pećnicu, a to je i navedeno u tablici. Vaše jelo i pribor stavite u pećnicu tek nakon zagrijavanja.

Ako želite peći prema vlastitom receptu, ravnajte se prema sličnim pekarskim proizvodima u tablici. Dodatne informacije ćete naći pod savjetima za pečenje u nastavku iza tablica.

Izvadite pribor iz pećnice koji Vam nije potreban. Na ovaj način ćete dobiti optimalan rezultat pečenja u pećnici i uštedjeti do 20 posto energije.

Korištene vrste grijanja:

-  Vrući zrak
-  Gornje i donje zagrijavanje
-  Stupanj za pizzu

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Snaga mikrovalova u W	Trajanje u minutama
Kolači u kalupima						
Kolač od miješanog tijesta, jednostavni	Kalup u obliku vijenca/pravokutni kalup	1		150-170	-	55-70
Kolač od miješanog tijesta, jednostavni	Kalup u obliku vijenca/pravokutni kalup	1		160-180	90	30-40
Kolač od miješanog tijesta, fini	Kalup u obliku vijenca/pravokutni kalup	1		150-170	-	60-80
Voćni kolač od miješanog tijesta, fini	Kalup za kuglof / kalup s bočnim otvaranjem	1		160-180	-	45-60
Voćni kolač od miješanog tijesta, fini	Kalup za kuglof / kalup s bočnim otvaranjem	1		170-190	90	35-45
Podloga za tortu od miješanog tijesta	Kalup za tortu	1		150-170	-	20-40
Voćna torta ili torta od sira s podlogom od prhkog tijesta	Kalup s bočnim otvaranjem Ø26 cm	1		160-170	-	65-85
* prethodno zagrijati						
** prethodno zagrijati 5 min, ne koristite funkciju brzog zagrijavanja						

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta gri- janja	Temperatu- ra u °C	Snaga mikro- valova u W	Trajanje u minutama
Voćna torta ili torta od sira s podlo- gom od prhkog tijesta	Kalup s bočnim otvaranjem Ø26 cm	1		160-180 100	180 -	30-40 20
Švicarska pita	Lim za pizzu	1		190-210	-	45-55
Švicarska pita	Lim za pizzu	1		180-200	-	50-60
pita	Kalup za tart, crni lim	1		190-200	-	25-40
pita	Kalup za tart, crni lim	1		190-210	-	25-40
Kuglof	Kalup za kuglof	1		150-160	-	65-75
Kuglof	Kalup za kuglof	1		150-160	-	60-70
Kolač od dizanog tijesta u kalupu s bočnim otvaranjem	Kalup s bočnim otvaranjem Ø28 cm	1		150-160	-	25-35
Kolač od dizanog tijesta u kalupu s bočnim otvaranjem	Kalup s bočnim otvaranjem Ø28 cm	1		150-160	-	25-35
Biskvitna podloga, 2 jaja	Kalup za tortu	1		160-170*	-	20-30
Biskvitna podloga, 2 jaja	Kalup za tortu	1		170-180	-	20-30
Biskvitna torta, 3 jaja	Kalup s bočnim otvaranjem Ø26 cm	1		160-170*	-	25-35
Biskvitna torta, 6 jaja	Kalup s bočnim otvaranjem Ø28 cm	1		150-170*	-	30-50
Biskvitna torta, 6 jaja	Kalup s bočnim otvaranjem Ø28 cm	1		150-170*	-	30-50
Kolači na limu						
Kolač od miješanog tijesta s nadje- vom	Lim za pečenje	1		160-180	-	20-40
Kolač od miješanog tijesta, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		150-170	-	35-50
Kolač od prhkog tijesta sa suhim nadjevom	Lim za pečenje	1		170-190	-	25-40
Kolač od prhkog tijesta sa suhim nadjevom, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		150-170	-	40-55
Kolač od prhkog tijesta sa sočnim nadjevom	Univerzalna tava	1		150-170	-	65-85
Kolač od prhkog tijesta sa sočnim nadjevom	Univerzalna tava	1		160-180	-	60-80
Švicarska pita	Univerzalna tava	1		190-210	-	45-55
Švicarska pita	Univerzalna tava	1		180-200	-	60-70
Kolač od dizanog tijesta sa suhim nadjevom	Lim za pečenje	1		160-180	-	15-25
Kolač od dizanog tijesta sa suhim nadjevom	Lim za pečenje	1		150-170	-	20-35
Kolač od dizanog tijesta sa suhim nadjevom, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		160-170	-	25-35
Kolač od dizanog tijesta sa sočnim nadjevom	Univerzalna tava	1		180-200	-	30-45
Kolač od dizanog tijesta sa sočnim nadjevom, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		150-160	-	45-60
Pletenica od dizanog tijesta	Lim za pečenje	1		150-170	-	30-40
Pletenica od dizanog tijesta	Lim za pečenje	1		150-160	-	35-45
biskvitni savitak	Lim za pečenje	1		190-210*	-	10-15
Biskupski kruh sa 500 g brašna	Univerzalna tava	1		160-170	-	50-60
Biskupski kruh sa 500 g brašna	Univerzalna tava	1		150-160	-	50-60
* prethodno zagrijati						
** prethodno zagrijati 5 min, ne koristite funkciju brzog zagrijavanja						

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta gri- janja	Temperatu- ra u °C	Snaga mikro- valova u W	Trajanje u minutama
Savijača, slatka	Univerzalna tava	1	≡	190-210	-	55-65
Savijača, slatka	Univerzalna tava	1	⌘	170-180	-	40-60
Savijača, zamrznuta	Univerzalna tava	1	⌘	190-210	-	35-50
Savijača, zamrznuta	Univerzalna tava	1	⌘	200-220	90	20-25
Čajni kolačići						
Sitni kolači	Lim za pečenje	1	≡	160**	-	25-35
Sitni kolači	Lim za pečenje	1	⌘	150**	-	20-30
Sitni kolači, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1	⌘	140**	-	30-40
Muffini	Lim za pečenje muffina	1	≡	170-190	-	15-30
Muffini, 2 razine	Lim za pečenje muffina	3+1	⌘	150-170*	-	20-30
Sitno pecivo od dizanog tijesta	Lim za pečenje	1	≡	160-170	-	30-40
Sitno pecivo od dizanog tijesta	Lim za pečenje	1	⌘	150-160	-	30-40
Pecivo od lisnatog tijesta	Lim za pečenje	2	⌘	170-190*	-	20-45
Pecivo od lisnatog tijesta	Lim za pečenje	1	≡	180-200*	-	20-45
Pecivo od lisnatog tijesta, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1	⌘	170-190*	-	20-45
Pecivo od paljenog tijesta	Lim za pečenje	1	≡	200-220	-	30-45
Dansko pecivo	Lim za pečenje	1	⌘	160-180	-	20-30
Dansko pecivo	Lim za pečenje	1	≡	170-190	-	15-25
Keksi						
Štrcano pecivo	Lim za pečenje	1	≡	150-160**	-	20-30
Štrcano pecivo	Lim za pečenje	1	⌘	140-150**	-	25-35
Keksi	Lim za pečenje	2	⌘	140-160	-	15-30
Keksi, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1	⌘	130-150	-	20-35
Puslice	Lim za pečenje	2	⌘	80-90*	-	120-150
Puslice, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1	⌘	80-90*	-	120-180
Makroni	Lim za pečenje	2	⌘	90-110	-	20-40
Makroni, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1	⌘	90-110	-	20-40
* prethodno zagrijati						
** prethodno zagrijati 5 min, ne koristite funkciju brzog zagrijavanja						

Savjeti za pečenje

Želite ustanoviti je li kolač potpuno ispečen.	Drvenim štapićem ubodite u najviše mjesto na kolaču. Ako se tijesto nije zalijepilo na štapić, kolač je gotov.
Kolač je pao.	Sljedeći put koristite manje tekućine. Ili smanjite temperaturu u pećnici za 10 °C i produljite vrijeme pečenja. Pridržavajte se navedenih sastojaka i napomena za pripremanje u receptu.
Kolač je u sredini visok, a na rubu niži.	Namastite samo dno kalupa s bočnim otvaranjem. Nakon pečenja kolač pažljivo odvojite nožem.
Voćni sok se prelijeva.	Kada drugi put pečete, koristite univerzalnu tavu.
Sitno pecivo se lijepi jedno za drugo kod pečenja.	Oko svakog komada peciva treba biti razmak od oko 2 cm. Tako ima dovoljno mjesta da se komadi peciva mogu lijepo uzdignuti i zarumeniti sa svih strana.
Kolač je presuh.	Povećajte temperaturu u pećnici za 10 °C i skratite vrijeme pečenja.
Kolač nije dovoljno pečen.	Ako su razina i pribor ispravni, tada po potrebi povećajte temperaturu ili produljite vrijeme pečenja.
Kolač nije dovoljno pečen s gornje strane, a s donje strane je pretaman.	Kada drugi put pečete, stavite kolač u pećnicu jednu razinu više.
Kolač je pretaman s gornje strane, a s donje strane nije dovoljno pečen.	Kada drugi put pečete, stavite kolač u pećnicu jednu razinu niže. Odaberite nižu temperaturu i produljite vrijeme pečenja.

Kolač u kalupu ili pravokutnom kalupu je straga pretaman.	Ne stavljajte kalup za pečenje izravno do stražnje stijenke pećnice već u sredinu na pribor.
Kolač je pretaman.	Kada drugi put pečete, odaberite nižu temperaturu i po potrebi produljite vrijeme pečenja.
Keksi su neravnomjerno ispečeni.	Odaberite malo nižu temperaturu. Papir za pečenje koji strši izvan lima može oslabiti cirkulaciju zraka. Uvijek izrežite papir za pečenje prikladno dimenzijama lima. Pazite na to da se kalup za pečenje ne nalazi izravno ispred otvora na stražnjoj stijenci pećnice. Kod pečenja sitnog peciva, ono treba po mogućnosti biti iste veličine i debljine.
Pekli ste na više razina. Pecivo na gornjem limu je tamnije od onog na donjem limu.	Za pečenje na više razina uvijek odaberite vrući zrak. Kolači na limovima ili u kalupima umetnuti istovremeno u pećnicu ne moraju biti gotovi u isto vrijeme.
Kolač dobro izgleda, ali unutra nije dovoljno pečen.	Pecite malo duže na nižoj temperaturi i po potrebi dodajte malo tekućine. Kod kolača sa sočnim nadjevom najprije ispecite podlogu. Posipajte je bademima ili mrvicama te zatim na to stavite nadjev.
Kolač se ne odvaja od kalupa kada ga pokušate istresti.	Nakon pečenja ostavite kolač da se ohladi još 5 do 10 minuta. Ako se još uvijek ne odvaja od kalupa, još jednom oprezno odignite rub nožem. Ponovno istresite kolač i pokrijte kalup nekoliko puta vlažnom, hladnom krpom. Kada drugi put pečete, namastite kalup i posipajte mrvice.

Kruh i pecivo

Vaš uređaj nudi brojne vrste grijanja za pečenje kruha i peciva. U tablicama ćete naći optimalne postavke za brojna jela.

Pridržavajte se također napomena u odlomku za dizanje tijesta.

Koristite samo originalni pribor Vašeg uređaja. On je usklađen s pećnicom i načinima rada.

Razine

Koristite navedene razine.

Pečenje na jednoj razini

Za pečenje na jednoj razini koristite slijedeću razinu:

- Razina 1

Pečenje na dvije razine

Koristite vrući zrak. Kolači na limovima ili u kalupima umetnuti istovremeno u pećnicu ne moraju biti gotovi u isto vrijeme.

- Univerzalna tava: razina 3
Lim za pečenje: razina 1
- Kalupi na rešetki
prva rešetka: razina 3
druga rešetka: razina 1

Istovremenom pripremom jela možete uštedjeti do 45 posto energije. Kalupe stavite jedan pored drugog ili pomaknuto jedan iznad drugog u pećnicu.

Pribor

Pazite na to da uvijek koristite prikladan pribor i da ga pravilno gurnete u pećnicu.

Rešetka

Stavite rešetku s oznakom "Microwave" okrenutom prema vratima pećnice i udubljenjem okrenutim prema dolje. Posude i kalupe uvijek stavite na rešetku.

Univerzalna tava ili lim za pečenje

Univerzalnu tavu ili lim za pečenje oprezno gurnite do graničnika tako da je strana s kosim rubom okrenuta prema vratima uređaja.

Kalupi za pečenje

Najprikladniji su tamni, metalni kalupi za pečenje.

Kalupi od bijelog lima, keramički kalupi i stakleni kalupi produljuju vrijeme pečenja i kolač ne dobije ravnomjerno boju.

Papir za pečenje

Koristite samo papir za pečenje koji je prikladan za odabranu temperaturu. Uvijek izrežite papir za pečenje prikladno dimenzijama lima.

Duboko smrznuti proizvodi

Ne upotrebljavajte jako zaleđene duboko smrznute proizvode. Skinite led s jela.

Duboko smrznuti proizvodi su djelomice neravnomjerno prethodno ispečeni. Neravnomjerna boja ostaje i nakon pečenja.

Preporučene namještene vrijednosti

U tablici ćete naći optimalnu vrstu grijanja za različite vrste kruha i peciva. Temperatura i vrijeme pečenja ovise o količini i svojstvima tijesta. Stoga su navedena područja za namještanje. Pokušajte prvo s nižom vrijednosti. Niža temperatura daje ravnomjerniju boju. Po potrebi namjestite višu temperaturu kod sljedećeg pečenja.

Napomena: Vrijeme pečenja ne možete skratiti pečenjem na višim temperaturama. Kruh ili pecivo bi bilo samo izvana pečeno, ali unutra nije pečeno.

Namještene vrijednosti vrijede za umetanje jela u hladnu pećnicu. Ovako možete uštedjeti do 20 posto energije. Ako prethodno zagrijete pećnicu, navedeno vrijeme pečenja je kraće za nekoliko minuta.

Za odabrana jela je potrebno prethodno zagrijati pećnicu, a to je i navedeno u tablici. Vaše jelo i pribor stavite u pećnicu tek nakon zagrijavanja. Neka jela najbolje uspiju kada ih pečete u nekoliko koraka. Ova jela su navedena u tablici.

Namještene vrijednosti za tijesto za kruh vrijede za tijesto na limu za pečenje kao i za tijesto u pravokutnom kalupu.

Ako želite peći prema vlastitom receptu, ravnajte se prema sličnim pekarskim proizvodima u tablici.

Izvadite pribor iz pećnice koji Vam nije potreban. Na ovaj način ćete dobiti optimalan rezultat pečenja u pećnici i uštedjeti do 20 posto energije.

Oprez!

U vruću pećnicu nikada ne ulijevajte vodu i ne stavljajte posudu za kuhanje s vodom na dno pećnice. Uslijed promjene temperature mogu nastati oštećenja na emajlu.

Korištene vrste grijanja:

-  Vrući zrak
-  Gornje i donje zagrijavanje
-  Roštilj i ventilator
-  Roštilj, velika površina
-  Roštilj, mala površina

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta gri- janja	Temperatu- ra u °C	Trajanje u minutama
kruh					
Bijeli kruh, 750 g	Univerzalna tava ili pravokutni kalup	1		180-200*	30-40
Bijeli kruh, 750 g	Univerzalna tava ili pravokutni kalup	1		210-220*	10-15
				180-190	25-35
Miješani kruh, 1,5 kg	Univerzalna tava ili pravokutni kalup	1		230-240*	10-15
				200-210	40-50
Miješani kruh, 1,5 kg	Univerzalna tava ili pravokutni kalup	1		210-220*	10-15
				180-190	40-50
Integralni kruh, 1 kg	Univerzalna tava	1		230-240*	10-15
				200-210	40-50
Integralni kruh, 1 kg	Univerzalna tava	1		210-220*	10-15
				180-190	40-50
Lepinja	Univerzalna tava	1		250-270	20-30
Lepinja	Univerzalna tava	1		220-240	20-30
Pecivo					
Peciva ili baget za podgrijavanje, prethodno ispečena	Univerzalna tava	2		200-220	10-20
Pecivo, slatko, svježe	Lim za pečenje	1		170-180*	15-25
Pecivo, slatko, svježe	Lim za pečenje	1		160-170*	15-25
Pecivo, slatko, svježe, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		150-160*	20-30
Pecivo, slatko	Lim za pečenje	1		180-200	25-35
Pecivo, slatko	Lim za pečenje	1		170-190	25-35
Baget, prethodno ispečen, hlađen	Univerzalna tava	2		200-220	10-20
Pecivo, zamrznuto					
Peciva ili baget za podgrijavanje, prethodno ispečena	Univerzalna tava	2		200-220	15-25
Pivske štangice, sirovo tijesto	Rešetka	1		220-240	15-25
Pivske štangice, sirovo tijesto	Rešetka	1		200-220	15-25
Kroasani, sirovo tijesto	Lim za pečenje	1		150-170*	20-35
Tost					
Zapečeni tost, 4 komada	Rešetka	2		290	5-15
Zapečeni tost, 12 komada	Rešetka	2		250	5-15
Tost prepeći	Rešetka	3		290	3-6
* prethodno zagrijati					

Pizza, quiche i pikantni kolači

Vaš uređaj nudi brojne vrste grijanja za pripremanje pizze, quiche i pikantnih kolača. U tablicama ćete naći optimalne postavke za brojna jela.

Pridržavajte se također napomena u odlomku za dizanje tijesta.

Koristite samo originalni pribor Vašeg uređaja. On je usklađen s pećnicom i načinima rada.

Pečenje u kombinaciji s mikrovalovima

Ako pečete u kombinaciji s mikrovalovima, znatno možete skratiti vrijeme kuhanja.

U kombiniranom radu možete koristiti uobičajene metalne kalupe za pečenje. Ako između kalupa za pečenje i rešetke dođe do nastanka iskri, provjerite je li kalup izvana čist. Promijenite položaj kalupa na rešetki. Ako to ne pomaže, nastavite peći bez mikrovalova. Vrijeme pečenja produljit će se.

Ako koristite plastične, keramičke ili staklene kalupe, skraćuje se vrijeme pečenja navedeno u tablicama. Pikantni kolač slabije dobije boju s donje strane.

Pečenje u kombinaciji s mikrovalovima je moguće samo na jednoj razini.

Razine

Koristite navedene razine.

Pečenje na jednoj razini

Za pečenje na jednoj razini koristite slijedeću razinu:

- Razina 1

Pečenje na dvije razine

Koristite vrući zrak. Kolači na limovima ili u kalupima umetnuti istovremeno u pećnicu ne moraju biti gotovi u isto vrijeme.

- Univerzalna tava: razina 3
Lim za pečenje: razina 1
- Kalupi na rešetki
prva rešetka: razina 3
druga rešetka: razina 1

Istovremenom pripremom jela možete uštedjeti do 45 posto energije. Kalupe stavite jedan pored drugog ili pomaknuto jedan iznad drugog u pećnicu.

Pribor

Pazite na to da uvijek koristite prikladan pribor i da ga pravilno gurnete u pećnicu.

Rešetka

Stavite rešetku s oznakom "Microwave" okrenutom prema vratima pećnice i udubljenjem okrenutim prema dolje. Posude i kalupe uvijek stavite na rešetku.

Univerzalna tava ili lim za pečenje

Univerzalnu tavu ili lim za pečenje oprezno gurnite do graničnika tako da je strana s kosim rubom okrenuta prema vratima uređaja.

Koristite univerzalnu tavu kod pizze s puno nadjeva.

Kalupi za pečenje

Najprikladniji su tamni, metalni kalupi za pečenje.

Kalupi od bijelog lima, keramički kalupi i stakleni kalupi produljuju vrijeme pečenja i kolač ne dobije ravnomjerno boju.

Papir za pečenje

Koristite samo papir za pečenje koji je prikladan za odabranu temperaturu. Uvijek izrežite papir za pečenje prikladno dimenzijama lima.

Duboko smrznuti proizvodi

Ne upotrebljavajte jako zaleđene duboko smrznute proizvode. Skinite led s jela.

Duboko smrznuti proizvodi su djelomice neravnomjerno prethodno ispečeni. Neravnomjerna boja ostaje i nakon pečenja.

Preporučene namještene vrijednosti

U tablici ćete naći optimalnu vrstu grijanja za različita jela. Temperatura i vrijeme pečenja ovise o količini i svojstvima tijesta. Stoga su navedena područja za namještanje. Pokušajte prvo s nižom vrijednosti. Niža temperatura daje ravnomjerniju boju. Po potrebi namjestite višu temperaturu kod sljedećeg pečenja.

Napomena: Vrijeme pečenja ne možete skratiti pečenjem na višim temperaturama. Jelo bi bilo samo izvana pečeno, ali unutra nije pečeno.

Namještene vrijednosti vrijede za umetanje jela u hladnu pećnicu. Ovako možete uštedjeti do 20 posto energije. Ako prethodno zagrijete pećnicu, navedeno vrijeme pečenja je kraće za nekoliko minuta.

Za odabrana jela je potrebno prethodno zagrijati pećnicu, a to je i navedeno u tablici. Vaše jelo i pribor stavite u pećnicu tek nakon zagrijavanja.

Ako želite peći prema vlastitom receptu, ravnajte se prema sličnim pekarskim proizvodima u tablici.

Izvadite pribor iz pećnice koji Vam nije potreban. Na ovaj način ćete dobiti optimalan rezultat pečenja u pećnici i uštedjeti do 20 posto energije.

Korištene vrste grijanja:

-  Vrući zrak
-  Gornje i donje zagrijavanje
-  Stupanj za pizzu

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Snaga mikrovalova u W	Trajanje u minutama
Pizza						
Pizza, svježa	Lim za pečenje	1		200-220	-	20-30
Pizza, svježa, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		180-200	-	35-45
Pizza, svježa s tankim tijestom	Lim za pizzu	1		210-230	-	20-30
* prethodno zagrijati						

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Snaga mikrovalova u W	Trajanje u minutama
Pizza, hladena	Rešetka	1		210-230	-	10-20
Pizza, zamrznuta						
Pizza s tankim tijestom, 1 komada	Rešetka	1		210-230	-	10-20
Pizza s tankim tijestom, 1 komada	Univerzalna tava	1		210-230	90	10-20
Pizza s tankim tijestom, 2 komada	Rešetka + lim za pečenje	3+1		200-220	-	15-25
Pizza s debelim tijestom, 1 komada	Rešetka	1		180-200	-	20-30
Pizza s debelim tijestom, 1 komada	Univerzalna tava	1		180-200	90	15-25
Pizza s debelim tijestom, 2 komada	Univerzalna tava + rešetka	3+1		160-180	-	25-35
Pizza-baget	Rešetka	1		200-220	-	20-30
Pizza-baget, 2 komada	Univerzalna tava	1		180-200	90	10-20
Mini pizza	Rešetka	1		210-230	-	10-20
Mini pizze, 9 komada	Univerzalna tava	1		210-230	90	10-20
Pikantni kolači i quiche						
Pikantni kolači u kalupu	Kalup s bočnim otvaranjem Ø28 cm	1		170-190	-	50-60
Pikantni kolači u kalupu	Kalup s bočnim otvaranjem Ø26 cm	1		180-200	90	35-40
Quiche	Kalup za tart, crni lim	1		190-210	-	35-55
Quiche	Kalup za tart, crni lim	1		190-210	-	30-45
Tarte flambée	Univerzalna tava	1		260-280*	-	10-20
Punjeni jastučići	Kalup za nabujke	1		190-200	-	40-50
Empanada	Univerzalna tava	1		180-190	-	35-45
Empanada	Univerzalna tava	1		180-200	-	30-45
Burek	Univerzalna tava	1		180-200	-	35-45
Burek	Univerzalna tava	1		180-200	-	35-45
* prethodno zagrijati						

Nabujak i soufflé

Vaš uređaj nudi brojne vrste grijanja za pripremanje nabujka i souffléa. U tablicama ćete naći optimalne postavke za brojna jela.

Koristite samo originalni pribor Vašeg uređaja. On je usklađen s pećnicom i načinima rada.

Pripremanje jela s mikrovalovima

Ako pripremate jela samo s mikrovalovima ili u kombinaciji s mikrovalovima, znatno možete skratiti vrijeme kuhanja.

Uvijek koristite posuđe koje je prikladno za mikrovalnu pećnicu i otporno na vrućinu. Pridržavajte se napomena o posuđu koje je prikladno za mikrovalnu pećnicu.

→ "Mikrovalni uređaj" na strani 18

Izvadite gotova jela iz ambalaže. U posuđu koje je prikladno za mikrovalnu pećnicu, jelo će se brže i ravnomjernije kuhati.

Razine

Uvijek koristite navedene razine.

Možete pripremati na jednoj rezini u kalupima ili s univerzalnom tavom.

■ Kalupi na rešetki: razina 1

■ Univerzalna tava: razina 2

Soufflé možete pripremati i u vodenoj kupelji u univerzalnoj tavi. Stoga stavite univerzalnu tavu na razinu 1.

Istovremenom pripremom jela možete uštedjeti do 45 posto energije. Kalupe stavite jedan pored drugog u pećnicu.

Pribor

Pazite na to da uvijek koristite prikladan pribor i da ga pravilno gurnete u pećnicu.

Rešetka

Stavite rešetku s oznakom "Microwave" okrenutom prema vratima pećnice i udubljenjem okrenutim prema dolje. Posuđe i kalupe uvijek stavite na rešetku.

Univerzalna tava

Univerzalnu tavu oprezno gurnite do graničnika tako da je strana s kosim rubom okrenuta prema vratima uređaja.

Posuđe

Za nabujke i zapečena jela koristite široko i plitko posuđe. U uskim i visokim posudama jelo se treba dulje peći i bude tamnije na površini.

Preporučene namještene vrijednosti

U tablici ćete naći optimalnu vrstu grijanja za različite nabujke i soufflé. Temperatura i vrijeme pečenja ovise o količini i receptu. Do koje mjere će se nabujak ispeći ovisi o veličini posuda i o visini nabujka. Stoga su navedena područja za namještanje. Pokušajte prvo s nižom vrijednosti. Niža temperatura daje ravnomjerniju boju. Po potrebi namjestite višu temperaturu kod slijedećeg pečenja.

Napomena: Vrijeme pečenja ne možete skratiti pečenjem na višim temperaturama. Nabujak ili soufflé bi bilo samo izvana pečeno, a unutra sirovo.

Namještene vrijednosti vrijede za umetanje jela u hladnu pećnicu. Ovako možete uštedjeti do 20 posto

energije. Ako prethodno zagrijete pećnicu, navedeno vrijeme pečenja je kraće za nekoliko minuta.

Ako želite pripremati prema vlastitom receptu, ravnajte se prema sličnim jelima u tablici.

Izvadite pribor iz pećnice koji Vam nije potreban. Na ovaj način ćete dobiti optimalan rezultat pečenja u pećnici i uštedjeti do 20 posto energije.

Korištene vrste grijanja:

-  Vrući zrak
-  Gornje i donje zagrijavanje
-  Roštilj i ventilator
-  Stupanj za pizzu

Jelo	Pribor / posude	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Snaga mikrovalova u W	Trajanje u minutama
Nabujak, pikantan, kuhani sastojci	Kalup za nabujke	1		200-220	-	35-55
Nabujak, pikantan, kuhani sastojci	Kalup za nabujke	1		140-160	360	20-30
Nabujak, slatki	Kalup za nabujke	1		170-190	-	45-60
Nabujak, slatki	Kalup za nabujke	1		140-160	360	25-35
Lazanje, svježe, 1 kg	Kalup za nabujke	1		160-180	-	50-60
Lazanje, svježe, 1 kg	Kalup za nabujke	1		180-200	360	20-30
Lazanje, zamrznute, 400 g	Univerzalna tava	1		190-210	-	30-40
Lazanje, zamrznute, 400 g	Otvoreno posuđe	1		200-210	180	20-25
Gratinirani krumpir, sirovi sastojci, visine 4 cm	Kalup za nabujke	1		170-180	-	50-65
Gratinirani krumpir, sirovi sastojci, visine 4 cm	Kalup za nabujke	1		170-190	360	20-25
Soufflé	Kalup za nabujke	1		160-170*	-	40-50
Soufflé	Kalup za nabujke	1		180-200*	-	30-40
Soufflé	Kalupi za porcije	1		170-190	-	65-75

* prethodno zagrijati

Perad

Vaš uređaj nudi brojne vrste grijanja za pripremanje peradi. U tablicama ćete naći optimalne postavke za neka jela.

Pečenje na rešetki

Pečenje na rešetki je posebice prikladno za veliku perad ili više komada.

Stavite rešetku s oznakom "Microwave" okrenutom prema vratima pećnice i udubljenjem okrenutim prema dolje na navedenu razinu. Univerzalnu tavu s udubljenjem okrenutim prema vratima pećnice dodatno umetnite na nižu razinu.

Ovisno o veličini i vrsti peradi dodajte do ½ litre vode u univerzalnu tavu. Prikuplja se mast koja kaplje. Od ovog soka od pečenja možete pripremiti umak. Osim toga tako nastaje manje dima i pećnica će ostati čista.

Pečenje u posuđu

Koristite samo posuđe koje je prikladno za pećnicu. Provjerite stane li posuda u pećnicu.

Najprikladnije su staklene posude za kuhanje. Vruću staklenu posudu za kuhanje odložite na suhi podmetač. Ako je podloga mokra ili hladna, staklo može napuknuti.

Sjajne posude za pečenje od plemenitog čelika ili aluminijske reflektiraju toplinu kao ogledalo i manje su prikladne. Perad se sporije peče i sporije dobiva boju. Koristite višu temperaturu i/ili duže vrijeme pečenja.

Pridržavajte se podataka proizvođača Vaše posude za pečenje.

Otvoreno posuđe

Za pečenje peradi koristite visoku posudu za pečenje. Posudu za pečenje stavite na rešetku. Ako nemate prikladno posuđe, koristite univerzalnu tavu.

Zatvoreno posuđe

Pećnica ostaje kod pripremanja jela u zatvorenom posuđu čista. Pazite da poklopac odgovara posudi za pečenje i dobro zatvara. Stavite posudu na rešetku.

Prilikom otvaranja poklopca nakon pečenja može izaći jako vruća para. Podignite poklopac prema dolje kako bi vruća para mogla izaći što dalje od tijela.

Pečenje od peradi može postati hrskavo i u zatvorenoj posudi za pečenje. Stoga koristite posudu za pečenje sa staklenim poklopcem i namjestite višu temperaturu.

Pečenje u kombinaciji s mikrovalovima

Perad možete posebice dobro pripremati u kombinaciji s mikrovalovima. Time se znatno skraćuje vrijeme kuhanja.

Za razliku od konvencionalnog rada, vrijeme kuhanja kod pečenja u kombinaciji s mikrovalovima ravna se prema ukupnoj težini.

Savjet: Ako imate količine koje se razlikuju od onih navedenih u tablicama, vrijedi osnovno pravilo: Dvostruka količina odgovara gotovo dvostrukom trajanju.

Uvijek koristite posude koje je prikladno za mikrovalnu pećnicu i otporno na vrućinu. Metalni kalupi za pečenje ili rimski lonac su prikladni samo za pečenje bez mikrovalova. Pridržavajte se napomena o posudi koje je prikladno za mikrovalnu pećnicu. → "Mikrovalni uređaj" na strani 18

Roštiljanje

Ostavite zatvorena vrata uređaja za vrijeme roštiljanja. Nikada ne roštiljajte kada su otvorena vrata uređaja.

Stavite rešetku s oznakom "Microwave" okrenutom prema vratima pećnice i udubljenjem okrenutim prema dolje na navedenu razinu. Dodatno umetnite univerzalnu tavu s udubljenjem okrenutim prema vratima pećnice najmanje za jednu razinu niže. Prikuplja se mast koja kaplje.

Po mogućnosti uzmite komade ribe za roštilj slične debljine i težine. Tako ćete ih ravnomjerno ispeći i ostat će fino sočni. Stavite komade ribe za roštilj izravno na rešetku.

Komade ribe za roštilj okrenite hvataljkama za meso. Ako vilicom ubodete meso, ono gubi sok i postaje suho.

Napomene

- Grijač za roštiljanje ponovno se uključuje i isključuje, to je normalno. Učestalost ovisi o namještenoj temperaturi.
- Kod roštiljanja može nastati dim.

Preporučene namještene vrijednosti

U tablici ćete naći optimalnu vrstu grijanja za perad. Temperatura i vrijeme pečenja ovise o količini, svojstvima i temperaturi namirnice. Stoga su navedena područja za namještanje. Pokušajte prvo s nižom vrijednosti. Po potrebi namjestite višu temperaturu kod slijedećeg pečenja.

Namještene vrijednosti vrijede za stavljanje nenapunjene peradi pripremljenu za pečenje na temperaturi hladnjaka u hladnu pećnicu. Ovako možete uštedjeti do 20 posto energije. Ako prethodno zagrijete pećnicu, navedeno vrijeme pečenja je kraće za nekoliko minuta.

U tablici ćete naći podatke za perad s predloženim težinama. Ako želite pripremati perad veće težine, svakako koristite nižu temperaturu. Kod više komada mesa ravnajte se prema težini najtežeg komada za određivanje vremena pečenja. Pojedinačni komadi mesa trebaju biti približno iste veličine.

Općenito vrijedi: Što je perad veća, to je niža temperatura i time duže vrijeme pečenja.

Perad okrenite nakon otprilike 1/2 do 2/3 navedenog vremena.

Napomena: Koristite samo papir za pečenje koji je prikladan za odabranu temperaturu. Uvijek izrežite papir za pečenje prikladno dimenzijama lima.

Savjeti

- Kod patke ili guske probodite kožu ispod krila. Na ovaj način može istjecati mast.
- Kod pačjih prsa zarežite kožu. Nemojte okretati pačja prsa.
- Kada okrećete perad, pazite da su prsa odnosno koža okrenuta prema dolje.
- Pečenje od peradi bit će osobito hrskavo i zlatno-žute boje ako ga pred kraj pečenja premažete maslacem, slanom vodom ili sokom od naranče.

Izvadite pribor iz pećnice koji Vam nije potreban. Na ovaj način ćete dobiti optimalan rezultat pečenja u pećnici i uštedjeti do 20 posto energije.

Korištene vrste grijanja:

-  Vrući zrak
-  Gornje i donje zagrijavanje
-  Roštilj i ventilator
-  Stupanj za pizzu
-  Roštilj, velika površina

Jelo	Pribor / posude	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Snaga mikrovalova u W	Trajanje u minutama
Pile						
Pile, 1 kg	Otvoreno posuđe	1		200-220	-	60-70
Pile, 1 kg	Zatvoreno posuđe	1		230-250	360	25-35
File pilećih prsa, po 150 g (roštiljanje)	Rešetka	2		290*	-	15-20
File pilećih prsa, 2 komada po 150 g (roštiljanje)	Otvoreno posuđe	1		190-210	180	25-30
Mali komadi piletine, po 250 g	Rešetka	2		220-230	-	30-35
* 5 min prethodno zagrijati						

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Snaga mikrovalova u W	Trajanje u minutama
Mali komadi piletine, 4 komada po 250 g	Otvoreno posuđe	1		190-210	360	20-30
Pileći štapići, nuggets, zamrznuti	Univerzalna tava	2		200-220	-	10-20
Pileći štapići, nuggets, zamrznuti, 250 g	Univerzalna tava	1		190-210	360	15-20
Kokoš, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	1		200-220	-	70-90
Kokoš, 1,5 kg	Zatvoreno posuđe	1		200-220	360	30
					180	15-25
Patka & guska						
Patka, 2 kg	Otvoreno posuđe	1		180-200	-	90-110
Patka, 2 kg	Univerzalna tava	1		170-190	180	60-80
Pačja prsa, po 300 g	Rešetka	2		230-250	-	25-30
Guska, 3 kg	Otvoreno posuđe	1		160-170	-	120-150
Guska, 3 kg	Otvoreno posuđe	1		170-190	180	80-90
Gušči bataci, po 350 g	Rešetka	2		210-230	-	40-50
Gušči bataci, po 350 g	Univerzalna tava	1		170-190	180	30-40
Purica						
Mlada purica, 2,5 kg	Otvoreno posuđe	1		180-190	-	70-90
Mlada purica, 2,5 kg	Zatvoreno posuđe	1		210-230	360	45-50
Pureća prsa, bez kosti, 1 kg	Zatvoreno posuđe	1		240-260	-	80-100
Pureći zabatak, s kostima, 1 kg	Otvoreno posuđe	1		180-200	-	80-100
Pureći zabatak, s kostima, 1 kg	Zatvoreno posuđe	1		210-230	360	45-50
* 5 min prethodno zagrijati						

Meso

Vaš uređaj nudi brojne vrste grijanja za pripremanje mesa. U tablicama ćete naći optimalne postavke za brojna jela.

Pečenje i pirjanje

Nemasno meso premažite po želji s masti ili ga obložite kriškama slanine.

Kožicu zarežite u obliku križa. Kada okrećete pečenje pazite da je kožica okrenuta prema dolje.

Kada je pečenje gotovo, ostavite ga da miruje još 10 minuta u isključenoj, zatvorenoj pećnici. Tako će se sok od mesa bolje rasporediti. Po potrebi umotajte pečenje u aluminijsku foliju. U navedenom vremenu pečenja nije uključeno preporučeno vrijeme mirovanja.

Pečenje na rešetki

Na rešetki meso sa svih strana postaje osobito hrskavo.

Ovisno o veličini i vrsti mesa dodajte do 1/2 litre vode u univerzalnu tavu. Prikupljaju se mast i sok od pečenja koji kaplju. Od ovog soka od pečenja možete pripremiti umak. Osim toga tako nastaje manje dima i pećnica će ostati čista.

Stavite rešetku s oznakom "Microwave" okrenutom prema vratima pećnice i udubljenjem okrenutim prema dolje na navedenu razinu. Univerzalnu tavu s

udubljenjem okrenutim prema vratima pećnice dodatno umetnite na nižu razinu.

Pečenje i pirjanje u posudi

Pečenje i pirjanje u posudi je jednostavnije. Možete jednostavnije izvaditi pečenje s posudom iz pećnice i izravno u posudi pripremiti umak.

Koristite samo posuđe koje je prikladno za pećnicu. Provjerite stane li posuda u pećnicu.

Najprikladnije su staklene posude za kuhanje. Vruću staklenu posudu za kuhanje odložite na suhi podmetač. Ako je podloga mokra ili hladna, staklo može napuknuti.

Nemasnom mesu dodajte nešto tekućine. U staklenom posudi dno posuda treba biti pokriveno tekućinom do visine od oko 1/2 cm.

Količina tekućine ovisi o vrsti mesa i o materijalu posuda i o tome koristite li poklopac. Ako pripremate meso u emajliranoj ili tamnoj metalnoj posudi za pečenje, potrebno je nešto više tekućine nego u staklenom posudi.

Za vrijeme pečenja tekućina ispari u posudi. Po potrebi oprezno dolijevajte tekućinu.

Sjajne posude za pečenje od plemenitog čelika ili aluminijske reflektiraju toplinu kao ogledalo i manje su prikladne. Meso se sporije peče i sporije dobiva boju. Koristite višu temperaturu i/ili duže vrijeme pečenja.

Pridržavajte se podataka proizvođača Vaše posude za pečenje.

Otvoreno posuđe

Za pečenje mesa koristite visoku posudu za pečenje. Posudu za pečenje stavite na rešetku. Ako nemate prikladno posuđe, koristite univerzalnu tavu.

Zatvoreno posuđe

Pećnica ostaje kod pripremanja jela u zatvorenom posuđu čista. Pazite da poklopac odgovara posudi za pečenje i dobro zatvara. Stavite posudu na rešetku.

Razmak između mesa i poklopca treba iznositi najmanje 3 cm. Meso može povećati svoj volumen.

Prilikom otvaranja poklopca nakon pečenja može izaći jako vruća para. Podignite poklopac prema dolje kako bi vruća para mogla izaći što dalje od tijela.

Kada pirjate meso, po potrebi ga prije zapecite. Za dobivanje temeljca dodajte vodu, vino, ocat ili slično. Dno posuda treba biti pokriveno tekućinom do visine od oko 1-2 cm.

Za vrijeme pečenja tekućina ispari u posudi. Po potrebi oprezno dolijevajte tekućinu.

Pečenje od mesa može postati hrskavo i u zatvorenoj posudi za pečenje. Stoga koristite posudu za pečenje sa staklenim poklopcem i namjestite višu temperaturu.

Pečenje u kombinaciji s mikrovalovima

Određena jela možete pripremati u kombinaciji s mikrovalovima. Time se znatno skraćuje vrijeme kuhanja.

Za razliku od konvencionalnog rada, vrijeme kuhanja kod pečenja u kombinaciji s mikrovalovima ravna se prema ukupnoj težini.

Savjet: Ako imate količine koje se razlikuju od onih navedenih u tablicama, vrijedi osnovno pravilo: Dvostruka količina odgovara gotovo dvostrukom trajanju.

Uvijek koristite posuđe koje je prikladno za mikrovalnu pećnicu i otporno na vrućinu. Metalni kalupi za pečenje ili rimski lonac su prikladni samo za pečenje bez mikrovalova. Pridržavajte se napomena o posuđu koje je prikladno za mikrovalnu pećnicu. → "Mikrovalni uređaj" na strani 18

Oprez!

Ako koristite vrećicu za pečenje, ne zatvarajte ju metalnim spojnicama. Koristite kuhinjski konac. Za rolade ne koristite metalne štapiće. Može doći do nastanka iskri.

Roštiljanje

Ostavite zatvorena vrata uređaja za vrijeme roštiljanja. Nikada ne roštiljajte kada su otvorena vrata uređaja.

Stavite rešetku s oznakom "Microwave" okrenutom prema vratima pećnice i udubljenjem okrenutim prema dolje na navedenu razinu. Dodatno umetnite univerzalnu tavu s udubljenjem okrenutim prema vratima pećnice najmanje za jednu razinu niže. Prikuplja se mast koja kaplje.

Po mogućnosti uzmite komade ribe za roštilj slične debljine i težine. Tako ćete ih ravnomjerno ispeći i ostat

će fino sočni. Stavite komade ribe za roštilj izravno na rešetku.

Komade ribe za roštilj okrenite hvataljkama za meso. Ako vilicom ubodete meso, ono gubi sok i postaje suho.

Namirnice za pečenje solite tek nakon roštiljanja. Sol izvlači vodu iz mesa.

Napomene

- Grijač za roštiljanje ponovno se uključuje i isključuje, to je normalno. Učestalost ovisi o namještenoj temperaturi.
- Kod roštiljanja može nastati dim.

Preporučene namještene vrijednosti

U tablici ćete naći optimalnu vrstu grijanja za brojna mesna jela. Temperatura i vrijeme pečenja ovise o količini, svojstvima i temperaturi namirnice. Stoga su navedena područja za namještanje. Pokušajte prvo s nižom vrijednosti. Po potrebi namjestite višu temperaturu kod slijedećeg pečenja.

Namještene vrijednosti vrijede za stavljanje mesa na temperaturi hladnjaka u hladnu pećnicu. Ovako možete uštedjeti do 20 posto energije. Ako prethodno zagrijete pećnicu, navedeno vrijeme pečenja je kraće za nekoliko minuta.

U tablici ćete naći podatke za pečenja s predloženim težinama. Ako želite peći komad mesa veće težine, svakako koristite nižu temperaturu. Kod više komada mesa ravajte se prema težini najtežeg komada za određivanje vremena pečenja. Pojedinačni komadi mesa trebaju biti približno iste veličine.

Općenito vrijedi: Što je pečenje veće, to je niža temperatura i time duže vrijeme pečenja.

Pečenje i komade mesa za roštilj okrenite nakon otprilike $\frac{1}{2}$ do $\frac{2}{3}$ navedenog vremena.

Ako želite pripremati prema vlastitom receptu, ravajte se prema sličnim jelima u tablici. Dodatne informacije ćete naći pod savjetima za pečenje, pirjanje i roštiljanje u nastavku iza tablica.

Izvadite pribor iz pećnice koji Vam nije potreban. Na ovaj način ćete dobiti optimalan rezultat pečenja u pećnici i uštedjeti do 20 posto energije.

Korištene vrste grijanja:

-  Vrući zrak
-  Gornje i donje zagrijavanje
-  Roštilj i ventilator
-  Roštilj, velika površina
-  Mikrovalovi

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta gri- janja	Temperatu- ra u °C	Snaga mikro- valova u W	Trajanje u minutama
Svinjetina						
Svinjsko pečenje bez kože, npr. vra- tina, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	1		180-200	-	120-130
Svinjsko pečenje bez kože, npr. vra- tina, 1,5 kg	Zatvoreno posuđe	1		180-200	180	40-50
Svinjsko pečenje s kožicom, npr. ple- ćka, 2 kg	Otvoreno posuđe	1		190-200	-	130-140
Pečeni svinjski file, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	1		220-230	-	70-80
Pečeni svinjski file, 1,5 kg	Zatvoreno posuđe	1		230-240	90	50-60
Svinjski file, 400 g	Rešetka	2		220-230	-	20-25
Dimljena svinjetina s kostima, 1 kg (dodati malo vode)	Zatvoreno posuđe	1		210-220	-	60-80
Dimljena svinjetina s kostima, 1 kg	Otvoreno posuđe	1		-	360	40-50
Svinjski odresci, debljine 2 cm	Rešetka	3		250	-	16-20
Svinjski medaljoni, debljine 3 cm (prethodno zagrijati 5 min)	Rešetka	3		290*	-	8-12
Govedina						
Govedi file, srednje pečen, 1 kg	Otvoreno posuđe	1		210-220	-	40-50
Govedi file, srednje pečen, 1 kg	Zatvoreno posuđe	1		180-200	90	30-40
Pirjano goveđe pečenje, 1,5 kg	Zatvoreno posuđe	1		200-220	-	130-140
Rostbif, srednje pečen, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	1		220-230	-	60-70
Rostbif, srednje pečen, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	1		240-260	180	30-40
Odrezak, debljine 3 cm, srednje pečen	Rešetka	2		290	-	15-20
Burger, visine 3-4 cm****	Rešetka	2		290	-	20-30
Teletina						
Teleće pečenje, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	1		160-170	-	100-120
Teleće pečenje, 1,5 kg	Zatvoreno posuđe	1		200-210	90	70-80
Teleća koljenica, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	1		200-210	-	100-110
Teleća koljenica, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	1		200-220	180	30
					90	30-40
Janjetina						
Janjeći but bez kosti, srednje pečen, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	1		170-190	-	50-70
Janjeći but bez kosti, srednje pečen, 1,5 kg	Zatvoreno posuđe	1		240-260	360	30
					180	35-40
Janjeći hrbat s kostima**	Otvoreno posuđe	1		180-190	-	40-50
Janjeći hrbat s kostima**	Otvoreno posuđe	1		190-210	90	30-40
Janjeći kotlet***	Rešetka	2		290	-	12-18
Kobasice						
Kobasice za roštilj	Rešetka	2		290	-	10-20
* prethodno zagrijati ** ne okretati *** univerzalnu tavu staviti na razinu 1 **** okrenuti nakon 2/3 vremena						

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Snaga mikrovalova u W	Trajanje u minutama
Mesna jela						
Pečenje od mljevenog mesa, 1 kg	Otvoreno posuđe	1		170-180	-	70-80
Pečenje od mljevenog mesa, 1 kg + 50 ml vode	Otvoreno posuđe	1		170-190	360	30-40
* prethodno zagrijati						
** ne okretati						
*** univerzalnu tavu staviti na razinu 1						
**** okrenuti nakon 2/3 vremena						

Savjeti za pečenje, pirjanje i roštiljanje

Pećnica je jako zaprljana.	Hranu pripremajte u zatvorenoj posudi za pečenje ili koristite lim za roštiljanje. Kada koristite lim za roštiljanje, postići ćete optimalne rezultate pečenja. Lim za pečenje možete kupiti kao poseban pribor.
Pečenje je pretamno, a korica mjestimično izgorjela i/ili je pečenje pre-sušo.	Provjerite razinu na koju ste stavili pečenje u pećnicu i temperaturu. Kada drugi put pečete, odaberite nižu temperaturu i po potrebi skratite vrijeme pečenja.
Korica je pretanka.	Povećajte temperaturu ili nakon završetka vremena pečenja kratko uključite roštilj.
Pečenje izgleda dobro, ali je umak zagorio.	Sljedeći put odaberite manju posudu za pečenje i po potrebi dodajte više tekućine.
Pečenje izgleda dobro, ali je umak presvijetao i vodenast.	Sljedeći put odaberite veću posudu za pečenja i po potrebi dodajte manje tekućine.
Meso je zagorjelo kod pirjanja.	Posuda za pečenje i poklopac moraju odgovarati jedno drugom i dobro zatvarati. Smanjite temperaturu i po potrebi dodajte još tekućine za vrijeme pirjanja.
Pečenje nije posve pečeno.	Razrežite pečenje. Pripremite umak u posudi za pečenje i komade pečenja stavite u umak. Meso samo dovršite u mikrovalnoj pećnici.
Komadi mesa za roštilj postaju pre-suhi.	Meso solite tek nakon roštiljanja. Sol izvlači vodu iz mesa. Ne ubadajte komade mesa za roštilj kod okretanja. Koristite hvataljke za meso.

Riba

Vaš uređaj nudi brojne vrste grijanja za pripremanje ribe. U tablicama ćete naći optimalne postavke za brojna jela.

Cijela riba se ne mora okretati. Stavite ribu u pećnicu tako da leži u plivajućem položaju, tako da je leđna peraja prema gore. Odrezani krumpir ili mala vatrostalna posuda u otvoru trbuha osigurava stabilnost položaja.

Vidjet ćete je li riba pečena kada se leđna peraja lako odvaja.

Pečenje i roštiljanje na rešetki

Stavite rešetku s oznakom "Microwave" okrenutom prema vratima pećnice i udubljenjem okrenutim prema dolje na navedenu razinu. Dodatno umetnite univerzalnu tavu s udubljenjem okrenutim prema vratima pećnice najmanje za jednu razinu niže.

Ovisno o veličini i vrsti ribe dodajte do ½ litre vode u univerzalnu tavu. Prikuplja se tekućina koja kaplje. Nastaje manje dima i pećnica će ostati čista.

Ostavite zatvorena vrata uređaja za vrijeme roštiljanja. Nikada ne roštiljajte kada su otvorena vrata uređaja.

Po mogućnosti uzmite komade ribe za roštilj slične debljine i težine. Tako ćete ih ravnomjerno ispeći i ostat će fino sočni. Stavite komade ribe za roštilj izravno na rešetku.

Komade ribe za roštilj okrenite hvataljkama za meso. Ako vilicom ubodete ribu, ona gubi sok i postaje suha.

Napomene

- Grijač za roštiljanje ponovno se uključuje i isključuje, to je normalno. Učestalost ovisi o namještenoj temperaturi.
- Kod roštiljanja može nastati dim.

Pečenje i pirjanje u posudi

Koristite samo posuđe koje je prikladno za pećnicu. Provjerite stane li posuda u pećnicu.

Najprikladnije su staklene posude za kuhanje. Vruću staklenu posudu za kuhanje odložite na suhi podmetač. Ako je podloga mokra ili hladna, staklo može napuknuti.

Sjajne posude za pečenje od plemenitog čelika ili aluminijske reflektiraju toplinu kao ogledalo i manje su prikladne. Riba se sporije peče i sporije dobiva boju. Koristite višu temperaturu i/ili duže vrijeme pečenja.

Pridržavajte se podataka proizvođača Vaše posude za pečenje.

Otvoreno posuđe

Za pripremanje cijele ribe koristite visoku posudu za pečenje. Posudu za pečenje stavite na rešetku. Ako nemate prikladno posuđe, koristite univerzalnu tavu.

Zatvoreno posuđe

Pećnica ostaje kod pripremanja jela u zatvorenom

posuđu čista. Pazite da poklopac odgovara posudi za pečenje i dobro zatvara. Stavite posudu na rešetku.

Za prijanje u posudu dodajte dvije do tri jušne žlice tekućine i malo limunovog soka ili octa.

Prilikom otvaranja poklopca nakon pečenja može izaći jako vruća para. Podignite poklopac prema dolje kako bi vruća para mogla izaći što dalje od tijela.

Riba može postati hrskava i u zatvorenoj posudi za pečenje. Stoga koristite posudu za pečenje sa staklenim poklopcem i namjestite višu temperaturu.

Pirjanje s mikrovalovima

Ribu možete pirjati i s mikrovalovima.

U tu svrhu koristite zatvoreno posuđe koje je prikladno za mikrovalnu pećnicu ili upotrijebite tanjur ili posebnu foliju za mikrovalnu pećnicu kako biste pokrili hranu. Pridržavajte se napomena o posuđu koje je prikladno za mikrovalnu pećnicu. → "Mikrovalni uređaj" na strani 18

Vlastiti okus jela uglavnom se održava i zbog toga možete štedljivo upotrijebiti sol i začine. Kod cijele ribe dodajte jednu do tri jušne žlice vode ili limunov sok.

Nakon kuhanja ribe ostavite da miruje još 2-3 minute zbog izjednačavanja temperature.

Izvadite gotova jela iz ambalaže. U posuđu koje je prikladno za mikrovalnu pećnicu, jelo će se brže i ravnomjernije kuhati.

Preporučene namještene vrijednosti

U tablici ćete naći optimalnu vrstu grijanja za riblja jela. Temperatura i vrijeme pečenja ovise o količini, svojstvima i temperaturi namirnice. Stoga su navedena

područja za namještanje. Pokušajte prvo s nižom vrijednosti. Po potrebi namjestite višu temperaturu kod slijedećeg pečenja.

Namještene vrijednosti vrijede za stavljanje ribe na temperaturi hladnjaka u hladnu pećnicu. Ovako možete uštedjeti do 20 posto energije. Ako prethodno zagrijete pećnicu, navedeno vrijeme pečenja je kraće za nekoliko minuta.

U tablici ćete naći podatke za ribu s predloženim težinama. Ako želite pripremati ribu veće težine, svakako koristite nižu temperaturu. Kod više komada ribe ravnajte se prema težini najteže ribe za određivanje vremena pečenja. Pojedinačni komadi ribe trebaju biti približno iste veličine.

Općenito vrijedi: Što je riba veća, to je niža temperatura i time duže vrijeme pečenja.

Ribu koja ne leži u plivajućem položaju okrenite nakon otprilike 1/2 do 2/3 navedenog vremena.

Napomena: Koristite samo papir za pečenje koji je prikladan za odabranu temperaturu. Uvijek izrežite papir za pečenje prikladno dimenzijama lima.

Izvadite pribor iz pećnice koji Vam nije potreban. Na ovaj način ćete dobiti optimalan rezultat pečenja u pećnici i uštedjeti do 20 posto energije.

Korištene vrste grijanja:

- Roštilj i ventilator
- Stupanj za pizzu
- Roštilj, velika površina
- Mikrovalovi

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Snaga mikrovalova u W	Trajanje u minutama
Riba						
Riba, na žaru, cijela 300 g, npr. pastrva	Otvoreno posuđe	1		170-190	-	20-30
Riba, na žaru, cijela 300 g, npr. pastrva	Rešetka	2		250	90	15-20
Riba, pirjana, cijela 300 g, npr. pastrva	Zatvoreno posuđe	1		-	600 360	3 2-7
Riba, na žaru, cijela 1,5 kg, npr. losos	Otvoreno posuđe	1		170-190	-	30-40
Riba, pirjana, cijela 1,5 kg, npr. losos	Zatvoreno posuđe	1		-	600 360	10 10-15
Riblj fileti						
Riblj file, naravni, na žaru	Rešetka	2		220*	-	15-25
Riblj file, naravni, pirjani, 400 g	Zatvoreno posuđe	1		-	600 360	4 5-15
Riblj kotleti						
Riblj kotlet, debljine 3 cm**	Rešetka	2		290	-	18-22
* prethodno zagrijati						
** Univerzalnu tavu staviti na razinu 1						
*** povremeno okrenite						

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Snaga mikrovalova u W	Trajanje u minutama
Riba, zamrznuta						
Riba, cijela 300 g, npr. pastrva	Zatvoreno posuđe	1		-	600	5
					360	7-12
Riblj file, naravni	Zatvoreno posuđe	1		210-230	-	25-40
Riblj file, naravni, 400 g	Zatvoreno posuđe	1		-	600	10-15
Riblj file, zapečen	Rešetka	2		220-240	-	35-45
Riblj file, zapečen, 400 g	Otvoreno posuđe	1		290	360	15-20
Riblj štapići***	Lim za pečenje	1		220-240	-	10-20
Riblja jela						
Riblja terina, 1000 g	Kalup za terinu	1		-	360	20-25
* prethodno zagrijati						
** Univerzalnu tavu staviti na razinu 1						
*** povremeno okrenite						

Povrće i prilozi

Ovdje ćete naći podatke o pripremanju povrća na žaru, krumpira i duboko smrznutih proizvoda od krumpira.

Izvadite pribor iz pećnice koji Vam nije potreban. Na ovaj način ćete dobiti optimalan rezultat pečenja u pećnici i uštedjeti energiju.

Pripremanje jela u kombinaciji s mikrovalovima

Ako želite kuhati u kombinaciji s mikrovalovima, uvijek koristite zatvoreno posuđe koje je prikladno za mikrovalnu pećnicu. Ako nemate odgovarajući poklopac za Vašu posudu, upotrijebite tanjur ili posebnu foliju za mikrovalnu pećnicu. Pridržavajte se napomena o posuđu koje je prikladno za mikrovalnu pećnicu.

Hrana koja je ravno raspoređena kuha se brže od one raspoređene u visinu. Stoga rasporedite Speisen daher möglichst flach im Geschirr.

Žitarice se jako pjene prilikom kuhanja. Za sve proizvode od žitarica, kao primjerice i rižu, koristite visoku posudu s poklopcem.

Vlastiti okus jela uglavnom se održava. Zbog toga možete štedljivo upotrijebiti sol i začine.

Ako za pripremljenu količinu hrane ne možete naći podatak u tablici, vrijeme kuhanja produljite ili skratite prema slijedećem osnovnom pravilu: Dvostruka količina odgovara gotovo dvostrukom trajanju.

Hranu povremeno promiješajte ili okrenite dva do tri puta. Nakon zagrijavanja jela ostavite da miruju još dvije do tri minute zbog izjednačavanja temperature.

Hrana prenosi toplinu na posudu. Može se jako zagrijati i kod samog rada s mikrovalovima.

Razine

Koristite navedene razine.

Pripremanje na jednoj razini

Pridržavajte se podataka u tablici.

Pripremanje na dvije razine

Koristite vrući zrak. Jela umetnuta istovremeno u pećnicu ne moraju biti gotova u isto vrijeme.

- Univerzalna tava: razina 3
- Lim za pečenje: razina 1

Pribor

Pazite na to da uvijek koristite prikladan pribor i da ga pravilno gurnete u pećnicu.

Rešetka

Stavite rešetku s oznakom "Microwave" okrenutom prema vratima pećnice i udubljenjem okrenutim prema dolje. Posuđe i kalupe uvijek stavite na rešetku.

Univerzalna tava ili lim za pečenje

Univerzalnu tavu ili lim za pečenje oprezno gurnite do graničnika tako da je strana s kosim rubom okrenuta prema vratima uređaja.

Papir za pečenje

Koristite samo papir za pečenje koji je prikladan za odabranu temperaturu. Uvijek izrežite papir za pečenje prikladno dimenzijama lima.

Preporučene namještene vrijednosti

U tablici ćete naći optimalnu vrstu grijanja za različita jela. Temperatura i vrijeme pečenja ovise o količini i svojstvima namirnica. Stoga su navedena područja za namještanje. Pokušajte prvo s nižom vrijednosti. Niža temperatura daje ravnomjerniju boju. Po potrebi namjestite višu temperaturu kod slijedećeg pečenja. Namještene vrijednosti vrijede za umetanje jela u hladnu pećnicu. Ako prethodno zagrijete pećnicu, navedeno vrijeme pečenja je kraće za nekoliko minuta. Ako želite pripremati prema vlastitom receptu, ravajte se prema sličnim jelima u tablici.

Korištene vrste grijanja:

-  Vrući zrak
-  Gornje i donje zagrijavanje
-  Roštilj i ventilator
-  Stupanj za pizzu
-  Roštilj, velika površina
-  Mikrovalovi

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta gri- janja	Temperatu- ra u °C	Snaga mikro- valova u W	Trajanje u minutama
Povrće, svježe						
Povrće, svježe, 250 g*	Zatvoreno posuđe	1		-	600	8-12
Povrće, svježe, 500 g*	Zatvoreno posuđe	1		-	600	10-15
Povrće, zamrznuto						
Špinat, 450 g*	Zatvoreno posuđe	1		-	600	13-18
Miješano povrće, 250 g + 25 ml vode*	Zatvoreno posuđe	1		-	600	10-14
Miješano povrće, 500 g + 25 ml vode*	Zatvoreno posuđe	1		-	600	15-20
Jela od povrća						
Povrće na žaru	Univerzalna tava	3		290	-	10-15
Krumpir						
Pečeni krumpir, prepolovljen	Univerzalna tava	1		160-180	-	45-60
Pečeni krumpir, prepolovljen, 1 kg	Univerzalna tava	2		200-220	360	15-20
Krumpir kuhan u ljusci, cijeli, 250 g*	Zatvoreno posuđe	1		-	600	10-13
Oguljeni kuhani krumpir, izrezan na četvrtine, 500 g*	Zatvoreno posuđe	1		-	600	12-15
Proizvodi od krumpira, zamrznuti						
Prženi ribani krumpir (povremeno okrenuti)	Univerzalna tava	2		200-220	-	20-30
Punjeni jastučići od krumpira (povre- meno okrenuti)	Univerzalna tava	2		190-210	-	15-25
Kroketi	Lim za pečenje	1		200-220	-	15-25
Pommes frites (povremeno okrenuti)	Lim za pečenje	1		190-210	-	20-30
Pommes frites, 500 g	Univerzalna tava	2		250-270	180	15-20
Pommes frites, 2 razine (povremeno okrenuti)	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		200-220	-	30-40
Riža						
Riža duguljastog zrna, 250 g + 500 ml vode	Zatvoreno posuđe	1		-	600	7-9
					180	13-16
Integralna riža, 250 g + 650 ml vode	Zatvoreno posuđe	1		-	600	11-13
					180	25-30
Rižoto, 250 g + 900 ml vode	Zatvoreno posuđe	1		-	600	12-14
					180	22-27
Žitarice						
Kuskus, 250 g + 500 ml vode	Zatvoreno posuđe	1		-	600	6-8
Proso cijelo, 250 g + 600 ml vode	Zatvoreno posuđe	1		-	600	8-10
					180	10-15
Palenta/kukuruzna krupica, 125 g + 500 ml vode*	Zatvoreno posuđe	1		-	600	6-8
Ječmena kaša, 250 g + 750 ml vode	Zatvoreno posuđe	1		-	600	11-13
					180	15-20
* povremeno promiješajte jedan do dva puta						

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Snaga mikrovalova u W	Trajanje u minutama
Jaje						
Dodatak od 2 jaja za juhu	Zatvoreno posuđe	1		-	360	6-8
* povremeno promiješajte jedan do dva puta						

Slastice

U svojoj pećnici možete sasvim jednostavno pripremiti jogurt i razne slastice.

Za pripremanje s mikrovalovima uvijek koristite posuđe koje je prikladno za mikrovalnu pećnicu i otporno na vrućinu. Pridržavajte se napomena o posuđu koje je prikladno za mikrovalnu pećnicu. → "Mikrovalni uređaj" na strani 18

Kada posudu stavljate na rešetku, stavite rešetku s oznakom "Microwave" okrenutom prema vratima pećnice i udubljenjem okrenutim prema dolje.

Priprema jogurta

Izvadite pribor i okvire vodicica iz pećnice. Pećnica mora biti prazna. Za vrijeme rada ne otvarajte vrata uređaja.

1. Zagrijte 1 litru mlijeka (3,5 % mliječne masti) na ploči za kuhanje na 90 °C te ga ostavite da se ohladi na temperaturu od 40 °C.
Kod trajnog mlijeka dovoljno ga je zagrijati na 40 °C.
2. Umiješajte 150 g jogurta (na temperaturi iz hladnjaka).
3. Ulijte u šalice ili male staklenke i prekrijte ih folijom za održavanje svježine.
4. Šalice ili staklenke stavite na dno pećnice i namjestite kako je navedeno u tablici.
5. Nakon pripreme jogurt ostavite da se ohladi u hladnjaku.

Puding iz vrećice

Puding u prahu pomiješajte s mlijekom i šećerom u visokoj posudi koja je prikladna za mikrovalnu pećnicu. Namjestite kako je navedeno u tablici.

Kada mlijeko počne kipjeti, snažno ga promiješajte. Ovaj postupak ponovite dva do tri puta.

Pripremanje riže na mlijeku

1. Izvažite rižu i dodajte 4-struku količinu mlijeka.

2. Rižu i mlijeko stavite u visoku posudu koja je prikladna za mikrovalnu pećnicu.
3. Namjestite kako je navedeno u tablici.
4. Kada mlijeko počne kipjeti, snažno ga promiješajte i smanjite snagu mikrovalova kako je navedeno u tablici.
Tijekom kuhanja promiješajte nekoliko puta.

Kompot

Izvažite voće i stavite ga u posudu koja je prikladna za mikrovalnu pećnicu, a zatim dodajte jednu jušnu žlicu vode na 100 g voća. Dodajte šećer i začine po ukusu. Posudu poklopite i namjestite kako je navedeno u tablici.

Tijekom kuhanja promiješajte dva do tri puta.

Kokice za mikrovalnu pećnicu

Koristite plitku staklenu posudu otpornu na vrućinu, npr. poklopac kalupa za nabujke. Ne koristite porculan niti jako zaobljene tanjure.

Vrećicu s kobicama položite u posudu tako da je označena strana okrenuta prema dolje. Namjestite kako je navedeno u tablici. Ovisno o proizvodu i količini može biti potrebno prilagoditi vrijeme.

Kako kokice ne bi zagorjele, vrećicu s kobicama izvadite nakon 1 ½ minute i protresite. Nakon pripremanja kokica obrišite pećnicu.

Upozorenje – Opasnost od opeklin!

Ambalaža živežnih namirnica koja je nepropusna na zrak može puknuti. Pridržavajte se podataka navedenih na ambalaži. Izvadite jela uvijek služeći se kuhinjskom krpom.

Preporučene namještene vrijednosti

Korištene vrste grijanja:

-  Stupanj za dizanje tijesta
-  Mikrovalovi

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Snaga mikrovalova u W	Trajanje u minutama
Puding iz vrećice*	Zatvoreno posuđe	1		-	600	5-8
Jogurt	Kalupi za porcije	Dno pećnice		40-45	-	8-9h
Riža na mlijeku, 125 g + 500 ml mlijeka*	Zatvoreno posuđe	1		-	600	10
					180	20-25
Voćni kompot, 500 g	Zatvoreno posuđe	1		-	600	9-12
Kokice za mikrovalnu pećnicu, 1 vrećica od 100 g**	Otvoreno posuđe	1		-	600	4-6
* povremeno promiješajte jedan do dva puta						
** zatvorenu vrećicu položite u posudu						

Vrste grijanja eco

Vrući zrak eco te gornje i donje zagrijavanje eco su inteligentne vrste grijanja za pažljivu pripremu mesa, ribe i sitnog peciva. Uređaj optimalno regulira dovod energije u pećnicu. Namirnice se u fazama pripremaju s preostalim toplinom. Tako ostaju sočnije i manje porumene. Ovisno o pripremi i namirnici možete uštedjeti energiju. Taj se učinak gubi ako prijevremeno otvorite vrata uređaja za vrijeme pečenja ili zagrijavanjem.

Koristite samo originalan pribor isporučen uz uređaj. Optimalno odgovara pećnici i načinima rada. Izvadite pribor iz pećnice koji vam nije potreban.

Stavite jela u hladnu, praznu pećnicu. Odaberite temperaturu kod vrućeg zraka eco između 125-275 °C, a kod gornjeg i donjeg zagrijavanja eco između 150-250°C. Držite vrata uređaja zatvorena za vrijeme pečenja. Pecite samo na jednoj razini.

Vrsta grijanja vrući zrak eco koristi se za određivanje potrošnje energije u načinu rada ventilatora i razreda energetske učinkovitosti. Vrsta grijanja gornje i donje zagrijavanje eco koristi se za određivanje potrošnje energije u konvencionalnom načinu rada.

Pribor

Pazite na to da uvijek koristite prikladan pribor i da ga pravilno gurnete u pećnicu.

Rešetka

Stavite rešetku s oznakom "Microwave" okrenutom prema vratima pećnice i udubljenjem okrenutim prema dolje. Posuđe i kalupe uvijek stavite na rešetku.

Univerzalna tava ili lim za pečenje

Univerzalnu tavu ili lim za pečenje oprezno gurnite do

graničnika tako da je strana s kosim rubom okrenuta prema vratima uređaja.

Kalupi za pečenje i posuđe

Najprikladniji su tamni, metalni kalupi za pečenje. Ovako možete uštedjeti do 35 posto energije.

Posuđe od plemenitog čelika ili aluminija reflektira toplinu kao ogledalo. Prikladnije je nereflektirajuće posuđe od emajla, vatrostalnog stakla ili obloženog aluminijskog tlačnog lijeva.

Kalupi od bijelog lima, keramički kalupi ili stakleni kalupi produljuju vrijeme pečenja i kolač ne dobije ravnomjerno boju.

Papir za pečenje

Koristite samo papir za pečenje koji je prikladan za odabranu temperaturu. Uvijek izrežite papir za pečenje prikladno dimenzijama lima.

Preporučene namještene vrijednosti

Ovdje ćete naći podatke za različita jela. Temperatura i vrijeme pečenja ovise o količini i svojstvima tijesta. Stoga su navedena područja za namještanje. Najprije pokušajte s nižim vrijednostima. Niža temperatura daje ravnomjerniju boju. Po potrebi namjestite višu temperaturu kod sljedećeg pečenja.

Napomena: Vrijeme pečenja ne možete skratiti pečenjem na višim temperaturama. Kolač ili sitno pecivo bi bilo samo izvana pečeno, ali unutra nije pečeno.

Korištene vrste grijanja:

-  Vrući zrak eco
-  Gornje i donje zagrijavanje eco

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Kolači u kalupima					
Kolač od miješanog tijesta u kalupu	Kalup u obliku vijenca/pravokutni kalup	1		140-160	60-80
Podloga za tortu od miješanog tijesta	Kalup za tortu	1		140-160	20-40
Biskvitna podloga, 2 jaja	Kalup za tortu	1		150-170	20-30
Biskvitna torta, 3 jaja	Kalup s bočnim otvaranjem Ø26 cm	1		160-170	25-35
Biskvitna torta, 6 jaja	Kalup s bočnim otvaranjem Ø28 cm	1		150-160	50-60
Kuglof	Kalup za kuglof	1		150-160	65-75
Kolači na limu					
Kolač od miješanog tijesta sa suhim nadjevom	Lim za pečenje	1		160-180	20-40
Kolač od prhkog tijesta sa suhim nadjevom	Lim za pečenje	1		170-180	25-35
Pletenica od dizanog tijesta	Lim za pečenje	1		150-160	35-45
Kolač od dizanog tijesta sa suhim nadjevom	Lim za pečenje	1		150-170	20-35
Čajni kolačići					
Muffini	Lim za pečenje muffina	2		160-180	15-30
Sitni kolači	Lim za pečenje	1		150-160	25-35
Pecivo od lisnatog tijesta	Lim za pečenje	2		170-190	25-50
Pecivo od paljenog tijesta	Lim za pečenje	1		200-220	35-45
Keksi	Lim za pečenje	2		140-160	15-30

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Štrcano pecivo	Lim za pečenje	2		140-150	25-40
Sitno pecivo od dizanog tijesta	Lim za pečenje	1		150-160	30-40
Kruh & pecivo					
Miješani kruh, 1,5 kg	Pravokutni kalup	1		200-210	35-45
Lepinja	Univerzalna tava	1		250-270	15-20
Pecivo, slatko, svježe	Lim za pečenje	1		170-190	15-20
Pecivo, svježe	Lim za pečenje	1		180-200	25-35
Meso					
Svinjsko pečenje bez kože, npr. vratina, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	1		180-190	120-140
Pirjano goveđe pečenje, 1,5 kg	Zatvoreno posuđe	1		200-220	140-160
Teleće pečenje, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	1		170-180	110-130
Riba					
Riba, pirjana, cijela 300 g, npr. pastrva	Zatvoreno posuđe	1		190-210	25-35
Riba, pirjana, cijela 1,5 kg, npr. losos	Zatvoreno posuđe	1		190-210	45-55
Riblj file, naravni, pirjani	Zatvoreno posuđe	1		190-210	15-35

Akrilamid u namirnicama

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

kruha ili finih kolača (keksa, medenjaka, spekulaas keksa) 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 gornjim i donjim zagrijavanjem na najviše 200 °C. S vrućim zrakom na najviše 180 °C.
Sitni kolačići	S gornjim i donjim zagrijavanjem na najviše 190 °C. S vrućim zrakom na najviše 170 °C. Jaje ili žumanjak smanjuju stvaranje akrilamida.
Pommes frites pečeni u pećnici	Ravnomjerno i u jednoj sloju raspodijelite po limu za pečenje. Pecite najmanje 400 g po limu kako se krumpirići ne bi isušili.

Lagano pečenje

Lagano pečenje je pečenje na nižoj temperaturi. Stoga se zove i niskotemperaturno pečenje.

Lagano pečenje je idealno za najfinije komade mesa (npr. mekane komade govedine, teletine, svinjetine, janjetine ili peradi) koje želite ispeći tako da ostanu ružičasti u sredini. Meso ostaje vrlo sočno i mekano.

Vaša prednost: Imate veliku slobodu kod planiranja različitih jela jer se meso koje je pečeno laganim pečenjem može lako držati na toplome. Za vrijeme pečenja meso ne morate okretati. Držite vrata uređaja zatvorena kako biste zadržali ravnomjernu temperaturu pečenja.

Koristite samo svježe i besprijeckorno meso bez kosti. Pažljivo odstranite žilice i masne rubove. Kod laganog pečenja masnoća razvija jaki specifični okus. Možete

koristiti i začinjeno ili marinirano meso. Koristite svježe, nesmrznuto meso.

Nakon laganog pečenja meso možete odmah narezati. Nije potrebno mirovanje. Zahvaljujući posebnoj metodi pečenja meso uvijek bude ružičasto, ali nije sirovo ili slabije pečeno.

Napomena: Nije moguće odgoditi rad uređaja s vremenom kraja kod vrste grijanja lagano pečenje.

Posuđe

Koristite plitko posuđe, npr. porculanski ili stakleni pladanj za posluživanje. Posudu stavite u pećnicu da se zagrije.

Stavite otvoreno posuđe uvijek na razinu 1 na rešetku.

Dodatne informacije ćete naći pod savjetima za lagano pečenje u nastavku iza tablica.

Vaš uređaj ima vrstu grijanja lagano pečenje. Pokrenite rad uređaja samo kada je pećnica potpuno hladna. Pustite da se pećnica zajedno s posuđem dobro zagrije otprilike 10 minuta.

Na kuhalištu meso popržite u vrlo vrućoj tavi sa svih strana, čak i na krajevima. Odmah ga stavite u zagrijano posuđe. Posuđe zajedno s mesom vratite u pećnicu i lagano pecite.

Preporučene namještene vrijednosti

Temperatura za lagano pečenje i vrijeme pečenja ovise o veličini, debljini i kvaliteti mesa. Stoga su navedena područja za namještanje.

Korištena vrsta grijanja:

-  Lagano pečenje

Jelo	Posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Trajanje za-pečenja u minutama	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Perad						
Pačja prsa, ružičasta, po 300 g	Otvoreno posuđe	1		6-8	95*	45-60
File pilećih prsa, po 200 g, dobro pečen	Otvoreno posuđe	1		4	120*	45-60
Pureća prsa, bez kosti, 1 kg, dobro pečena	Otvoreno posuđe	1		6-8	120*	100-130
Svinjetina						
Pečeni svinjski file, debljine 5 – 6 cm, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	1		6-8	85*	130-180
Svinjski file, cijeli	Otvoreno posuđe	1		4-6	85*	45-70
Govedina						
Goveđe pečenje (ružica), debljine 6-7 cm, 1,5 kg, dobro pečeno	Otvoreno posuđe	1		6-8	100*	150-190
Goveđi file, 1 kg	Otvoreno posuđe	1		4-6	85*	90-120
Rostbif, debljine 5-6 cm	Otvoreno posuđe	1		6-8	85*	120-180
Goveđi medaljoni/ramstek, debljine 4 cm	Otvoreno posuđe	1		4	85*	40-60
Teletina						
Teleće pečenje, debljine 4-5 cm, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	1		6-8	85*	100-130
Teleće pečenje, debljine 7-10 cm, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	1		6-8	85*	150-210
Teleći file, cijeli, 800 g	Otvoreno posuđe	1		4-6	85*	70-120
Teleći medaljoni, debljine 4 cm	Otvoreno posuđe	1		4	80*	40-60
Janjetina						
Janjeći hrbat, bez kosti, po 200 g	Otvoreno posuđe	1		4	85*	30-45
Janjeći but bez kosti, srednje pečen, 1 kg	Otvoreno posuđe	1		6-8	95*	120-180
* prethodno zagrijati						

Savjeti za lagano pečenje

Pačja prsa lagano pecite.	Položite pačja prsa u hladnu tavu i najprije zapecite kožicu. Nakon laganog pečenja zapržite prsa oko 3 do 5 minuta da dobiju hrskavu kožicu.
Meso pečeno laganim pečenjem nije tako vruće kao meso pečeno na uobičajeni način.	Kako se ispečeno meso ne bi prebrzo ohladilo, zagrijte tanjure i poslužite vrlo vruće umake.

Sušenje

S vrućim zrakom možete izvršno sušiti. Kod ovog načina konzerviranja je sačuvana aroma zbog isparavanja vode.

Koristite samo besprijeckorno voće, povrće i začinsko bilje i temeljito ga operite. Obložite rešetku papirom za pečenje ili pergamentnim papirom. Voće ostavite da se dobro ocijedi te ga osušite.

Po potrebi ga narežite na komade jednake veličine ili tanke kriške. Neoguljeno voće stavite na koru tako da su izrezani komadi mesa okrenuti prema gore. Pazite na to da voće kao i gljive ne rasporedite jedne poviše drugih na rešetku.

Povrće naribajte i potom ga blanširajte. Blanširano povrće ostavite da se dobro ocijedi te ga ravnomjerno rasporedite na rešetki.

Začinsko bilje osušite sa stabljikom. Ravnomjerno položite začinsko bilje tako da je lagano nagomilano na rešetki.

Za sušenje koristite sljedeće razine:

- 1 rešetka: razina 2
- 2 rešetke: razina 3+1

Nekoliko puta okrenite sočno voće i povrće. Osušeno voće odmah nakon sušenja odvojite s papira.

Preporučene namještene vrijednosti

U tablici ćete naći postavke za sušenje različitih namirnica. Temperatura i trajanje ovise o vrsti, vlažnosti, dozrelosti i debljini namirnica za sušenje. Što dulje ostavite namirnice da se suše, to će bolje biti konzervirane. Što ih tanje narežete, to će se bolje osušiti i zadržati svoju aromu. Stoga su navedena područja za namještanje.

Ako želite osušiti druge namirnice, ravnajte se prema sličnim namirnicama u tablici.

Korištena vrsta grijanja:

-  Vrući zrak

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u satima
Koštunjavo voće (kolutići jabuka, debljine 3 mm, po rešetki 200 g)	Rešetka	2		80	4-7
Koštičavo voće (šljive)	Rešetka	2		80	8-10
Korjenasto povrće (mrkve), naribano, blanširano	Rešetka	2		80	4-7
Gljive narezane na ploškice	Rešetka	2		60	6-8
Začinsko bilje, očišćeno	1-2 rešetke	-		60	2-6

Ukuhavanje

U Vašem uređaju možete ukuhivati voće i povrće.

Upozorenje – Opasnost od ozljede!

Ako niste dobro ukuhali namirnice, staklenke bi se mogle raspuknuti. Pridržavajte se podataka za ukuhavanje.

Staklenke

Koristite samo čiste i neoštećene staklenke. Koristite samo čiste i neoštećene gumene prstenove otporne na toplinu. Prije provjerite kopče i opruge.

Kod ukuhavanja koristite samo staklenke iste veličine i s istim namirnicama. U pećnicu istodobno možete staviti najviše šest staklenki od ½, 1 ili 1½ litre. Ne koristite veće ili više staklenke. Poklopci bi mogli puknuti.

Staklenke se ne smiju dodirivati u pećnici za vrijeme ukuhavanja.

Priprema voća i povrća

Koristite samo besprijeckorno voće i povrće. Temeljito ga operite.

Ovisno o vrsti voće odn. povrće ogulite, očistite od koštica i narežite na sitne komade te staklenke napunite do otprilike 2 cm ispod ruba.

Voće

Voće u staklenkama prelijte vrućom otopinom šećera

koja se ne pjeni (cca. 400 ml na staklenku od 1 litre). Na jednu litru vode:

- cca. 250 g šećera za slatko voće
- cca. 500 g šećera za kiselo voće

Povrće

Povrće u staklenkama prelijte vrućom, prokuhanom vodom.

Obrišite rubove staklenki, moraju biti čiste. Na svaku staklenku stavite vlažni gumeni prsten i poklopac. Staklenke zatvorite kopčama. Rasporedite staklenke u univerzalnoj tavi tako da se ne dodiruju. Ulijte 500 ml vruće vode (cca. 80 °C) u univerzalnu tavu. Namjestite kako je navedeno u tablici.

Završetak ukuhavanja

Voće

Nakon nekog vremena pojavljuju se mjehurići u kratkim razmacima. Uređaj isključite čim se u staklenkama počinje pjeniti. Staklenke izvadite iz pećnice nakon navedenog vremena dogrijavanja.

Povrće

Nakon nekog vremena pojavljuju se mjehurići u kratkim razmacima. Čim se u staklenkama počinje pjeniti, temperaturu smanjite na 120 °C te ih ostavite u zatvorenoj pećnici kako je navedeno u tablici. Isključite uređaj nakon tog vremena i još nekoliko minuta iskoristite akumuliranu toplinu kako je navedeno u tablici.

Izvadite staklenke nakon ukuhavanja iz pećnice i stavite ih na čistu krpu. Ne odlažite vruće staklenke na hladnu ili vlažnu podlogu, mogle bi se raspuknuti. Pokrijte staklenke kako biste ih zaštitili od propuha. Kopče skinite tek kada su staklenke hladne.

Preporučene namještene vrijednosti

Navedeno vrijeme u tablici je orijentacijska vrijednost za ukuhavanje voća i povrća. Na vrijeme mogu utjecati

sobna temperatura, broj staklenki, količina, toplina i kvaliteta sadržaja u staklenki. Podaci se odnose na okrugle staklenke od 1 litre. Prije nego što promijenite grijanje ili isključite pećnicu, provjerite da li se u staklenkama stvarno pjeni. Pjenjenje započinje nakon otprilike 30-60 minuta.

Korištena vrsta grijanja:

-  Vrući zrak

Jelo	Posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Ukuhavanje					
Povrće, npr. mrkve	Staklenke od 1 litre	1		160-170	do pjenjenja: 30-40
				120	od pjenjenja: 30-40
				-	Akumulirana toplina: 30
Povrće, npr. krastavci	Staklenke od 1 litre	1		160-170	do pjenjenja: 30-40
				-	Akumulirana toplina: 30
Koštichavo voće, npr. trešnje, šljive	Staklenke od 1 litre	1		160-170	do pjenjenja: 30-40
				-	Akumulirana toplina: 35
Koštunjavo voće, npr. jabuke, jagode	Staklenke od 1 litre	1		160-170	do pjenjenja: 30-40
				-	Akumulirana toplina: 25

Dizanje tijesta sa stupnjem za dizanje tijesta

Vrstom grijanja stupanj za dizanje tijesta tijesto se znatno brže diže nego na sobnoj temperaturi i neće se isušiti. Pokrenite rad uređaja samo kada je pećnica potpuno hladna.

Tijesto uvijek ostavite da se diže dvaput. Pridržavajte se vrijednosti u tablicama za 1. i 2. dizanje tijesta (vrijeme dizanja i mirovanja tijesta).

Vrijeme dizanja tijesta

Za dizanje tijesta ulijte 200 ml vode na dno pećnice.

Opres!

Površinska oštećenja

- Vodu nikada ne ulijevajte u vruću pećnicu. Uslijed promjene temperature mogu nastati oštećenja na emajlu.
- Ne upotrebljavajte destiliranu vodu. Upotrebljavajte samo vodu iz vodovoda.

Tijesto stavite u zdjelu otpornu na toplinu, a potom na rešetku. Namjestite kako je navedeno u tablici.

Za vrijeme dizanja tijesta ne otvarajte vrata uređaja jer u suprotnom izlazi vlaga. Nemojte pokriti tijesto.

Za vrijeme rada uređaja nastaje kondenzat i staklo na vratima se zamagli. Nakon dizanja tijesta obrišite pećnicu. Ostatke kamenca otopite s malo octa i obrišite čistom vodom.

Vrijeme mirovanja tijesta

Tijesto stavite na razinu navedenu u tablici.

Ako želite prethodno zagrijati pećnicu, tijesto ostavite da miruje izvan uređaja na toplom mjestu.

Preporučene namještene vrijednosti

Temperatura i vrijeme dizanja tijesta ovise o vrsti i količini sastojaka. Stoga vrijednosti u tablici služe samo za orijentaciju.

Korištena vrsta grijanja:

-  Stupanj za dizanje tijesta

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Dizano tijesto, lagano	Zdjela	1		35-40	25-30
	Lim za pečenje	1		35-40	10-20
Dizano tijesto, teško i masno	Zdjela	1		35-40	20-40
	Lim za pečenje	1		35-40	15-25

Odmrzavanje

Za odmrzavanje duboko smrznutog voća, povrća, peradi, mesa, ribe i peciva koristite način rada mikrovalna pećnica.

Izvadite smrznute namirnice iz ambalaže i stavite ih u posudi koja je prikladna za mikrovalnu pećnicu na rešetku. Pridržavajte se napomena o posuđu koje je prikladno za mikrovalnu pećnicu. → "Mikrovalni uređaj" na strani 18

Stavite rešetku s oznakom "Microwave" okrenutom prema vratima pećnice i udubljenjem okrenutim prema dolje.

Izvadite pribor iz pećnice koji Vam nije potreban. Na ovaj način ćete dobiti optimalan rezultat pečenja u pećnici i uštedjeti energiju.

Preporučene namještene vrijednosti

Podatci o vremenu u tablici služe samo za orijentaciju. Ovisi o kvaliteti, temperaturi zamrzavanja (-18°C) i svojstvima namirnica. Navedeni su vremenski intervali. Najprije namjestite kraće vrijeme te ga produljite ako je

potrebno. Odmrzavanje će često bolje uspjeti ako se odvija u nekoliko koraka. Koraci su navedeni u tablici jedan ispod drugog.

Savjet: Komadi zamrznuti u ravnom položaju ili pakirani u manjim porcijama brže se odmrzavaju od onih zamrznutih u komadu.

Hranu povremeno okrenite ili je promiješajte jedan do dva puta. Velike komade morate više puta okrenuti. Povremeno odijelite hranu odnosno već odmrznute komade izvadite iz pećnice.

Odmrznutu hranu ostavite da miruje još 10 do 30 minuta u isključenom uređaju kako bi se temperatura izjednačila.

Savjet: Ako imate količine koje se razlikuju od onih navedenih u tablicama, vrijedi osnovno pravilo: Dvostruka količina odgovara gotovo dvostrukom trajanju.

Korištena vrsta grijanja:

■  Mikrovalovi

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Snaga mikrovalova u W	Trajanje u minutama
Kruh, pecivo						
Kruh, 500 g	Otvoreno posuđe	1		-	180	3
				-	90	10-15
Pecivo	Rešetka	1		140-160	90	2-4
Kolač						
Kolač, sočni, 500 g	Otvoreno posuđe	1		-	180	2
				-	90	10-15
Kolač, suhi, 750 g	Otvoreno posuđe	1		-	90	10-15
Meso & perad						
Pile, cijelo, 1,2 kg*	Otvoreno posuđe	1		-	180	10
				-	90	10-15
Komadi peradi, 250 g*	Otvoreno posuđe	1		-	180	10
				-	90	10-15
Patka, 2 kg*	Otvoreno posuđe	1		-	180	10
				-	90	40-50
Meso, u komadu, npr. pečenje (sirovo meso) 800 g*	Otvoreno posuđe	1		-	180	15
				-	90	10-15
Meso, u komadu, npr. pečenje (sirovo meso) 1 kg*	Otvoreno posuđe	1		-	180	15
				-	90	20-30
Meso, u komadu, npr. pečenje (sirovo meso) 1,5 kg*	Otvoreno posuđe	1		-	180	15
				-	90	25-35
Meso, u komadićima ili kriškama, npr. gulaš (sirovo meso), 500 g*	Otvoreno posuđe	1		-	180	8
				-	90	5-10
Mljeveno meso, miješano, 200 g*	Otvoreno posuđe	1		-	90	8-15
Mljeveno meso, miješano, 500 g*	Otvoreno posuđe	1		-	180	5
				-	90	10-15

* okrenite nakon 1/2 vremena

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta gri- janja	Temperatura u °C	Snaga mikro- valova u W	Trajanje u minutama
Mljeveno meso, miješano, 1000 g*	Otvoreno posuđe	1		-	180	10
				-	90	20-30
Riba						
Riba, cijela, 300 g*	Otvoreno posuđe	1		-	180	3
				-	90	10-15
Riblji file, 400 g*	Otvoreno posuđe	1		-	180	5
				-	90	10-15
Voće, povrće						
Bobičasto voće, 300 g	Otvoreno posuđe	1		-	180	5-10
Povrće, 600 g	Otvoreno posuđe	1		-	180	10
				-	90	8-13
Ostalo						
Maslac, otopljen, 125 g	Otvoreno posuđe	1		-	90	7-9
* okrenite nakon 1/2 vremena						

* okrenite nakon 1/2 vremena

Zagrijavanje jela s mikrovalovima

Jela možete zagrijati s mikrovalovima ili ih u jednom potezu odmrznuti i zagrijati.

Izvadite gotova jela iz ambalaže. U posuđu koje je prikladno za mikrovalnu pećnicu, jelo će se brže i ravnomjernije zagrijati. Različite komponente hrane mogu se zagrijati različitom brzinom.

Hrana koja je ravno raspoređena kuha se brže od one raspoređene u visinu. Stoga rasporedite hranu u posudi tako da bude ravna. Po mogućnosti ne slažite namirnice u slojevima.

Pokrijte hranu. Na ovaj način ćete dobiti bolji rezultat pečenja. Ako nemate odgovarajući poklopac za Vašu posudu, upotrijebite tanjur ili posebnu foliju za mikrovalnu pećnicu.

Hranu povremeno promiješajte dva do tri puta ili je okrenite. Nakon zagrijavanja jela ostavite da miruju još 1 do 2 minute zbog izjednačavanja temperature.

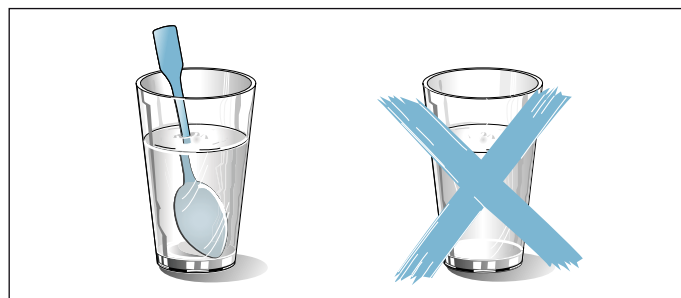
Kada zagrijavate hranu za dojenčad, stavite bočicu bez dunde ili poklopca na rešetku. Nakon zagrijavanja dobro protresite ili promiješajte i obavezno provjerite temperaturu.

Hrana prenosi toplinu na posudu. Može se jako zagrijati i kod samog rada s mikrovalovima.

Savjet: Ako imate količine koje se razlikuju od onih navedenih u tablicama, vrijedi osnovno pravilo: Dvostruka količina odgovara gotovo dvostrukom trajanju.

Upozorenje – 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!

Stvaranje iskri: metal, primjerice žlica u čaši, mora biti udaljen najmanje 2 cm od stijenki pećnice i unutarnje strane vrata. Iskre mogu uništiti unutrašnje staklo vrata.

Preporučene namještene vrijednosti

U tablici ćete naći namještene vrijednosti za zagrijavanje raznih pića i jela s mikrovalovima. Podatci o vremenu u tablici služe samo za orijentaciju. Ovisi o posuđu, kvaliteti, temperaturi i svojstvima namirnica. Navedeni su vremenski intervali. Najprije namjestite kraće vrijeme te ga produljite ako je potrebno.

Vrijednosti u tablicama vrijede za umetanje jela u hladnu pećnicu.

Ako za Vaše jelo nisu navedene vrijednosti, ravnajte se prema sličnih jelima u tablici.

Izvadite pribor iz pećnice koji Vam nije potreban. Na ovaj način ćete dobiti optimalan rezultat pečenja u pećnici i uštedjeti energiju.

Nakon pripremanja jela obrišite pećnicu.

Korištena vrsta grijanja:

-  Mikrovalovi

Jelo	Posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Snaga mikrovalova u W	Trajanje u minutama
Zagrijavanje pića						
200 ml (dobro promiješati)	Otvoreno posuđe	1		-	max	1-3
400 ml (dobro promiješati)	Otvoreno posuđe	1		-	max	2-6
Zagrijavanje hrane za dojenčad						
Bočica, 150 ml (dobro promiješati)	Otvoreno posuđe	1		-	360	1-3
Povrće, hladeno						
250 g	Zatvoreno posuđe	1		-	600	3-8
Povrće, zamrznuto						
Komadi, 250 g	Zatvoreno posuđe	1		-	600	8-12
Špinat s vrhnjem, zamrznut u komadu, 450 g	Zatvoreno posuđe	1		-	600	11-16
Jela, hladena						
Jelo servirano na tanjuru, 1 porcija	Zatvoreno posuđe	1		-	600	4-8
Juha, varivo, 400 ml	Zatvoreno posuđe	1		-	600	5-7
Prilozi, npr. tjestenina, okruglice, krumpir, riža	Zatvoreno posuđe	1		-	600	5-10
Nabujci, 400 g, npr. lazanje, gratinirani krumpir	Otvoreno posuđe	1		-	600	5-10
Jela, zamrznuta						
Jelo servirano na tanjuru, 1 porcija	Zatvoreno posuđe	1		-	600	11-15
Juha, varivo, 200 ml (dobro promiješati)	Zatvoreno posuđe	1		-	600	4-6
Prilozi, 500 g npr. tjestenina, okruglice, krumpir, riža	Zatvoreno posuđe	1		-	600	7-10
Nabujci, 400 g, npr. lazanje, gratinirani krumpir	Otvoreno posuđe	1		180-200	180	20-25

Održavanje topline

Pečena jela možete držati na toplome s gornjim i donjim zagrijavanjem na 70 °C. Na ovaj način ćete izbjeći stvaranje kondenzata i ne morate brisati pećnicu.

Pečena jela nemojte držati na toplome duže od dva sata. Vodite računa da se neka jela dalje peku za vrijeme držanja na toplome. Ako je potrebno, pokrijte hranu.

Probna jela

Tablice su sastavljene za ispitne institute kako bi se olakšalo ispitivanje uređaja.

U skladu s normom EN 60350-1:2013 odnosno IEC 60350-1:2011 i u skladu s normom EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Pečenje

Kolači na limovima ili u kalupima umetnuti istovremeno u pećnicu ne moraju biti gotovi u isto vrijeme.

Visine umetanja kod pečenja na dvije razine:

- Univerzalna tava: razina 3
- Lim za pečenje: razina 1

Pokriveni kolač od jabuka

Pokriveni kolač od jabuka na jednoj razini: Tamni kalup s bočnim otvaranjem stavite pomaknuto jedan pored drugog.

Kolači u kalupima s bočnim otvaranjem od bijelog lima: Pecite s gornjim i donjim zagrijavanjem na jednoj razini. Koristite univerzalnu tavu umjesto rešetke i na nju stavite kalup s bočnim otvaranjem.

Vodeni biskvit

Vodeni biskvit na dvije razine: Stavite kalupe s bočnim otvaranjem pomaknuto jedan iznad drugog na rešetke.

Napomene

- Namještene vrijednosti vrijede za umetanje u hladnu pećnicu.
- Pridržavajte se napomena za prethodno zagrijavanje u tablicama. Namještene vrijednosti vrijede bez brzog zagrijavanja.
- Za pečenje najprije koristite nižu temperaturu od onih navedenih.

Korištene vrste grijanja:

-  Vrući zrak
-  Gornje i donje zagrijavanje
-  Stupanj za pizzu

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Pečenje					
Štrcano pecivo	Lim za pečenje	1		150-160*	20-30
Štrcano pecivo	Lim za pečenje	1		140-150*	25-35
Sitni kolači	Lim za pečenje	1		160*	25-35
Sitni kolači	Lim za pečenje	1		150*	20-30
Sitni kolači, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		140*	30-40
Vodeni biskvit	Kalup s bočnim otvaranjem Ø26 cm	1		160-170**	25-35
Vodeni biskvit	Kalup s bočnim otvaranjem Ø26 cm	1		160-170**	30-45
Pokriveni kolač od jabuka	2 crna limena kalupa Ø20 cm	1		180-200	60-70
Pokriveni kolač od jabuka	2 crna limena kalupa Ø20 cm	1		170-180	60-80
* prethodno zagrijati 5 min, ne koristite funkciju brzog zagrijavanja					
** prethodno zagrijati, ne koristite funkciju brzog zagrijavanja					

Roštiljanje

Dodatno stavite univerzalnu tavu. Prikuplja se tekućina koja kaplje i pećnica će ostati čista.

Korištena vrsta grijanja:

-  Roštilj, velika površina

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Roštiljanje					
Tost prepeći	Rešetka	3		290	3-6
Pljeskavica od govedine, 12 komada*	Rešetka	2		290	20-30
* okrenuti nakon 2/3 vremena					

Pripremanje jela s mikrovalovima

Za pripremanje s mikrovalovima uvijek koristite posuđe koje je prikladno za mikrovalnu pećnicu i otporno na vrućinu. Pridržavajte se napomena za posuđe koje je prikladno za mikrovalnu pećnicu. → "Mikrovalni uređaj" na strani 18

Kada posudu stavljate na rešetku, stavite rešetku s oznakom "Microwave" okrenutom prema vratima pećnice i udubljenjem okrenutim prema dolje.

Napomena: Za provjeru kod rada samo s mikrovalovima isključite funkciju sušenja u osnovnim postavkama. → "Osnovne postavke" na strani 21

Korištene vrste grijanja:

-  Vrući zrak
-  Roštilj i ventilator
-  Mikrovalovi

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta gri- janja	Temperatu- ra u °C	Snaga mikro- valova u W	Trajanje u minutama
Odmrzavanje s mikrovalovima						
Meso	Otvoreno posuđe	1		-	180	5
					90	10-15
Kuhanje s mikrovalovima						
Umućeno jaje s mlijekom	Otvoreno posuđe	1		-	360	20
					180	20-25
Biskvit	Otvoreno posuđe	1		-	600	7-9
Pečenje od mljevenog mesa	Otvoreno posuđe	1		-	600	22-27
Kuhanje kombinirano s mikrovalovima						
Gratinirani krumpir	Otvoreno posuđe	1		150-170	360	25-30
Kolač	Otvoreno posuđe	1		190-210	180	12-18
Pile*	Otvoreno posuđe	1		180-200	360	25-35
* okrenuti nakon 2/3 vremena						



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



Constructa NEFF Vertriebs-GmbH |
Carl-Wery-Straße 34 | 81739 Munich | Germany

9001323253
980412
hr