

PRIRUČNIK ZA VLASNIKA PRIJENOS SVJETLOSNE ENERGIJE KONVEKCIJOM

MOLIMO VAS DA PRIJE UPORABE TEMELJITO PROUČITE OVAJ
PRIRUČNIK.

MJ3281BS

SADRŽAJ

Način rada mikrovalne funkcije?

Mikrovalovi su oblik energije sličan radijskim i televizijskim valovima, te običnom dnevnom svjetlu. Na putu kroz atmosferu, mikrovalovi se obično šire prema van, te nestaju bez traga. Ova pećnica ima magnetron koji služi za iskorištavanje energije mikrovalova. Električna struja kojom se napaja cijev magnetrona koristi se za stvaranje mikrovalne energije.

Ovi mikrovalovi ulaze u područje kuhanja kroz otvore u pećnici. U pećnici se nalazi podložak. Mikrovalovi ne mogu proći kroz metalne zidove pećnice, ali mogu prodrijeti kroz materijale poput stakla, porculana i papira, od kojih su načinjene posude za sigurno korištenje u mikrovalnoj pećnici.

Mikrovalovi ne zagrijevaju posude za kuhanje, ali će se one ipak zagrijati od topline hrane.

Vrlo siguran uređaj

Vaša mikrovalna pećnica jedan je od najsigurnijih kućanskih uređaja. Kada se otvore vrata, pećnica automatski prestaje s proizvodnjom mikrovalova. Mikrovalna energija se pri ulasku u hranu u potpunosti pretvara u toplinu, bez ostatka energije koja vam može naškoditi pri jelu.



NAPOMENA

Kada ne koristite pećnicu, preporučujemo da je iskopčate iz električne utičnice.

4 VAŽI SIGURNOSNI NAPUTCI

8 PRIJE UPORABE

- 8 Otvaranje I Instaliranje
- 9 Korištenje Dodatne Opreme Prema Režimu Rada
- 10 Posuđe Za Sigurno Korištenje U Mikrovalnoj Pećnici
- 11 Upravljačka Ploča
- 12 Namještanje Sata
- 12 Uključivanje/Isključivanje postolja
- 12 Blokada Za Sigurnost Djece
- 12 Brzi Start

13 UPUTE ZA UPORABU

- 13 Mikrovalno Kuhanje Na Visokoj Jačini
- 13 Razine Mikrovalne Jačine
- 14 Pripremanje Jela Na Roštilju
- 14 Kombinirano kuhanje s roštiljem
- 15 Konvekcijsko Predzagrijavanje
- 15 Konvekcijsko Kuhanje
- 16 Kombinirano kuhanje s Konvekcijom
- 16 Dulje Ili Kraće Vrijeme Kuhanja
- 17 Vodič za vrhunskog kuhara
- 20 Vodič za aktivnu konvekciju
- 22 Vodič za kontrolu temperature roštilja
- 24 Vodič za prhko zagrijavanje
- 25 Vodič za odmrzavanje i pečenje
- 26 Vodič za automatsko odmrzavanje

28 ZNAČAJKE HRANE I MIKROVALNO KUHANJE

30 PITANJA I ODGOVORI

31 PROVJERA SUKLADNOSTI POSUĐA SA STANDARDOM EN 60705 45

31 TEHNIČKI PODACI

VAŽNI SIGURNOSNI NAPUTCI

Molimo sačuvajte ove naputke za slučaj potrebe. Prije uporabe pećnice, pročitajte i slijedite sve naputke iz ovog priručnika kako biste spriječili opasnost od požara, električnog šoka, tjelesnih ozljeda ili štete nastale prilikom rukovanja pećnicom. Ovaj priručnik ne opisuje sve moguće sigurnosne okolnosti koje se mogu pojaviti. U svezi svih problema koje ne razumijete obratite se servisnom centru ili proizvođaču.

UPOZORENJE

Ovo je simbol sigurnosnog upozorenja. Ovaj simbol upozorava na moguće vrste opasnosti koje vama ili drugima mogu prouzročiti smrt ili nanijeti ozljede. Nakon simbola sigurnosnog upozorenja i/ili riječi "UPOZORENJE" ili "OPREZ" slijede sigurnosne poruke. Ove riječi znače:

UPOZORENJE

Ovaj simbol upozorava na opasnosti ili postupke koji mogu prouzročiti teške tjelesne ozljede ili smrt.

OPREZ

Ovaj simbol upozorava na opasnosti ili postupke koji mogu prouzročiti tjelesne ozljede ili materijalnu štetu.

UPOZORENJE

- 1 **Ne pokušavajte izvoditi neovlaštene izmjene ili popravke na vratima, brtvama vrata, upravljačkoj ploči, sigurnosnim sklopkama ili bilo kojem drugom dijelu pećnice, skidanjem bilo kojeg sastavnog dijela koji služi kao zaštita od izloženosti mikrovalnoj energiji. Ako su brtve na vratima i susjedni dijelovi mikrovalne pećnice neispravni, ne uključujte pećnicu. Popravke smiju vršiti isključivo ovlašteni servisni tehničari.**
 - Za razliku od drugih kućanskih uređaja, mikrovalna pećnica je uređaj s visokim naponom i visokom jačinom struje. Nepravilno korištenje ili popravak može prouzročiti štetnu izloženost prevelikoj količini mikrovalne energije ili električni šok.
- 2 **Ne koristite pećnicu u svrhe odvlaživanja. (npr. Korištenje mikrovalne pećnice za odvlaživanje ili sušenje mokrog novinskog papira, odjeće, igrački, električnih uređaja, kućnih ljubimaca ili djece, itd.)**
 - To može nanijeti teške štete u obliku požara, te opekline ili iznenadne smrti od električnog šoka.
- 3 **Korištenje ovog uređaja nije namijenjeno maloj djeci ili starijim osobama. Djeci se može dozvoliti korištenje pećnice bez nadzora samo u slučaju kada su im dani odgovarajući naputci. Na taj se način djeca upoznaju s opasnostima od nepravilnog rukovanja i mogu koristiti pećnicu na siguran način.**
 - Nepravilna uporaba može izazvati štete od požara, električnog šoka ili opekline.
- 4 **Tijekom uporabe, dostupni dijelovi pećnice mogu se zagrijati do visokih temperatura. Malu djecu potrebno je držati na priličnoj udaljenosti od pećnice.**
 - Postoji opasnost od opekline.
- 5 **Tekućine i druga hrana ne smiju se zagrijavati u zatvorenim posudama, jer može doći do eksplozije. Prije kuhanja ili odmrzavanja, uklonite s hrane svu plastičnu ambalažu. U nekim slučajevima, prilikom zagrijavanja ili kuhanja, hranu treba prekriti plastičnom folijom.**
 - Postoji opasnost od prskanja.
- 6 **U svakom režimu rada, potrebno je koristiti odgovarajuću dodatnu opremu - pogledajte str. 9.**
 - Nepravilno korištenje može prouzročiti oštećenja na pećnici ili dodatnoj opremi, te izazvati iskrenje i požar.

- 7 Ne dozvolite djeci igranje dodatnom opremom ili vješanje o ručku vrata pećnice.**
- Postoji opasnost od ozljeda.
- 8 Opasno je za bilo koga osim stručne osobe obavljati bilo koji servis ili popravak koji uključuje uklanjanje poklopcu koji pruža zaštitu od izloženosti mikrovalnoj energiji**
- 9 Kad aparat djeluje u kombiniranom načinu rada djeca bi trebala koristiti pećnicu jedino pod nadzorom odrasle osobe s obzirom na temperature koje se generiraju.**

OPREZ

- 1 Pećnica ne može funkcionirati dok su vrata otvorena, radi sigurnosnih sklopki ugrađenih u mehanizam vrata. Važno je onemogućiti neovlašten pristup sigurnosnim sklopkama.**
- To može prouzročiti štetnu izloženost prevelikoj količini mikrovalne energije. (Sigurnosne sklopke automatski isključuju aktivnost pećnice pri otvorenim vratima.)
- 2 Ne stavljajte predmete (poput kuhinjskih krpa, ubrusa, itd.) između prednje strane pećnice i vrata. Isto tako ne dozvolite da se na brtvenim površinama nakupe ostaci hrane ili sredstva za čišćenje.**
- To može prouzročiti štetnu izloženost prevelikoj količini mikrovalne energije.
- 3 Ne uključujte pećnicu ako je oštećena. Naročito je važno da su vrata dobro zatvorena i da nema oštećenja na: (1) vratima (svinuta), (2) zglobovima vrata (slomljeni ili olabavljeni), (3) brtvama vrata i brtvenim površinama.**
- To može prouzročiti štetnu izloženost prevelikoj količini mikrovalne energije.
- 4 Pobrinite se da je vrijeme kuhanja pravilno namješteno. Manje količine hrane zahtijevaju kraće vrijeme kuhanja ili zagrijavanja.**
- Radi predugog kuhanja, hrana se može zapaliti i time izazvati oštećenja na vašoj pećnici.
- 5 Prilikom zagrijavanja tekućina, npr. juha, umaka i napitaka u vašoj mikrovalnoj pećnici,**
- * Izbjegavajte korištenje posuda ravnih strana s uskim grlom.
 - * Ne pregrijavajte hranu.
 - * Tekućinu je potrebno promiješati prije stavljanja posude u pećnicu, te ponovno na pola vremena zagrijavanja.
 - * Po završetku zagrijavanja, ostavite posudu s hranom da neko vrijeme odstoji u pećnici; zatim ponovno promiješajte ili pažljivo protresite, te prije kušanja provjerite temperaturu kako biste izbjegli opekline (naročito sadržaj bočica za hranjenje i staklenki s dječjom hranom).
 - Budite oprezni prilikom rukovanja posudom. Mikrovalno zagrijavanje napitaka može prouzročiti zakašnjelo eruptivno vrenje bez pojave mjehurića. Zbog toga vruće tekućine mogu iznenada prekipjeti.
- 6 Na vrhu, dnu ili sa strane pećnice smješten je ispušni otvor. Nemojte blokirati ispuh.**
- To može prouzročiti štetu na vašoj pećnici i doprinijeti slabim rezultatima kuhanja.
- 7 Ne uključujte pećnicu ako je prazna. Kada nije u uporabi, u pećnici je najbolje ostaviti čašu vode. Ukoliko dođe do nehodičnog uključivanja pećnice, voda će na siguran način upiti svu mikrovalnu energiju.**
- Nepravilna uporaba može prouzročiti štetu na vašoj pećnici.
- 8 Prije kuhanja, nemojte omatati hranu papirnatim ubrusima, osim ako vaša kuharica ne navodi da hranu treba kuhati upravo na taj način. Umjesto papirnatih ubrusa, za kuhanje nemojte koristiti novinski papir.**
- Nepravilna uporaba može prouzročiti eksploziju ili požar.

- 9 Nemojte koristiti drvene ili keramičke posude s metalnim (npr. zlatnim ili srebrnim) umecima. Uvijek uklonite metalne vezice s vrećica. Prije uporabe, provjerite je li posuđe namijenjeno zakorištenje u mikrovalnoj pećnici.**
- Postoji opasnost od pretjeranog zagrijavanja i posuđe može pocrniti. Metalni predmeti mogu izazvati iskrenje u pećnici, što može prouzročiti teška oštećenja.
- 10 Ne koristite proizvode od recikliranog papira.**
- Oni mogu sadržavati nečistoće koje će pri kuhanju prouzročiti iskrenje i/ili požar.
- 11 Ne stavljajte podložak ili rešetku u vodu odmah nakon kuhanja.**
- To može izazvati pucanje ili oštećenje. Nepravilna uporaba može uzrokovati oštećenja na vašoj pećnici.
- 12 Kako biste izbjegli nehotično prevrtanje, postavite pećnicu na najmanje 8 cm udaljenosti od ruba površine na kojoj se nalazi.**
- Nepravilna uporaba može prouzročiti tjelesne ozljede i oštećenja na vašoj pećnici.
- 13 Prije kuhanja, probušite koru krumpira, jabuka, te sličnog voća i povrća.**
- Kora se može rasprsnuti.
- 14 Ne kuhajte jaja u ljusci. Jaja u ljusci i cijela tvrdo kuhana jaja ne smiju se zagrijavati u mikrovalnim pećnicama, jer mogu eksplodirati, čak i po završetku mikrovalnog zagrijavanja.**
- Unutar jaja nakupit će se tlak koji će eksplodirati.
- 15 Ne pokušavajte pržiti hranu u vašoj pećnici.**
- To može uzrokovati naglo izlivanje vruće tekućine.
- 16 Ako primjetite dim, isključite pećnicu ili izvadite utikač iz utičnice, i ne otvarajte vrata kako biste ugušili plamen.**
- To može izazvati tešku štetu poput požara ili električnog šoka.
- 17 Kada hranu zagrijavate ili kuhate u posudama za jednokratnu uporabu od plastike, papira ili drugih zapaljivih materijala, držite pećnicu na oku i često je provjeravajte.**
- Zbog oštećenja posude može doći do izlivanja hrane, što također može izazvati požar.
- 18 U tijeku rada pećnice, temperatura dostupnih površina može znatno porasti. Ne dotičite vrata pećnice, vanjsku i stražnju stranu kućišta, unutrašnjost pećnice, dodatnu opremu i posuđe za vrijeme trajanja režima roštilja, konvekcije i automatskog kuhanja, te prije vađenja hrane iz pećnice, provjerite nisu li ti dijelovi vrući.**
- Zbog vrućine tih dijelova postoji opasnost od opekline, ukoliko se niste zaštitili debelim kuhinjskim rukavicama.
- 19 Pećnicu je potrebno redovito čistiti, te otkloniti sve ostatke hrane. Neredovito čišćenje pećnice može uzrokovati oštećenje površina.**
- To može imati negativan učinak na vijek trajanja uređaja, te prouzročiti opasnu situaciju.
- 20 Ukoliko u pećnici postoje grijači, uređaj se tijekom uporabe zagrijava. Potrebno je izbjegavati doticanje grijača unutar pećnice.**
- Postoji opasnost od opekline.
- 21 Prilikom pripremanja kokica od kukuruza, slijedite točne naputke proizvođača. Za vrijeme prskanja kokica, pećnicu ne ostavljajte bez nadzora. Ako kokice ne počnu prskati nakon navedenog vremena, prekinite rad pećnice. Za pripremu kokica nikada ne koristite smeđe papirnate vrećice. Isto tako, nikada ne pokušavajte ispeći neotvorena zrna.**
- Radi predugog zagrijavanja kukuruz može planuti.

21 Ovaj uređaj mora biti uzemljen.

Ako je kabel za napajanje oštećen, zamjenu mora izvršiti proizvođač, servisni tehničar ili neka druga ovlaštena osoba, kako bi se izbjegle moguće opasnosti.

- Nepravilna uporaba može prouzročiti teška električna oštećenja.

23 Za čišćenje stakla na vratima pećnice, ne smiju se koristiti gruba sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugalice.

- One mogu izgrebati površinu, što može izazvati lom stakla.

24 Ova pećnica ne smije se koristiti u svrhe komercijalne pripreme hrane.

- Nepravilna uporaba može prouzročiti oštećenja na vašo pećnici.

25 U tijeku rada pećnice, vrata kuhinjskog elementa moraju biti otvorena.

- Ako su prilikom rada pećnice ova vrata zatvorena, slab protok zraka može prouzročiti požar ili oštećenje vaše pećnice i elementa.

26 Priključak se može izvršiti putem utikača ili ugradnjom sklopke u fiksno ožičenje prema pravilima ožičenja.

- Korištenje neodgovarajućeg utikača ili sklopke može prouzročiti električni šok ili požar.

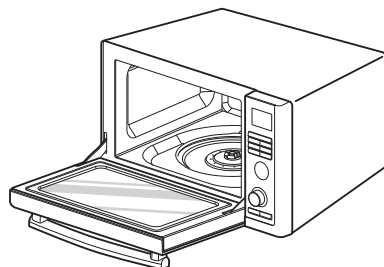
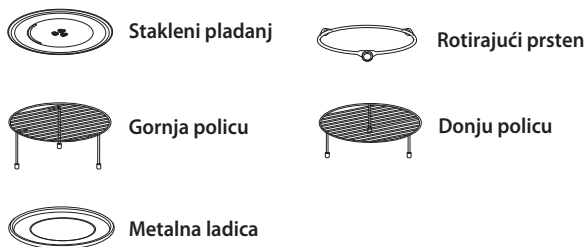
27 Mikrovalna pećnica koristi se samostojeća.**28 Uređaj nije namijenjen za korištenje od strane osoba (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili umnim sposobnostima, ili osoba koje nemaju iskustva ili znanja, osim ukoliko ih nadzire ili upućuje kako koristiti uređaj, osoba odgovorna za njihovu sigurnost.****29 Djecu je potrebno nadzirati kako bi se osiguralo da se ne bi igrala s aparatom.**

PRIJE UPORABE

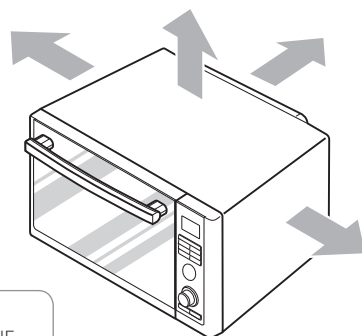
Otvaranje i Instaliranje

Slijedom osnovnih koraka na ove dvije stranice moći ćete brzo provjeriti ispravno funkcioniranje vaše pećnice. Obratite naročitu pozornost naputcima o tome gdje instalirati vašu pećnicu. Prilikom otvaranja ambalaže, izvadite svu dodatnu opremu i zaštitni materijal ambalaže. Provjerite nije li prilikom transporta došlo do oštećenja pećnice.

1 Izvadite pećnicu iz ambalaže i položite je na ravnu površinu.



2 Postavite pećnicu u vodoravan položaj na mjesto prema vašem izboru, visine iznad 85 cm, ali ostavite barem 20 cm razmaka od vrha i 10 cm sa stražnje strane pećnice, radi pravilne ventilacije. Prednja strana pećnice treba biti najmanje 8 cm udaljena od ruba površine na kojoj se nalazi, kako bi se spriječilo prevrtanje. Na vrhu, dnu ili sa strane pećnice smješten je ispušni otvor. Blokiranje ispuha može uzrokovati oštećenje pećnice.



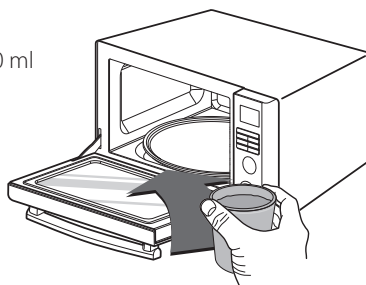
OPREZ

• OVA PEĆNICA NE SMIJE SE KORISTITI U SVRHE KOMERCIJALNE PRIPREME HRANE.

3 Utaknite utikač pećnice u standardnu kućansku utičnicu. Pobrinite se da je pećnica jedini uređaj utaknut u tu utičnicu. **Ako vaša pećnica ne funkcionira ispravno, izvucite utičnicu iz utikača, te je ponovno utaknite.**

4 Otvorite vrata pećnice povlačenjem RUČKE NA VRATIMA. Postavite ROTIRAJUĆI PRSTEN u pećnicu i STAKLENI PODLOŽAK povrh rotirajućeg prstena.

5 U **posudu za sigurno korištenje u mikrovalnoj pećnici** nalijte 300 ml vode. Postavite je na STAKLENI PODLOŽAK i zatvorite vrata pećnice. Ako niste sigurni koji tip posude trebate koristiti, pogledajte str.10.



- 6 Za namještanje vremena kuhanja na 30 sekundi, pritisnite tipku **PREKID/KRAJ**, te jednom pritisnite tipku **POKRETANJE/BRZO POKRETANJE**.






- 7 Na **ZASLONU** će započeti odbrojavanje od 30 sekundi. Kada odbrojavanje stigne na 0, uređaj će se oglasiti **PIŠTANJEM**. Otvorite vrata pećnice i provjerite temperaturu vode. Ako vaša pešnica pravilno funkcionira, voda će biti topla. **Ako vaša pećnica pravilno funkcionira.**



VAŠA JE PEĆNICA SADA INSTALIRANA

- 8 Kako bi se izbjegle opekline, potrebno je promiješati ili protresti sadržaj bočica za hranjenje i staklenki s dječjom hranom, te prije jela provjeriti njihovu temperaturu.

Korištenje Dodatne Opreme Prema Režimu Rada

	Mikrovalna	Roštilj	Konvekcija	Kombinirano s roštiljem	Konvekcija Kombinirano
 Gornja policu	—	○	○	○	○
 Donju policu	—	○	○	○	○
 Stakleni pladanj	○	○	○	○	○
 Metalna ladica	—	○	○	—	—

Oprez: Koristite dodatnu opremu prema naputcima vodiča za kuhanje!

○ Smije se koristiti
— Ne smije se koristiti

Posuđe Za Sigurno Korištenje U Mikrovalnoj Pećnici

Nikada ne koristite metalno posuđe ili posuđe s metalnim elementima za kuhanje u mikrovalnoj funkciji

Mikrovalovi ne mogu prodrijeti kroz metal. Oni će se odbiti od svakog metalnog predmeta i prouzročiti iskrenje, što je opasna pojava slična munji. Većina vatrostalnog ne-metalnog posuđa može se sigurno koristiti u mikrovalnoj pećnici. Ipak, neko posuđe može sadržavati materijale koji ga čine nepodobnim za korištenje u mikrovalnoj pećnici. Ukoliko niste sigurni, evo jednostavnog načina za provjeru može li se određeno posuđe sigurno koristiti u mikrovalnoj pećnici. Programirajte pećnicu na mikrovalnu funkciju i stavite posudu u pećnicu pored zdjele napunjene vodom. Uključite mikrovalnu funkciju na VISOKU jačinu u trajanju od 1 minute. Ako se voda zagrije, a posuda ostane hladna na dodir, posuda je sigurna za korištenje u mikrovalnoj pećnici. Ukoliko voda ne promijeni temperaturu ali se posuda zagrije, to znači da posuda upija mikrovalove i stoga nije sigurna za korištenje u mikrovalnoj pećnici. Vjerojatno u kuhinji imate mnogo posuđa koje se može sigurno koristiti u mikrovalnoj pećnici. Pogledajte sljedeći popis.

Tanjuri za jelo

Mnoge vrste tanjura za jelo sigurne su za korištenje u mikrovalnoj pećnici. Ukoliko niste sigurni, pogledajte naputke proizvođača ili izvršite provjeru.

Stakleno posuđe

Vatrostalno stakleno posuđe može se sigurno koristiti u mikrovalnoj pećnici. To uključuje sve vrste staklenog posuđa namijenjenog za kuhanje u pećnicama. Ipak, izbjegavajte korištenje tankog stakla, poput čaša za vodu ili vino, jer se one mogu rasprsnuti prilikom zagrijavanja.

Plastične posude za spremanje hrane

One se mogu koristiti za brzo podgrijavanje hrane. Ipak, ne smiju se koristiti za hranu kojoj treba prilično mnogo vremena u pećnici, jer će vruća hrana na kraju izobličiti ili otopiti plastično posuđe.

Papir

Papirnatih tanjuri i posuđe pogodno je i sigurno za korištenje u mikrovalnoj pećnici, ali pod uvjetom da je vrijeme kuhanja kratko i da hrana koja se zagrijava sadrži male količine masti i vlage. Papirnatih ubrusi također su vrlo korisni za omanjanje hrane ili za oblaganje posuda u kojima se peče masna hrana poput slanine. Općenito, izbjegavajte papirnatu proizvode u boji jer mogu pustiti boju. Neki proizvodi od recikliranog papira sadrže nečistoće koje mogu prouzročiti iskrenje ili požar prilikom korištenja u mikrovalnoj pećnici.

Plastične vrećice za kuhanje

Ukoliko su namijenjene upravo u tu svrhu, plastične vrećice za kuhanje sigurne su za korištenje u mikrovalnoj pećnici. Ipak, prije kuhanja potrebno je probušiti vrećicu, kako bi para mogla izaći. Nikada ne koristite obične plastične vrećice za kuhanje u mikrovalnoj funkciji, jer će se istopiti i rasprsnuti.

Plastično posuđe za kuhanje u mikrovalnoj pećnici

Postoji različito mnoštvo oblika i veličina posuđa namijenjenog za kuhanje u mikrovalnoj pećnici. Uglavnom ćete moći koristiti posuđe koje već imate pri ruci, radije nego kupovati novu kuhinjsku opremu.

Glineno, kameno i keramičko posuđe

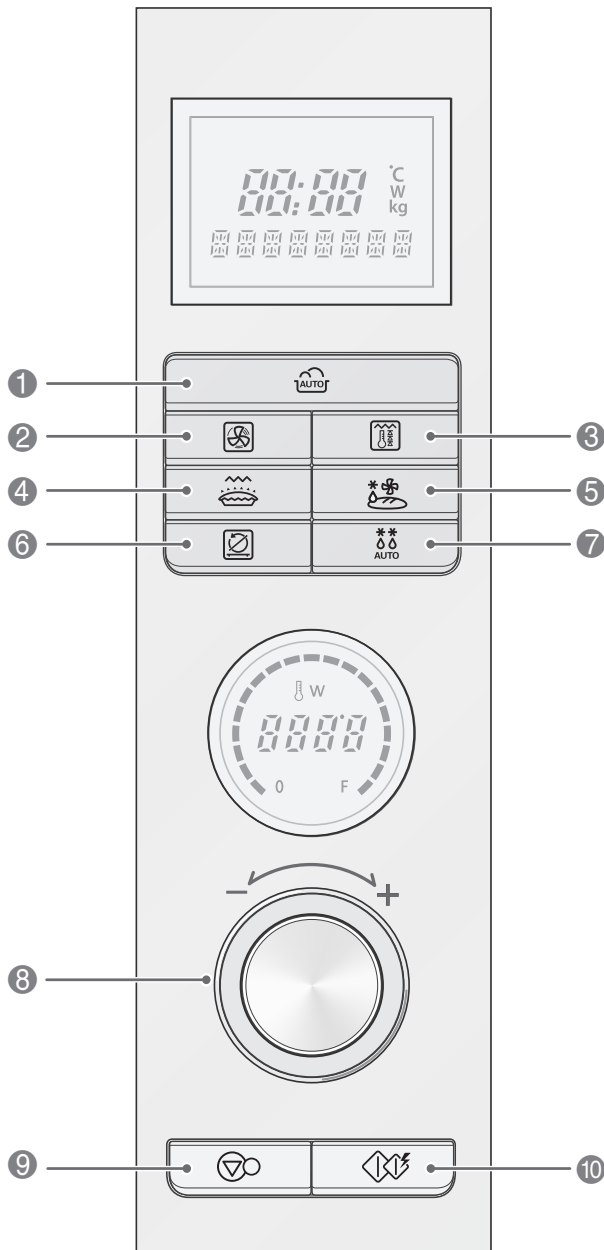
Posude načinjene od ovih materijala uglavnom se mogu koristiti u mikrovalnoj funkciji, ali se prije toga moraju ispitati radi sigurnosti.



OPREZ

- Neki predmeti koji sadrže velike količine olova ili željeza nisu pogodni za kuhanje.
- Potrebno je ispitati podobnost posuđa za sigurno korištenje u mikrovalnoj pećnici.

Upravljačka Ploča



Dio

1 VRHUNSKI KUHAR

Recept majstora kuhara vam omogućuje pripremanje većine vaše omiljene hrane odabirom vrste i težine hrane.

Pogledajte stranicu 17 "Vrhunski kuhar"

2 AKTIVNA KONVEKCIJA

Pogledajte stranicu 20 "Aktivna konvekcija"

3 KONTROLA TEMPERATURE ROŠTILJA

Pogledajte stranicu 22 "Kontrola temperature roštilja"

4 PRHKO ZAGRIJAVANJE

Pogledajte stranicu 24 "Prhko zagrijavanje"

5 ODMRZAVANJE I PEČENJE

Pogledajte stranicu 25 "Odmrzavanje i pečenje"

6 UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE POSTOLJA

Možete odabrati uključivanje ili isključivanje postolja.

7 AUTOMATSKO ODMRZAVANJE

Pogledajte stranicu 26 "Automatsko odmrzavanje"

8 NAČIN KUHANJA

- Odredite odabranu vrstu kuhanja.
- Postavite vrijeme kuhanja, temperaturu i razinu snage.
- Dok kuhate s automatskim i ručnim funkcijama, možete povećati ili smanjiti vrijeme kuhanja u bilo kojem trenutku okretanjem brojačnika (osim u načinu odmrzavanja)

9 PREKID/KRAJ

- Zaustavite se i obrišite sve stavke osim vremena u danu.

10 POKRETANJE/BRZO POKRETANJE

- Kako biste počeli s kuhanjem koje je odabrano, pritisnite tipku jednom.
- Značajka brzog pokretanja omogućuje vam postavljanje razmaka od 30 sekundi kuhanja VISOKOM snagom dodirom tipke brzog pokretanja.

Namještanje Sata

Vrijeme se može namjestiti na 12 ili 24 sata.

U sljedećem primjeru pokazat ću vam kako namjestiti sat na 14:35 kada koristite vrijeme od 24 sata. Provjerite jeste li iz pećnice odstranili svu ambalažu.

- 1 Ukopčajte pećnicu po prvi puta u utičnicu.

Na zaslonu se prikazuje "24H".

Pritisnite **POKRETANJE/BRZO POKRETANJE** za potvrdu 24 sata.

(ako želite promijeniti drugu opciju nakon postavljanja sata, morat ćete pećnicu iskopčati iz utičnice i ponovo ukopčati.



- 2 Okrenite **NAČIN KUHANJA** dok na prikazu ne vidite "14:00".

Pritisnite gumb **POKRETANJE/BRZO POKRETANJE** za potvrdu odabira vremena.



- 3 Okrenite **NAČIN KUHANJA** dok na prikazu ne vidite "14:35".

Pritisnite **POKRETANJE/BRZO POKRETANJE**.

Sat je aktiviran.



! NAPOMENA

- Kada pećnicu ukopčate po prvi put u utičnicu, trebat ćete postaviti vrijeme na satu.
- Ako se na satu (ili zaslonu) pojave čudni simboli, izvucite utikač pećnice iz utičnice i ponovno ga utaknite, te resetirajte sat.

Uključivanje/Isključivanje postolja

Za najbolje rezultate kuhanja, ostavite postolje uključeno.

Može se isključiti za velike obroke.

Pritisnite "☒" kako biste uključili ili isključili postolja.

! NAPOMENA

- Ponekad se postolja može tako ugrijati da se ne može dodirnuti. Pazite da ne dodirnete postolja prije i poslije kuhanja.
- Nemojte uključivati pećnicu ako u njoj nema hrane.

Blokada Za Sigurnost Djece

U sljedećem primjeru, pokazat ću vam kako namjestiti blokadu za sigurnost djece.

- 1 Pritisnite **PREKID/KRAJ**.



- 2 Pritisnite i držite **PREKID/KRAJ** dok se poruke "CHILD LOCKED" i "🔒" ne pojave na zaslonu i čuje zvučni signal.

BLOKADA ZA SIGURNOST DJECE(CHILD LOCK) je sada postavljen.

Ako se pritisne bilo koja tipka, na zaslonu će se pojaviti, "CHILD LOCKED" i "🔒".



- 3 Za poništavanje **BLOKADE ZA SIGURNOST DJECE**, pritisnite i zadržite tipku **PREKID/KRAJ** sve dok slovo "CHILD LOCKED" ne nestane sa zaslona.

Kada je blokada poništena, uređaj će se oglasiti PIŠTANJEM.



! NAPOMENA

Vaša pećnica ima sigurnosnu funkciju koja onemogućuje slučajno uključivanje pećnice. Kada se postavi zaključavanje za djecu nećete moći koristiti ni jednu funkciju i priprema hrane neće biti moguća.

Brzi Start

U sljedećem primjeru, pokazat ću vam kako namjestiti vrijeme kuhanja od 2 minute na visokoj jačini (900 W).

- 1 Pritisnite **PREKID/KRAJ**.



- 2 Pritisnite **POKRETANJE/BRZO POKRETANJE** četiri puta za odabir vremena kuhanja od 2 minute na VISOKOJ jačini (900 W).

Pećnica će započeti s kuhanjem prije kraja vašeg četvrtog pritiska na tipku.



- 3 Tijekom **POKRETANJE/BRZO POKRETANJE** kuhanja, možete produljiti vrijeme kuhanja do 99 minuta i 59 sekundi okretanjem brojačnika **NAČIN KUHANJA**.



! NAPOMENA

Pritiskom na tipku **POKRETANJE/BRZO POKRETANJE** omogućava se namještanje intervala od 30 sekundi za kuhanje na VISOKOJ jačini (900 W).

UPUTE ZA UPORABU

Mikrovalno Kuhanje Na Visokoj Jačini

U sljedećem primjeru, pokazat ću vam kako možete kuhati neke vrste hrane na jačini od 720 W u trajanju od 5 minuta.

- 1 Pritisnite **PREKID/KRAJ**.



- 2 Okrenite gumb **NAČIN KUHANJA** za odabir opcije **MIKROVALNA**.

Prikazuje se sljedeća poruka: "≡".

Pritisnite **POKRETANJE/BRZO POKRETANJE** za potvrdu načina rada.



- 3 Okrenite **NAČIN KUHANJA** sve dok se na zaslonu ne bude prikazano "720 W".

Pritisnite **POKRETANJE/BRZO POKRETANJE** za potvrdu odabira jačine.



- 4 Okrenite **NAČIN KUHANJA** dok na prikazu ne vidite "5:00".

Pritisnite **POKRETANJE/BRZO POKRETANJE**.



! NAPOMENA

- Vaša pećnica ima 5 postavki za snagu mikrovalova. Automatski se odabire velika snaga, a uključivanje **NAČIN KUHANJA** će odabrati različitu jačinu snage.
- Hrana koja se kuha mora se staviti u posuđe za sigurno korištenje u mikrovalnoj pećnici.
- Ne smije se koristiti sljedeća dodatna oprema.



Gornja policu



Donju policu

Razine Mikrovalne Jačine

Ova pećnica ima 5 razina jačine kako bi se omogućila maksimalna fleksibilnost i kontrola nad kuhanjem. Donja tabela prikazuje nekoliko primjera vrsta hrane uz preporučenu jačinu kuhanja.

RAZINA JAČINE	IZLAZNA JAČINA	UPORABA	DODATNA OPREMA
HIGH (VISOKA JAČINA)	900 W	<ul style="list-style-type: none"> • Kuhanje vode • Posmeđivanje mljevene govedine • Kuhanje komada peradi, ribe, povrća • Kuhanje mekih komada mesa 	Tanjur za sigurno korištenje u mikrovalnoj pećnici
MED-HIGH (SREDNJE VISOKA JAČINA)	720 W	<ul style="list-style-type: none"> • Svako podgrijavanje • Pečenje mesa i peradi • Kuhanje gljiva i školjaka • Kuhanje jela sa sirom i jajima 	
MED (SREDNJA JAČINA)	540 W	<ul style="list-style-type: none"> • Pečenje kolača i slastica • Priprema jaja • Kuhanje slatke kreme od jaja i mlijeka • Kuhanje riže, juhe 	
MED-LOW (SREDNJE NISKA JAČINA)	360 W	<ul style="list-style-type: none"> • Svako odmrzavanje • Topljenje maslaca i čokolade • Kuhanje tvrdih komada mesa 	
LOW (NISKA JAČINA)	180 W	<ul style="list-style-type: none"> • Omekšavanje maslaca i sira • Omekšavanje sladoleda • Podizanje tijesta s kvascem 	

Pripremanje Jela Na Roštilju

U sljedećem primjeru pokazat ću vam kako koristiti roštilj za pripremanje nekih vrsta hrane u 12 minuta.

- 1 Pritisnite **PREKID/KRAJ**.



- 2 Okrenite gumb **NAČIN KUHANJA** za odabir opcije **ROŠTILJ**.

Prikazuje se sljedeća poruka: "🔥".

Pritisnite **POKRETANJE/BRZO POKRETANJE** za potvrdu pečenja.



- 3 Okrenite gumb **NAČIN KUHANJA** dok na prikazu ne vidite "12:00".



- 4 Pritisnite **POKRETANJE/BRZO POKRETANJE**.



⚠️ OPREZ

Prilikom vađenja hrane i dodatne opreme iz pećnice nakon kuhanja uvijek koristite kuhinjske rukavice, jer će se pećnica i dodatna oprema jako zagrijati.

! NAPOMENA

- Ova značajka omogućava brzo posmeđivanje i stvaranje hrskave korice na određenim vrstama hrane.

- Za najbolje rezultate koristite sljedeću dodatnu opremu.



Gornja policu

Kombinirano kuhanje s roštiljem

U sljedećem primjeru pokazat ću vam kako programirati pećnicu na mikrovalnu jačinu od 360 W i roštilj na vrijeme kuhanja od 25 minuta.

- 1 Pritisnite **PREKID/KRAJ**.



- 2 Okrenite gumb **NAČIN KUHANJA** za odabir opcije **KOMBINACIJA S ROŠTILJEM**.

Prikazuje se sljedeća poruka: "🔥🔥".

Pritisnite **POKRETANJE/BRZO POKRETANJE** za potvrdu kombi pečenja.



- 3 Okrenite gumb **NAČIN KUHANJA** sve dok se na zaslonu ne pojavi "360 W".

Pritisnite **POKRETANJE/BRZO POKRETANJE** za potvrdu odabira jačine.



- 4 Okrenite gumb **NAČIN KUHANJA** dok na prikazu ne vidite "25:00".



- 5 Pritisnite **POKRETANJE/BRZO POKRETANJE**.



! NAPOMENA

- Vaša pećnica ima funkciju kombiniranog kuhanja koja omogućava pripremu hrane s pomoću **GRIJAČA** i **MIKROVALNE ENERGIJE**. Ovo uglavnom znači da hranu možete pripremiti u kraćem roku.

- U kombiniranom načinu kuhanja s roštiljem, jačinu možete namjestiti na tri mikrovalne razine (180 W, 270 W ili 360 W).

- Ova funkcija omogućuje brzu pripremu hrskave i smeđe hrane.

- Za najbolje rezultate koristite sljedeću dodatnu opremu.



Gornja policu

Konvekcijsko Predzagrijavanje

U sljedećem primjeru pokazat ću vam kako zagrijati pećnicu na temperaturu od 200° C.

- 1 Pritisnite **PREKID/KRAJ**.



- 2 Okrenite gumb **NAČIN KUHANJA** za odabir opcije **KONVEKCIJA**.

Prikazuje se sljedeća poruka: "☼".

Pritisnite **POKRETANJE/BRZO POKRETANJE** za potvrdu konvekcije.



- 3 Okrenite **NAČIN KUHANJA** sve dok se na zaslonu ne bude prikazano "200° C".

Pritisnite gumb **POKRETANJE/BRZO POKRETANJE** za potvrdu odabira temperature.



- 4 Pritisnite **POKRETANJE/BRZO POKRETANJE**.

Predzagrijavanje će započeti uz prikaz "PREHEAT".



! NAPOMENA

- Konvekcijska pećnica ima raspon temperature od 40° C i 100° C ~ 230° C.
- Pećnica ima funkciju fermentacije pri temperaturi od 40° C. Potrebno je pričekati da se pećnica ohladi, jer funkciju fermentacije ne možete koristiti ako je temperatura pećnice iznad 40° C.
- Pećnici je potrebno nekoliko minuta za dostizanje odabrane temperature.
- Kada dostigne odgovarajuću temperaturu, pećnica će se oglasiti PIŠTANJEM.
- Nakon toga stavite hranu u pećnicu i započnete s kuhanjem.

Konvekcijsko Kuhanje

U sljedećem primjeru, pokazat ću vam kako kuhati neke vrste hrane na temperaturi od 230° C u trajanju od 50 minuta.

- 1 Pritisnite **PREKID/KRAJ**.



- 2 Okrenite gumb **NAČIN KUHANJA** za odabir opcije **KONVEKCIJA**.

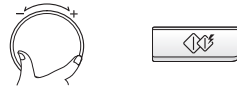
Prikazuje se sljedeća poruka: "☼".

Pritisnite **POKRETANJE/BRZO POKRETANJE** za potvrdu konvekcije.



- 3 Okrenite **NAČIN KUHANJA** sve dok se na zaslonu ne bude prikazano "230° C".

Pritisnite gumb **POKRETANJE/BRZO POKRETANJE** za potvrdu odabira temperature.



- 4 Okrenite **NAČIN KUHANJA** dok na prikazu ne vidite "50:00".



- 5 Pritisnite **POKRETANJE/BRZO POKRETANJE**.



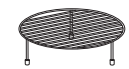
! OPREZ

Prilikom vađenja hrane i dodatne opreme iz pećnice nakon kuhanja uvijek koristite kuhinjske rukavice, jer će se pećnica i dodatna oprema jako zagrijati.

! NAPOMENA

Ako niste namjestili temperaturu, vaša će pećnica automatski odabrati 180° C. Temperatura kuhanja može se promijeniti okretanjem gumba **NAČIN KUHANJA**.

Za najbolje rezultate koristite sljedeću dodatnu opremu.



Donju policu

Kombinirano kuhanje s Konvekcijom

U sljedećem primjeru pokazat ću vam kako možete programirati svoju pećnicu na mikrovalnu jačinu od 270 W, konvekcijску temperaturu od 200° C, te roštilj na vrijeme kuhanja od 25 minuta.

- 1 Pritisnite **PREKID/KRAJ**.



- 2 Okrenite gumb **NAČIN KUHANJA** za odabir opcije **KONVEKCIJA KOMBINIRANO**.

Prikazuje se sljedeća poruka: "≡", "☼".

Pritisnite **POKRETANJE/BRZO POKRETANJE** za potvrdu konvekcije.



- 3 Okrenite **NAČIN KUHANJA** sve dok se na zaslonu ne bude prikazano "270 W".

Pritisnite **POKRETANJE/BRZO POKRETANJE** za potvrdu odabira jačine.



- 4 Okrenite **NAČIN KUHANJA** sve dok se na zaslonu ne bude prikazano "200° C".

Pritisnite gumb **POKRETANJE/BRZO POKRETANJE** za potvrdu odabira temperature.



- 5 Okrenite **NAČIN KUHANJA** dok na prikazu ne vidite "25:00".



- 6 Pritisnite **POKRETANJE/BRZO POKRETANJE**.



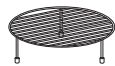
! OPREZ

Prilikom vađenja hrane i dodatne opreme iz pećnice nakon kuhanja uvijek koristite kuhinjske rukavice, jer će se pećnica i dodatna oprema jako zagrijati.

! NAPOMENA

Možete odabrati tri razine mikrovalne jačine (180 W, 270 W ili 360 W).

- Za najbolje rezultate koristite sljedeću dodatnu opremu.



Donju policu

Dulje Ili Kraće Vrijeme Kuhanja

U sljedećem primjeru pokazat ću vam kako promijeniti predefiniране programe KUHANJA na dulje ili kraće vrijeme kuhanja.

- 1 Pritisnite **PREKID/KRAJ**.



- 2 Namjestite željeni predefiniрани program **KUHANJE**.
Odaberite težinu hrane.



- 3 Pritisnite **POKRETANJE/BRZO POKRETANJE**.

Okrenite gumb **NAČIN KUHANJA**.

Vrijeme kuhanja će se povećati ili smanjiti.



! NAPOMENA

- Ako ustanovite da je prilikom kuhanja na predefiniраним programima KUHANJA hrana premalo ili previše kuhana, možete povećati ili smanjiti vrijeme kuhanja okretanjem gumba **NAČIN KUHANJA**.
- U svakom trenutku možete produljiti ili skratiti vrijeme kuhanja (osim u režimu odmrzavanja), okretanjem gumba **NAČIN KUHANJA**.

Vrhunski kuhar

U sljedećem ćemo vam primjeru pokazati kako skuhati 0,6 kg rozbifa.

- 1 Pritisnite **PREKID/KRAJ**.



- 2 Pritisnite **VRHUNSKI KUHAR**.

Prikazuje se sljedeća poruka: "auto".



- 3 Okrećite **NAČIN KUHANJA** sve dok na zaslonu ne bude prikazano "4 ROAST BEEF".

Pritisnite **POKRETANJE/BRZO POKRETANJE** za potvrdu kategorije.



- 4 Okrenite **NAČIN KUHANJA** dok na prikazu ne vidite "0,6 kg"

Pritisnite **POKRETANJE/BRZO POKRETANJE**.

Dok kuhate možete povećati ili smanjiti vrijeme kuhanja okretanjem **NAČIN KUHANJA**.



! NAPOMENA

- Izbornici vrhunski kuhar se programiraju.
- Majstor kuhar vam omogućuje pripremljanje većine vaše omiljene hrane odabirom vrste i težine hrane.

Vodič vrhunskog kuhara

Kategorija	Upute
<p>1. Quiche lorraine</p> <ul style="list-style-type: none"> - Temp. hrane : Sobna - Pribor : 28 cm posuda za kolače na donju policu 	<p><i>Sastojci</i></p> <p>1 pečena korica za pitu \ 125 g dimljene slanine, naribano 1 žlica ulja \ 2 jaja, malo tučena 125 g mlijeka \ 125 g vrhnja \ indijski oraščić, sol, papar po ukusu 100 g naribanog sira</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Stavite pečenu koricu za pitu na posudu za kolače. 2. Pecite slaninu u lagano nauljenoj tavi dok ne poprimi smeđu boju i odstranite višak masti. 3. Pomiješajte jaja, mlijeko, vrhnje, indijski oraščić, sol i papar. 4. Ravnomjerno raširite naribani sir na pečenoj korici za pitu. 5. Nalijte mješavinu jaja-vrhnja odozgo, a zatim stavite posudu za kolače na donju policu. Odaberite izbornik, pritisnite start.

Vodič vrhunskog kuhara

Kategorija	Upute																																
2. Rice/Pasta (Riža/Tjestenina) - Ograničenje težine : 0,1~0,3 kg - Temp. hrane : Sobna - Pribor : Zdjela koja je sigurna za kuhanje mikrovalovima (duboka zdjela od stakla)	Sastojci za rižu <table border="1"> <thead> <tr> <th>Riža</th> <th>100 g</th> <th>200 g</th> <th>300 g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Maslac, topljeni</td> <td>30 g</td> <td>40 g</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>Luk, naribani</td> <td>50 g</td> <td>75 g</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>Kokošja juha ili voda</td> <td>250 ml</td> <td>500 ml</td> <td>750 ml</td> </tr> <tr> <td>Garni buket i sol</td> <td colspan="3">Prema ukusu</td> </tr> </tbody> </table> <p>Dodajte rižu i topljeni maslac u duboku i veliku zdjelu (3 L) i dobro izmiješajte. Naspite kipuću kokošju juhu ili vodu i dodajte buket garni i sol. Prekrijte plastičnom folijom. Stavite zdjelu u pećnicu. Odaberite izbornik i težinu, pritisnite start. Nakon kuhanja, promiješajte i ostavite da stoji pokriveno 5~10 minuta prema potrebi.</p> Sastojci za rezance <table border="1"> <thead> <tr> <th>Tjestenina</th> <th>100 g</th> <th>200 g</th> <th>300 g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Voda</td> <td>400 ml</td> <td>800 ml</td> <td>1200 ml</td> </tr> <tr> <td>Sol</td> <td colspan="3">Prema ukusu</td> </tr> </tbody> </table> <p>Stavite tjesteninu u zasoljenoj kipućoj vodi u duboku i veliku zdjelu (3 L). Stavite zdjelu u pećnicu. Odaberite izbornik i težinu, pritisnite start. Nakon kuhanja, ostavite da stoji 1~2 minute. Isperite tjesteninu hladnom vodom.</p>	Riža	100 g	200 g	300 g	Maslac, topljeni	30 g	40 g	50 g	Luk, naribani	50 g	75 g	100 g	Kokošja juha ili voda	250 ml	500 ml	750 ml	Garni buket i sol	Prema ukusu			Tjestenina	100 g	200 g	300 g	Voda	400 ml	800 ml	1200 ml	Sol	Prema ukusu		
Riža	100 g	200 g	300 g																														
Maslac, topljeni	30 g	40 g	50 g																														
Luk, naribani	50 g	75 g	100 g																														
Kokošja juha ili voda	250 ml	500 ml	750 ml																														
Garni buket i sol	Prema ukusu																																
Tjestenina	100 g	200 g	300 g																														
Voda	400 ml	800 ml	1200 ml																														
Sol	Prema ukusu																																
3. Chocolate cake (Čokoladni kolač) - Temp. hrane : Sobna - Pribor : 26x11x7,5 cm Kalup za kuglof na niskom stalku	Sastojci 70 g jogurta \ 50 g sjemenog ulja \ 170 g šećera 110 g prženog šećera \ 50 g kakao praha 1 čajna žlica praška za pecivo \ 3 jaja, lako tučena 1/4 čajne žlice soli																																
4. Roast beef (Rozbif) - Ograničenje težine : 0,5~2,0 kg - Temp. hrane : Zamrznuto - Pribor : Donju policu na metalnoj ladici	Sastojci Namažite govedinu otopljenim uljem i začinite prema želji. Stavite hranu na donju policu na metalnoj ladici. Odaberite izbornik i težinu, pritisnite start. Kad čujete zvučni signal, okrenite hranu. A zatim pritisnite start da biste nastavili s kuhanjem. Nakon kuhanja, ostavite da stoji pokriveno 10 minuta.																																
5. Stuffed zucchini (Punjene tikvice) - Temp. hrane : Sobna - Pribor : Metalna ladica na donju policu	Sastojci 4 okrugle tikvice (200 g po komadu) \ 500 g mljevene govedine 2 čajne žlice maslinova ulja \ sol i papar prema ukusu																																
	Odrežite vrhove tikvica kako bi ih oblikovali u udubine i nadjenite ih, pazite pri tome da ne oštetite meso ili kožu. Nadjenite tikvice mljevenim mesom i nadomjestite udubinu. Stavite punjene tikvice u metalnu ladicu na donju policu i pošćropite maslinovim uljem. Odaberite izbornik, pritisnite start.																																

Vodič vrhunskog kuhara

Kategorija	Upute
6. Gratin dauphinois - Temp. hrane : Sobna - Pribor : 20 x 20 cm posuda za pečenje na donju policu	<p>Sastojci 1 kg krumpira \ 1 glavica češnjaka \ 20 g putra \ 300 g vrhnja 100 g ribanog sira \ indijski oraščić, sol i papar prema ukusu</p> <p>Ogulite i operite krumpire, a zatim ih izrežite u kriške debljine 5 mm. Protrljajte unutrašnjost posude za pečenje češnjakom i putrom.</p> <p>Stavite polovicu krumpira u posudu za pečenje i začinite. Napunite s preostalim krumpirima i začinite, a zatim nalijte vrhnje i sir po svemu. Stavite posudu za pečenje na donju policu. Odaberite izbornik, pritisnite start.</p>
7. Lasagna (Lazanje) - Temp. hrane : Sobna - Pribor : 26 x 17 cm posuda za pečenje na donju policu	<p>Sastojci za mesni umak 9 nekuhanih tijesta lasanja \ 2 kg mesa i umak od rajčice 40 g naribanog sira \ 4 čajne žličice maslinova ulja Sol i papar prema ukusu</p> <p>Stavite 3 tijesta lasanja jedno do drugoga na dnu posude za pečenje, tako da pokrivaju dno. Raširite 1/3 mesa i umak od rajčice po njima. Nastavite sa 3 tijesta lasanja i još 1/3 mesa i umaka od rajčice, a zatim završite sa 3 tijesta lasanja i ostatkom mesa i umakom od rajčice. Pospite ribanim sirom.</p> <p>Stavite posudu za pečenje na donju policu. Odaberite izbornik i težinu, pritisnite start.</p> <p>✳ Meso i umak od rajčice 1 stabljika celera \ 2 luka \ 1 glavica češnjaka 1,4 kg zrelih rajčica \ 1 grančica timijana \ 1 list lovora 500 g mljevena govedina \ sol i papar po ukusu</p> <p>Fino isjeckajte celer, luk, češnjak i rajčice. Skuhajte celer, luk i češnjak u blago nauljenoj posudi za pečenje dok ne omekša. Dodajte rajčicu, timijan, list lovora, sol i papar. Miješajte i pustite da krčka oko 30 minuta.</p> <p>Kuhajte mljeveno meso u drugoj blago nauljenoj posudi za pečenje 5 minuta dok stalno miješate. Izlijte umak od rajčica u meso i kuhajte 5 minuta.</p>
8. Apple tart (Kolač od jabuka) - Temp. hrane : Sobna - Pribor : Posuda za kolače od 28 cm na donju policu	<p>Sastojci 1 kora pečene pite \ 5 jabuka 20 grama šećera \ 2 čajne žličice tekućeg meda</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Stavite pečenu koru za pitu na posudu za kolače. 2. Nasjeckajte 2 1/2 jabuke i stavite u tavu za pečenje sa šećerom. Pustite da lagano kipi dok jabuka ne omekša. Izrežite preostale jabuke u kriške od 5 mm. Raširite kuhane jabuke na dno kore za pitu i postavite kriške jabuke u spiralnim rozetama po čitavoj površini. Na kraju raširite med po svemu. 3. Stavite posudu za kolače na donju policu. Odaberite izbornik i težinu, pritisnite start. Nakon kuhanja, uklonite iz pećnice i ostavite da se hladi.

Aktivna konvekcija

U sljedećem primjeru, pokazat ćemo vam kako da kuhate 0,3 kg komada piletine.

- 1 Pritisnite **PREKID/KRAJ**.



- 2 Pritisnite **AKTIVNA KONVEKCIJA**.

Prikazuje se sljedeća poruka: "2 CHICKEN PIECES".



- 3 Okrećite **NAČIN KUHANJA** sve dok na zaslonu ne bude prikazano "2 CHICKEN PIECES".

Pritisnite **POKRETANJE/BRZO POKRETANJE** za potvrdu kategorije.



- 4 Okrenite **NAČIN KUHANJA** dok na prikazu ne vidite "0,3 kg"

Pritisnite **POKRETANJE/BRZO POKRETANJE**.

Dok kuhate možete povećati ili smanjiti vrijeme kuhanja okretanjem **NAČIN KUHANJA**.



! NAPOMENA

- Izbornici aktivne konvekcije se programiraju.
- Aktivna konvekcija omogućuje vam pripremanje većine vaše omiljene hrane odabirom vrste i težine hrane.

Vodič za aktivnu konvekciju

Kategorija	Upute
<p>1. Roast chicken (Pečeno pile)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ograničenje težine : 0,8~1,8 kg - Temp. hrane : Zamrznuto - Pribor : Donju policu na metalnoj ladici 	<p>Namažite pile otopljenim maslacem ili uljem i začinite prema želji. Stavite čitavo pile s prsima prema dolje na donju policu na metalnoj ladici. Odaberite izbornik i težinu, pritisnite start. Kad čujete zvučni signal, ocijedite sokove i odmah okrenite hranu. A zatim pritisnite start da biste nastavili s kuhanjem. Nakon kuhanja, ostavite da stoji pokriveno 10 minuta.</p>
<p>2. Chicken pieces (Komadi piletine)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ograničenje težine : 0,2~0,8 kg - Temp. hrane : Zamrznuto - Pribor : Visoki stalak na metalnom pladnju 	<p>Namažite komade piletine otopljenim maslacem ili uljem i začinite prema želji. Stavite hranu na visoki stalak na metalnom pladnju. Odaberite izbornik i težinu, pritisnite start. Kad čujete zvučni signal, okrenite hranu i pritisnite start kako biste nastavili s kuhanjem.</p>
<p>3. Roast pork (Pečena svinjetina)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ograničenje težine : 0,5~2,0 kg - Temp. hrane : Zamrznuto - Pribor : Donju policu na metalnoj ladici 	<p>Namažite svinjetinu otopljenim maslacem ili uljem i začinite prema želji. Stavite hranu na donju policu na metalnoj ladici. Odaberite izbornik i težinu, pritisnite start. Nakon kuhanja, ostavite da stoji pokriveno 10 minuta.</p>

Vodič za aktivnu konvekciju

Kategorija	Upute
4. Fresh pizza (Svježa pizza) - Temp. hrane : Soba - Pribor : Metalna ladica na donju policu	Sastojci <i>Tijesto:</i> 120 g višenamjenskog ili krušnog brašna \ 1 čajna žličica suhog kvasca 1/3 čajna žličica soli \ 1 čajna žličica šećera \ 70 ml tople vode 1 čajna žličica ekstra djevičanskog maslinova ulja, i još malo za premaz <i>Nadjev:</i> 3 čajne žličice umaka od rajčice \ 30 g narezane kobasice 1/2 luka, narezano \ 2 svježe gljive, narezano 1/2 svježe paprike \ 100 g naribanog Mozzarella sira <p>Pomiješajte sve sastojke u velikoj posudi. Umijesite električnim mikserom kako biste napravili glatko i elastično tijesto. Raširite tijesto i stavite tijesto na metalnu ladicu. Raširite umak za pizzu. Stavite nadjev i sir. Stavite metalnu ladicu na donju policu. Odaberite izbornik, pritisnite start.</p>
5. Cookies (Kolačići) - Temp. hrane : Soba - Pribor : Gornja policu + Donju policu	Sastojci 80 g smeđeg šećera \ 80 g maslaca, omekšanog 1 jaje, lagano umučeno \ 180 g višenamjenskog brašna, prosijanog 1/2 čajne žličice praška za pecivo \ 1/2 čajne žličice sode bikarbone 100 g mini čokoladnih pločica <p>Izmiješajte smeđi šećer i omekšani maslac. Postepeno dodajte jaje i miješajte dok ne bude lagano i pjenasto. Dodajte brašno, prašak za pecivo, sodu bikarbonu i pločice čokolade i dobro izmiješajte. Stavite tijesto žlicom na gornju policu na podlogu od aluminijske folije. Kolačiće treba staviti u razmacima od 2 cm. Stavite gornju i donju policu u pećnicu. Odaberite izbornik, pritisnite start. Nakon pripravljanja, stavite hranu na donju policu i ostavite da se ohladi.</p>
6. Baked potatoes (Pečeni krumpir) - Ograničenje težine : 0,2~1,0 kg - Temp. hrane : Soba - Pribor : Donju policu	<p>Odaberite krumpir srednje veličine (200~220 g svaki). Operite i osušite krumpire. Probušite krumpire nekoliko puta vilicom. Stavite posudu za pečenje na donju policu. Odaberite izbornik i težinu, pritisnite start. Nakon kuhanja, ostavite da stoji pokriveno 10 minuta.</p>
7. Small cakes (Mali kolači) - Temp. hrane : Soba - Pribor : Papirnate čaše za kolače na metalnu ladicu na donju policu	Sastojci 60 g šećera \ 100 g maslaca, omekšanog 2 jaja, lagano umučena \ 150 g višenamjenskog brašna, prosijanog 1/2 čajne žličice praška za pecivo 10~13kom papirnatih čaša za kolače (50 mm osnovica x 30 mm visina) <p>Izmiješajte šećer i omekšani maslac. Postepeno dodajte jaja i miješajte dok ne bude lagano i pjenasto. Dodajte brašno i prašak za pecivo i dobro promiješajte. Ravnomjerno napunite posude za kolače s maslacem (25~30 g svaka). Stavite posude za kolače na metalnu ladicu na donju policu. Odaberite izbornik, pritisnite start. Nakon pripravljanja, stavite hranu na donju policu i ostavite da se ohladi.</p>

Kontrola temperature roštilja

U sljedećem primjeru, pokazat ćemo vam kako da kuhate Visoko(80° C) 30 min održavanje topline.

- 1 Pritisnite **PREKID/KRAJ**.



- 2 Pritisnite **KONTROLA TEMPERATURE ROŠTILJA**.

Prikazuje se sljedeća poruka: "🔥🔥".



- 3 Okrećite **NAČIN KUHANJA** sve dok na zaslonu ne bude prikazano "2 KEEP WARM".

Pritisnite **POKRETANJE/BRZO POKRETANJE** za potvrdu kategorije.



- 4 Okrenite **NAČIN KUHANJA** dok na prikazu ne vidite "80° C".

Pritisnite **POKRETANJE/BRZO POKRETANJE**.

Zakrenite **NAČIN KUHANJA** dok na prikazu ne vidite "30:00".



- 5 Pritisnite **POKRETANJE/BRZO POKRETANJE**.



NAPOMENA

Za najbolje rezultate s funkcijom kontrole temperature roštilja, provjerite da li se unutrašnjost pećnice ohladila prije uporabe.

Vodič za kontrolu temperature roštilja

Funkcija	Uputa									
1. Slow cook (Sporo kuhanje) - Raspon : 110° C (Visoko) / 90° C (Nisko) - Pribor : Otporno na toplinu Staklena posuda s pokrovom na rotirajućoj ploči	<p>Ova funkcija održava relativno nisku temperaturu u usporedbi s drugim metodama kuhanja (kao što je pečenje, kuhanje i prženje), omogućuje mnogo sati samostalnog kuhanja pirjane govedine, gulaša i drugih prikladnih jela.</p> <p>90° C (Niska) Postavka Niska postavka omogućuje blago krčkanje hrane kroz dulje vrijeme, bez prekuhavanja ili zagorijevanja. Nije potrebno miješanje kad se koristi ova postavka.</p> <p>110° C (Visoka) Postavka Visoka postavka omogućuje kuhanje hrane za približno pola vremena koje je potrebno za nisku postavku. Neke vrste hrane mogu zakipjeti kad se kuhaju na visokoj postavki, pa će možda trebati dodati još tekućine. Povremeno miješanje variva i složenaca poboljšat će proširenost okusa.</p> <p>Nije potrebno zapeći i zarumenjeti hranu prije polaganog kuhanja, ali to može pomoći očuvanju sokova i okusa i čini da meso ostane meko.</p> <p>Vodič polaganog kuhanja</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Tradicionalno vrijeme kuhanja</th> <th>Vrijeme polaganog kuhanja (bez zapečenja)</th> <th>Vrijeme polaganog kuhanja (uz zapečenje)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>35 do 60 minuta</td> <td>6 do 10 sati</td> <td>3 do 4 sati</td> </tr> <tr> <td>1 do 3 sati</td> <td>8 do 10 sati</td> <td>4 do 6 sati</td> </tr> </tbody> </table>	Tradicionalno vrijeme kuhanja	Vrijeme polaganog kuhanja (bez zapečenja)	Vrijeme polaganog kuhanja (uz zapečenje)	35 do 60 minuta	6 do 10 sati	3 do 4 sati	1 do 3 sati	8 do 10 sati	4 do 6 sati
Tradicionalno vrijeme kuhanja	Vrijeme polaganog kuhanja (bez zapečenja)	Vrijeme polaganog kuhanja (uz zapečenje)								
35 do 60 minuta	6 do 10 sati	3 do 4 sati								
1 do 3 sati	8 do 10 sati	4 do 6 sati								

Vodič za kontrolu temperature roštilja

Funkcija	Uputa																																													
2. Keep warm (Držite toplim) - Raspon : 110° C ~ 80° C - Pribor : Otporno na toplinu Staklena posuda s pokrovom na rotirajućoj ploči	Toplina s gornjih i donjih elemenata koristi se za postavljanje temperature. Možete koristiti ovu funkciju kako biste hranu održali toplom dok nije spremna za serviranje.																																													
3. Food dry (Sušenje hrane) - Raspon : 40° C ~ 90° C - Pribor : Metalna ladica na donju policu	Pomoću ove funkcije možete sušiti voće, povrće i govedinu pa ih tako pretvoriti u zdrave i ukusne prehrambene zalogaje bez kemikalija i konzervansa. Stavite papir za pečenje u ladicu i raširite hranu u jedan sloj.																																													
Vodič za sušenje hrane																																														
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Vrsta hrane</th> <th>Priprema</th> <th>Postavljanje temperature</th> <th>Vrijeme</th> <th>Uporaba</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bananas</td> <td>Slice into 5~6 mm thick</td> <td>60° C</td> <td>5~8 sati</td> <td>Hrana za bebe, granola, kolačići i kruh od banane</td> </tr> <tr> <td>Sa smokava</td> <td>Uklonite peteljke i razrežite popola</td> <td>60° C</td> <td>8~10 sati</td> <td>Nadjevi, kolači, pudinzi, kruh i kolačići</td> </tr> <tr> <td>Kivi</td> <td>Oljuštite, narežite na ploške debljine 8~12 mm</td> <td>60° C</td> <td>5~8 sati</td> <td>Zalogaji</td> </tr> <tr> <td>Mango</td> <td>Uklonite koru, narežite na 6~10mm debljine</td> <td>60° C</td> <td>6~10 sati</td> <td>Zalogaji, žitarice, pečena hrana</td> </tr> <tr> <td>Oljušteni</td> <td>Ananas, jezgra, narežite na 8~12mm debljine</td> <td>60° C</td> <td>6~10 sat</td> <td>Zalogaji, pečena hrana, pečena granola</td> </tr> <tr> <td>Rajčice</td> <td>Operite i narežite na krugove od 6mm</td> <td>60° C</td> <td>6~10 sat</td> <td>Juhe, čorbe, pasta ili umak</td> </tr> <tr> <td>Gljive</td> <td>Očistite mekom četkom ili krpom. Nemojte prati</td> <td>50° C</td> <td>4~8 sati</td> <td>Rehidracije za juhe, mesna jela, omlete ili pečenja</td> </tr> <tr> <td>Sušena govedina</td> <td>Marinirati narezano meso (5~6mm debljine) kupljeno ili uz vaš vlastiti recept 6 do 8 sati u hladnjaku</td> <td>70° C</td> <td>6~10 sati</td> <td>Zalogaj</td> </tr> </tbody> </table>	Vrsta hrane	Priprema	Postavljanje temperature	Vrijeme	Uporaba	Bananas	Slice into 5~6 mm thick	60° C	5~8 sati	Hrana za bebe, granola, kolačići i kruh od banane	Sa smokava	Uklonite peteljke i razrežite popola	60° C	8~10 sati	Nadjevi, kolači, pudinzi, kruh i kolačići	Kivi	Oljuštite, narežite na ploške debljine 8~12 mm	60° C	5~8 sati	Zalogaji	Mango	Uklonite koru, narežite na 6~10mm debljine	60° C	6~10 sati	Zalogaji, žitarice, pečena hrana	Oljušteni	Ananas, jezgra, narežite na 8~12mm debljine	60° C	6~10 sat	Zalogaji, pečena hrana, pečena granola	Rajčice	Operite i narežite na krugove od 6mm	60° C	6~10 sat	Juhe, čorbe, pasta ili umak	Gljive	Očistite mekom četkom ili krpom. Nemojte prati	50° C	4~8 sati	Rehidracije za juhe, mesna jela, omlete ili pečenja	Sušena govedina	Marinirati narezano meso (5~6mm debljine) kupljeno ili uz vaš vlastiti recept 6 do 8 sati u hladnjaku	70° C	6~10 sati	Zalogaj
Vrsta hrane	Priprema	Postavljanje temperature	Vrijeme	Uporaba																																										
Bananas	Slice into 5~6 mm thick	60° C	5~8 sati	Hrana za bebe, granola, kolačići i kruh od banane																																										
Sa smokava	Uklonite peteljke i razrežite popola	60° C	8~10 sati	Nadjevi, kolači, pudinzi, kruh i kolačići																																										
Kivi	Oljuštite, narežite na ploške debljine 8~12 mm	60° C	5~8 sati	Zalogaji																																										
Mango	Uklonite koru, narežite na 6~10mm debljine	60° C	6~10 sati	Zalogaji, žitarice, pečena hrana																																										
Oljušteni	Ananas, jezgra, narežite na 8~12mm debljine	60° C	6~10 sat	Zalogaji, pečena hrana, pečena granola																																										
Rajčice	Operite i narežite na krugove od 6mm	60° C	6~10 sat	Juhe, čorbe, pasta ili umak																																										
Gljive	Očistite mekom četkom ili krpom. Nemojte prati	50° C	4~8 sati	Rehidracije za juhe, mesna jela, omlete ili pečenja																																										
Sušena govedina	Marinirati narezano meso (5~6mm debljine) kupljeno ili uz vaš vlastiti recept 6 do 8 sati u hladnjaku	70° C	6~10 sati	Zalogaj																																										
4. Proof (Otporno) - Raspon : 40° C - Pribor : Otporna na toplinu staklena posuda na donju policu	Kako napraviti jogurt <ul style="list-style-type: none"> Nalijte 1000 ml mlijeka u odgovarajuću posudu s poklopcem koja je otporna na toplinu. Iskuhajte do odgovarajuće temperature (do 60~70° C) i zatim ohladite do oko 40° C Dodajte 150 ml prirodnog jogurta u zdjelu i dobro izmiješajte. Stavite pokrivenu zdjelu u pećnicu. Odaberite izbornik i postavite vrijeme kuhanja na 5~8 sati. Kako podizati tijesto s kvascem <ul style="list-style-type: none"> Stavite tijesto u odgovarajuću zdjelu koja je otporna na toplinu i pokrijte folijom za pečenje ili mokrom krpom. Stavite zdjelu u pećnicu. Izaberite izbornik i odaberite vrijeme kuhanja na oko 40 minuta dok tijesto dvostruko ne nabubri. 																																													
5. Plate warming (Zagrijavanje tanjura) - Raspon : 40° C ~ 100° C - Pribor : Na donju policu	Koristite ovu funkciju kako biste zagrijali tanjure na vruću i udobnu temperaturu.																																													

Prhko zagrijavanje

U sljedećem primjeru, pokazat ćemo vam kako da kuhate 0,5 kg lazanja.

- 1 Pritisnite **PREKID/KRAJ**.



- 2 Pritisnite **PRHKO ZAGRIJAVANJE**.

Prikazuje se sljedeća poruka: "auto".



- 3 Okrećite **NAČIN KUHANJA** sve dok na zaslonu ne bude prikazano "2 LASAGNA".

Pritisnite **POKRETANJE/BRZO POKRETANJE** za potvrdu kategorije.



- 4 Okrenite **NAČIN KUHANJA** dok na prikazu ne vidite "0,5 kg"

Pritisnite **POKRETANJE/BRZO POKRETANJE**.

Dok kuhate možete povećati ili smanjiti vrijeme kuhanja okretanjem **NAČIN KUHANJA**.



NAPOMENA

- Izbornici prhkog zagrijavanja se programiraju
- Prhko zagrijavanje vam omogućuje pripremljanje većine vaše omiljene hrane odabirom vrste i težine hrane.

Vodič za prhko zagrijavanje

Kategorija	Upute
<p>1. Cordon bleu</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ograničenje težine : 0,2~0,8 kg - Temp. hrane : Zamrznuto - Pribor : Staklena posuda otporna na toplinu na donju policu 	<p>Stavite preostali cordon bleu (100~150 g/komad) na staklenu posudu otpornu na toplinu na donju policu. Odaberite izbornik i težinu, pritisnite start.</p>
<p>2. Lasagna (Lazanje)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ograničenje težine : 0,2~0,8 kg - Temp. hrane : Zamrznuto - Pribor : Otporno na toplinu staklena posuda otporna na toplinu na donju policu 	<p>Razrežite lazanje na komade (200~250 g/komad). Stavite hranu u staklenu posudu otpornu na toplinu na donju policu. Odaberite izbornik i težinu, pritisnite start.</p>
<p>3. Bread (Kruh)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ograničenje težine : 0,1~0,3 kg - Temp. hrane : Smrznut - Pribor : Donju policu 	<p>Stavite smrznuti kruh (50~100 g/komad) na donju policu. Odaberite izbornik i težinu, pritisnite start.</p>
<p>4. Pie/Tart (Pita/Kolač)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ograničenje težine : 0,1~0,3 kg - Temp. hrane : Smrznut - Pribor : Staklena posuda otporna na toplinu na donju policu 	<p>Razrežite ostatak pite/kolača na komade (200~250 g/komad). Stavite hranu u staklenu posudu otpornu na toplinu na donju policu. Odaberite izbornik i težinu, pritisnite start.</p>

Odmrzavanje i Pečenje

U sljedećem primjeru, pokazat ćemo vam kako da kuhate 0,4 kg pizze.

- 1 Pritisnite **PREKID/KRAJ**.



- 2 Pritisnite **ODMRZAVANJE I PEČENJE**.

Prikazuje se sljedeća poruka: "auto".



- 3 Okrećite **NAČIN KUHANJA** sve dok na zaslonu ne bude prikazano "4 PIZZA".

Pritisnite **POKRETANJE/BRZO POKRETANJE** za potvrdu kategorije.



- 4 Okrenite **NAČIN KUHANJA** dok na prikazu ne vidite "0,4 kg".



- 5 Pritisnite **POKRETANJE/BRZO POKRETANJE**.

Dok kuhate možete povećati ili smanjiti vrijeme kuhanja okretanjem **NAČIN KUHANJA**.



Vodič za Odmrzavanje i Pečenje

Kategorija	Upute
<p>1. Quiche</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ograničenje težine : 0,3~1,0 kg - Temp. hrane : Smrznut - Pribor : Staklena posuda otporna na toplinu na ddonju policu 	<p>Uklonite quiche iz paketa u kutiji i uklonite ladicu. Stavite hranu u staklenu posudu otpornu na toplinu na donju policu. Odaberite izbornik i težinu, pritisnite start.</p>
<p>2. lasagna (Lazanje)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ograničenje težine : 0,3~0,6 kg - Temp. hrane : Smrznut - Pribor : Donju policu 	<p>Uklonite lasanje iz paketa u kutiji i uklonite pokrov. Stavite posudu za pečenje na donju policu. Odaberite izbornik i težinu, pritisnite start.</p>
<p>3. Tart (Kolač)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ograničenje težine : 0,2~0,8 kg - Temp. hrane : Smrznut - Pribor : Staklena posuda otporna na toplinu na donju policu 	<p>Uklonite kolač/pitu iz paketa u kutiji i uklonite ladicu. Stavite hranu u staklenu posudu otpornu na toplinu na donju policu. Odaberite izbornik i težinu, pritisnite start.</p>
<p>4. Pizza</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ograničenje težine : 0,3~0,6 kg - Temp. hrane : Smrznut - Pribor : Metalna ladica na donju policu 	<p>Uklonite smrznutu pizzu iz paketa u kutiji. Stavite hranu na metalnu ladicu na donju policu. Odaberite izbornik i težinu, pritisnite start.</p>

Automatsko Odmrzavanje

Temperatura i gustoća hrane variraju, preporučujemo da prije kuhanja provjerite hranu. Posebnu pažnju posvetite velikim komadima mesa i piletine, neku hranu nije potrebno do kraja odmrznuti prije kuhanja.

Na primjer, riba se jako brzo priprema tako da je ponekad ribu bolje pripremati dok je još malo zamrznuta. To će zahtijevati vrijeme za stajanje kako bi se odmrznula i sredina hrane.

Izvažite hranu koju ćete odmrznuti. Pazite da uklonite metalne vezice i omotače. Zatim stavite hranu na posuđe za mikrovalne pećice i na stakleni pladanj u vašoj pećnici i zatvorite vrata pećnice.

U sljedećem primjeru ćemo pokazati kako odmrznuti 0,8 kg zamrznute peradi.

- 1 Pritisnite **PREKID/KRAJ**.



- 2 Pritisnite **AUTOMATSKO ODMRZAVANJE**.

Prikazuje se sljedeća poruka: "0,8 kg".



- 3 Okrećite **NAČIN KUHANJA** sve dok na zaslonu ne bude prikazano "2 POULTRY".

Pritisnite **POKRETANJE/BRZO POKRETANJE** za potvrdu kategorije.



- 4 Okrenite gumb **NAČIN KUHANJA** sve dok se na zaslonu ne pojavi "0,8 kg" za težinu smrznute hrane. Pritisnite **POKRETANJE/BRZO POKRETANJE**.



- 5 U tijeku odmrzavanja vaša će se pećnica oglasiti **PIŠTANJEM**, i tada trebate otvoriti vrata, preokrenuti hranu i odvojiti komade kako biste osigurali jednakomjerno odmrzavanje. Uklonite sve odmrznute komade ili ih pokrijte zaštitnom folijom kako biste zaustavili daljnje odmrzavanje. Nakon provjere, zatvorite vrata pećnice i pritisnite **POKRETANJE/BRZO POKRETANJE** kako biste nastavili s odmrzavanjem.

Pećnica neće prestati s odmrzavanjem (čak i kada se ogłosi pištanjem) sve dok se ne otvore vrata.

! NAPOMENA

- Vaša pećnica ima četiri postavke za mikrovalno odmrzavanje:
 - **Meso, Perad, Riba i Kruh**; svaka kategorija odmrzavanja ima drugačije postavke jačine. Hrana koja se kuha mora se staviti u posuđe za sigurno korištenje u mikrovalnoj pećnici.
 - Ne smije se koristiti sljedeća dodatna oprema.



Gornju policu



Donju policu

Vodič za odmrzavanje

- * Hranu koju želite odmrznuti stavite u odgovarajuću nepokrivenu posudu za sigurno korištenje u mikrovalnoj pećnici, na sredinu staklenog podloška.
- * Prema potrebi, zaštitite manje komade mesa ili peradi komadima aluminijske folije. To će spriječiti da se tanji komadi previše zagriju tijekom odmrzavanja. Pobrinite se da folija ne dotiče zidove pećnice.
- * Odvojite komade mljevenog mesa, odreske, kobasice i slaninu što je prije moguće. Kada se uređaj oglasi pištanjem, preokrenite hranu. Odvojite odmrznute komade. Nastavite s odmrzavanjem preostalih komada. Po završetku odmrzavanja, ostavite hranu da stoji dok se potpuno ne odmrzne.

Kategorija	Upute
1. Meat (Meso) - Ograničenje težine : 0,1~4,0 kg - Pribor : Tanjur za sigurno korištenje u mikrovalnoj pećnici	- Mljevena govedina, file odrezak, komadići mesa za variva, sve vrste goveđeg pečenja, komadi mesa za sporo pečenje, hamburgeri, svinjeći i janjeći odresci, mesne rolade, kobasice, kotleti (2 cm). - Preokrenite hranu na zvuk pištanja. - Po završetku odmrzavanja, prekrijte aluminijskom folijom i ostavite da stoji 5~15 minuta.
2. Poultry (Perad) - Ograničenje težine : 0,1~4,0 kg - Pribor : Tanjur za sigurno korištenje u mikrovalnoj pećnici	- Cijelo pile, batci, prsa, pureća prsa (ispod 2,0 kg). - Preokrenite hranu na zvuk pištanja. - Po završetku odmrzavanja, ostavite da stoji 20~30 minuta.
3. Fish (Riba) - Ograničenje težine : 0,1~4,0 kg - Pribor : Tanjur za sigurno korištenje u mikrovalnoj pećnici	- Fileti, odresci, cijele ribe, plodovi mora. - Preokrenite hranu na zvuk pištanja. - Po završetku odmrzavanja, ostavite da stoji 10~20 minuta.
4. Bread (Kruh) - Ograničenje težine : 0,1~0,5 kg - Pribor : Papirnati ubrus	- Narezani kruh, peciva, bageti, itd. - Po završetku odmrzavanja, ostavite da stoji 1 minutu.

ZNAČAJKE HRANE I MIKROVALNO KUHANJE

Pozornost pri kuhanju

Recepti u ovom priručniku pomno su sastavljeni, ali vaš uspjeh u njihovoj pripremi zavisi od pozornosti koju poklanjate hrani u tijeku kuhanja. Tijekom kuhanja, uvijek držite hranu na oku. Vaša mikrovalna funkcija ima ugrađeno svjetlo koje se automatski uključuje kada je pećnica u pogonu, što vam omogućava promatranje i praćenje tijeka kuhanja. Pritom je potrebno poštivati naputke za podizanje, miješanje i sl. u navedenim receptima, kao osnovne preporučene mjere u postupku kuhanja. Ako primjetite da se hrana neravnomjerno kuha, izvršite potrebne prilagodbe koje će ispraviti problem.

Čimbenici koji utječu na vrijeme kuhanja u mikrovalnoj pećnici

Postoji nekoliko čimbenika koji utječu na vrijeme kuhanja. Temperatura sastojaka koji se koriste u receptu može imati znatan utjecaj na vrijeme kuhanja. Na primjer, kolaču načinjenom od vrlo hladnog maslaca, mlijeka i jaja bit će potrebno mnogo dulje vrijeme pečenja nego kolaču načinjenom od sobnoj temperaturi. Svi recepti u ovom priručniku sadrže raspon vremena kuhanja. Općenito, ako primjetite da je pri nižim temperaturama u danom rasponu hrana nedovoljno kuhana, zavisno od osobnog ukusa moći ćete produljiti vrijeme kuhanja. Vodeće načelo ovog priručnika je preporuka kraćeg vremena kuhanja, jer je predugo kuhana hrana zauvijek upropaštena. Neki recepti, naročito oni za kruh, kolače i slatke kreme, preporučuju da se hrana izvadi iz pećnice dok još nije sasvim kuhana. To nije pogrešno. Tijekom vremena stajanja, najčešće pokrivena, ta će se hrana i dalje kuhati izvan pećnice, na toplini koja iz vanjskih dijelova postupno putuje prema unutra. Ako se ta hrana ostavi u pećnici do kraja vremena kuhanja, vanjski dijelovi će se previše skuhati ili čak izgorjeti. S vremenom ćete postati sve precizniji u određivanju vremena kuhanja i stajanja za različite vrste hrane.

Gustoća hrane

Lagana, porozna hrana poput kolača i kruha priprema se brže od teške, guste hrane poput pečenja i zapečenih jela. Prilikom pripreme porozne hrane u mikrovalnoj funkciji morate paziti da se vanjski rubovi ne osuše i postanu krhki.

Visina hrane

Gornji dijelovi hrane, pogotovo pečenja, ispeći će se brže od donjih dijelova. Stoga je takvu hranu u tijeku pečenja potrebno nekoliko puta preokrenuti.

Sadržaj vlage u hrani

Budući da toplina koju proizvode mikrovalovi uzrokuje hlapljenje vlage, relativno suha hrana poput pečenja i nekih vrsta povrća mora se prije kuhanja poprskati vodom ili pokriti kako bi se zadržala vlažnost.

Sadržaj kostiju i masti u hrani

Kosti provode toplinu, a mast se peče brže od mesa. Pri pečenju komada mesa s mnogo kostiju ili masti treba paziti kako bi se spriječilo neravnomjerno ili prepečeno meso.

Količina hrane

Broj mikrovalova u vašoj pećnici je stalan bez obzira na količinu hrane koja se kuha. Stoga, veće količine hrane u pećnici zahtijevaju dulje vrijeme kuhanja. Ako koristite samo polovicu količina u receptima, ne zaboravite smanjiti vrijeme kuhanja za barem jednu trećinu.

Oblik hrane

Mikrovalovi mogu prodrijeti u hranu do 2 cm debljine, a unutarnji dijelovi guste hrane kuhaju se putem topline koja iz zagrijanih vanjskih dijelova putuje prema unutra. Samo vanjski rubovi hrane kuhaju se na mikrovalnoj energiji; ostatak se kuha putem vodljivosti topline. Oblik hrane koji najmanje odgovara mikrovalnom kuhanju je gusti kvadrat. Rubovi će izgorjeti mnogo prije nego što se sredina uspije zagrijati. Mikrovalno kuhanje najpogodnije je za hranu okruglih, tankih i prstenastih oblika.

Pokrivanje

Pokrivanjem se zadržavaju toplina i para što pospješuje brzinu kuhanja. Kako biste spriječili pucanje pokrivala, koristite poklopac ili plastičnu foliju za korištenje u mikrovalnoj pećnici. U slučaju korištenja folije, presavijte jedan kut unatrag i ostavite otvor za ispuštanje pare.

ZNAČAJKE HRANE I MIKROVALNO KUHANJE

Posmeđivanje mesa

Meso i perad koja se peče dulje od 15 minuta lagano će posmeđiti u vlastitoj masti. Za postizanje ugodno smeđe boje, hrana koja se peče kraće vrijeme može se premazati umakom za posmeđivanje poput Worcestershire umaka, umaka od soje ili umaka za roštilj. Budući da se hrani dodaju relativno male količine umaka za posmeđivanje, izvorni okus recepta neće se promijeniti.

Pokrivanje masnim papirom za pečenje

Ovaj način pokrivanja nije toliko čvrst kao poklopac ili folija, te se hrana može malo osušiti. Ali upravo zbog toga, time će se omogućiti lagano isušivanje hrane kojoj je to potrebno.

Slaganje i razmještanje

Pojedinačna jela kao što su pečeni krumpiri, manji kolači ili sitna predjela moći će se jednakomjerno zagrijati ako ih u pećnici razmjestite na jednaku međusobnu udaljenost, naročito prema kružnom rasporedu. Nikada ne slažite jela jedno povrh drugog.

Miješanje

Miješanje je jedna od najvažnijih tehnika mikrovalnog kuhanja. U standardnom kuhanju, hrana se miješa kako bi se dobro izmiješali sastojci. Za razliku od toga, hrana u mikrovalnom kuhanju miješa se kako bi se raširila i rasporedila toplina. Uvijek miješajte izvana prema sredini jer se vanjski dijelovi hrane prvi zagrijevaju.

Preokretanje

Veliki, visoki komadi hrane poput mesnog pečenja i cijelog pileta trebaju se preokrenuti, tako da se gornji i donji dijelovi jednakomjerno ispeku. Također je dobro preokrenuti narezanu piletinu i kotlete.

Razmještanje debljih komada uz vanjski rub

Budući da mikrovalovi najprije stižu do vanjskog dijela hrane, dobro je postaviti deblje komade ili dijelove mesa, peradi i ribe uz vanjski rub posude za pečenje. Na taj će način deblji dijelovi upiti najviše mikrovalne energije i hrana će se jednakomjerno ispeći.

Zaštita

Kako bi se spriječilo pretjerano pečenje, na kutove ili rubove hrane kvadratnih ili pravokutnih oblika mogu se staviti trake aluminijske folije (koje blokiraju mikrovalove). Ne pretjerujte s uporabom folije, te je dobro pričvrstite uz posudu, inače će izazvati iskrenje u pećnici.

Podizanje

Hrana veće gustoće može se podići na višu razinu, tako da se mikrovalovi mogu upijati putem donjih i srednjih dijelova hrane.

Probadanje

Hrana u ljusci, kori ili omotaču može se rasprsnuti u pećnici, ukoliko se prije kuhanja ne probode. Takva hrana uključuje žutanjke i bjelanjke jajeta, školjke i oštrige, te cijelo povrće i voće.

Provjera rezultata kuhanja

Hrana se u mikrovalnoj pećnici vrlo brzo kuha i stoga ju je potrebno često provjeravati. Neke vrste hrane ostaju u mikrovalnoj pećnici sve do kraja kuhanja. Ipak većinu hrane, uključujući meso i perad, potrebno je izvaditi iz pećnici prije kraja kuhanja, te dovršiti kuhanje tijekom vremena stajanja izvan pećnice. Tijekom vremena stajanja, unutarnja će temperatura hrane porasti između 3° C (5° F) i 8° C (15° F).

Vrijeme stajanja

Nakon vađenja iz pećnice, hrana često treba odstajati između 3 i 10 minuta. Tijekom vremena stajanja, hrana se obično pokriva kako bi zadržala toplinu, osim kada se mora osušiti (npr. neki kolači i keksi). Stajanjem se omoguđava završetak kuhanja hrane, te stapanje i razvoj okusa.

Čišćenje pećnice

1 Održavajte čistoću unutrašnjosti pećnice

Mrlje od rasprsnute hrane ili prolivene tekućine mogu se zalijepiti za zidove pećnice, te između brtve i površine vrata. Prolivenu hranu najbolje je odmah obrisati vlažnom krpom. Mrvice i prolivena hrana upijaju mikrovalnu energiju i mogu produljiti vrijeme kuhanja. Za brisanje mrvica između vrata i okvira koristite vlažnu krpu. Važno je održavati čistoću tih dijelova kako bi se osiguralo dobro prijanjanje. Uklonite masne mrlje spužvicom i tekućim deterdžentom, te isperite i obrišite. Ne koristite grube deterdžente ili abrazivna sredstva za čišćenje. Metalni pladanj može se oprati ručno ili u stroju za pranje suđa.

2 Održavajte čistoću vanjskog kućišta pećnice

Održavajte čistoću vajskog kućišta pećnice tekućim deterdžentom i vodom. Nakon toga isperite čistom vodom i obrišite mekom krpom ili papirnatim ubrusom. Kako biste spriječili oštećenje radnih dijelova unutar pećnice, morate spriječiti prodor vlage kroz otvore za ventilaciju. Za čišćenje upravljačke ploče, otvorite vrata kako biste spriječili nehotišno pokretanje pećnice. Ploču obrišite prvo vlažnom krpom, te odmah potom suhom krpom. Po završetku čišćenja, pritisnite tipku Prekid/Kraj.

- 3 Ako se unutar ili s vanjske strane vrata pećnice nakupi para, obrišite vrata mekom krpom. Ovo se može dogoditi kada pećnica radi pod uvjetima visoke vlage, ali to ne znači da uređaj ne funkcionira ispravno.
- 4 Potrebno je održavati čistoću vrata i brtvi na vratima. Za čišćenje koristite samo toplu vodu s tekućim deterdžentom, te temeljito isperite i obrišite.
NE KORISTITE ABRAZIVNE MATERIJALE POPUT PRAŠKA ZA ČIŠĆENJE ILI SPUŽVICA S ČELIČNIM ILI PLASTIČNIM VLAKNIMA. Metalne dijelove lakše ćete održavati ako ih često brišete vlažnom krpom.
- 5 Ne koristite parne čistače.
- 6 Prilikom čišćenja upravljačke ploče vlažnom krpom ili prskanja vode na kontrolno staklo, izvucite utikač pećnice iz utičnice. Ako utikač nije izvučen, uređaj se može pokrenuti pritiskom na tipku Brzi start.

PITANJA I ODGOVORI

Najčešća pitanja	Odgovor
Što nije u redu ako se ne upali svjetlo u pećnici?	Postoji nekoliko razloga zašto svjetlo ne gori. Ili je pregorjela žarulja ili je došlo do kvara u strujnome krugu.
Prolazi li mikrovalna energija kroz rupice na staklu na vratima?	Ne. Rupice su namijenjene prolasku svjetla; one ne propuštaju mikrovalnu energiju.
Zašto se pritiskom na tipku na upravljačkoj ploči uređaj oglašava pištanjem?	Pištanjem se potvrđuje da je postavka pravilno unešena.
Hoće li u slučaju pokretanja prazne pećnice doći do oštećenja mikrovalne funkcije?	Da. Nikad ne pokrećite pećnicu ako je prazna.
Zašto se jaja katkad rasprsnu?	Prilikom pečenja, prženja ili poširanja jaja, radi pare koja se nakuplja unutar ovojnice, žutanjak može iscuriti. Kako bi se to spriječilo, probušite žutanjak prije kuhanja. Nikada ne koristite mikrovalnu funkciju za kuhanje jaja u ljusci.
Zašto se nakon mikrovalnog kuhanja preporuča vrijeme stajanja?	Po završetku mikrovalnog kuhanja, hrana se i dalje kuha za vrijeme stajanja. Vrijeme stajanja omogućava da se hrana ravnomjerno i do kraja skuha. Duljina vremena stajanja zavisi od gustoće hrane.
Zašto se katkad hrana kuha sporije nego što je opisano u vodiču za kuhanje?	Ponovno provjerite vodič za kuhanje kako biste se uvjerali da pravilno slijedite naputke, te pronašli što uzrokuje varijacije u vremenu kuhanja. Vrijeme kuhanja i postavke temperature navedene u vodiču za kuhanje samo su preporuke kako bi se spriječilo predugo kuhanje, a najčešći je problem navikavanje na način rada pećnice. Dulje vrijeme kuhanja zavisi i od varijacija u veličini, obliku, težini i dimenzijama hrane. Prilikom provjere hrane uvijek koristite ne samo vodič za kuhanje, već i zdravu logiku, kao što to činite pri uporabi standardnog štednjaka.

PROVJERA SUKLADNOSTI POSUĐA SA STANDARDOM EN 60705 45

Funkcija	Jelo	Postavka mikrovalne jačine	Temperatura zagrijavanja u	Napomene
Mikrovalno odmrzavanje	Meso	Funkcija automatskog ključa	-	Stavite ravan tanjur na sredinu staklene ladice. Koristite funkciju "Automatsko Odmrzavanje 1" i odaberite odgovarajuću težinu. Kad čujete zvučni signal, okrenite hranu i pritisnite start kako biste nastavili s kuhanjem.
Mikrovalno kuhanje	Slatka krema od jaja i mlijeka	360 W, 28~35 min	-	Stavite posudu od pyrexa promjera 22 cm na nisku rešetku.
	Kolač od biskvita	900 W, 4~5 min	-	Stavite posudu od pyrexa promjera 22 cm na sredinu staklenog podloška.
	Mesna štruca	540 W, 13~25 min	-	Stavite posudu od pyrexa na sredinu staklenog podloška.
Kombinirano kuhanje s mikrovalnom	Zapečeni krumpir	360 W, 25~29 min	200° C	Stavite posudu od pyrexa promjera 22 cm na donju policu.
	Kolač	-	170° C	Stavite posudu od pyrexa promjera 22 cm na donju policu.
	Pile	Funkcija automatskog ključa	-	Stavite pile s prsima prema dolje na donju policu na posudu za otjecanje. Koristite funkciju "Aktivna konvekcija 1" i odaberite odgovarajuću težinu. Kad čujete zvučni signal, okrenite hranu i pritisnite start kako biste nastavili s kuhanjem.

TEHNIČKI PODACI

MJ3281BS		
Ulazna struja	230 V~ 50 Hz	
Izlazna jačina	900 W (prema standardu IEC60705)	
Mikrovalna frekvencija	2450 MHz	
Vanjske dimenzije	530 mm(Š) X 322 mm(V) X 533 mm(D)	
Potrošnja struje	Maks.	2600 W
	Mikrovalna	1400 W
	Roštilj	1250 W
	Konvekcija	1250 W (Max. 2450 W)
	Kombinirano	Maks. 2600 W

Odlaganje starog uređaja



- Kada se na proizvodu nalazi prekriveni simbol kante za smeće, to znači da je on u skladnosti s Europskom Direktivom 2002/96/EC.
- Svi električni i elektronički proizvodi moraju se odlagati odvojeno od običnog otpada, na posebno namijenjenim sakupljalištima prema odredbama vlade ili lokalnih vlasti.
- Pravilno odlaganje vašeg starog uređaja pomoći će u sprječavanju mogućih negativnih posljedica za okoliš i ljudsko zdravlje.
- Za više informacija o odlaganju starog uređaja, obratite se uredu vašeg grada, službi za odlaganje smeća ili trgovini gdje ste kupili proizvod.

MEMO

