

# Upute za uporabu Mikrovalna pećnica




Prije postavljanja - instaliranja - prve uporabe, **obvezno** pročitajte upute za uporabu. Time ćete zaštititi sebe i izbjeći oštećenja.

# Sadržaj

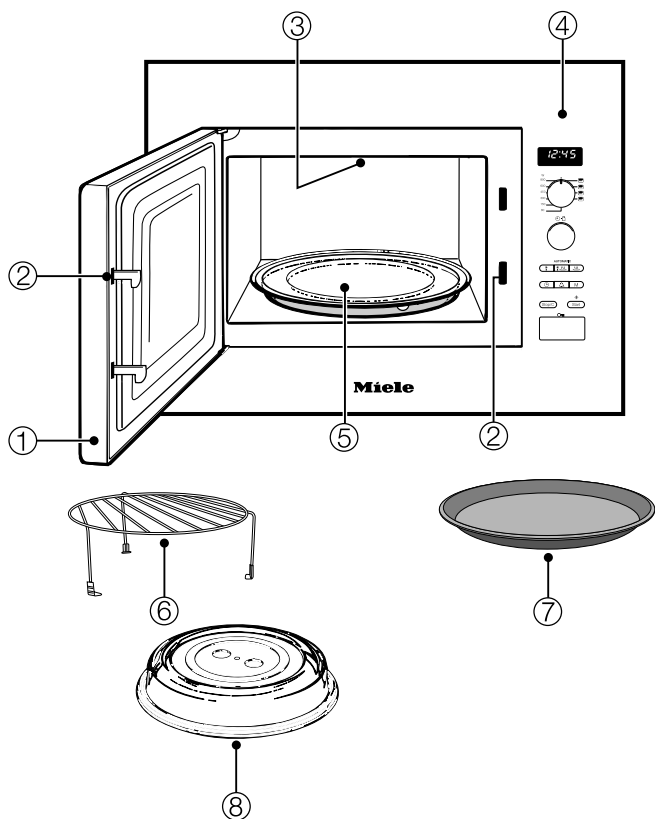
---

<b>Opis uređaja</b> .....	4
Prostor za pripremu jela, dodatni pribor.....	4
Upravljački dio.....	5
Isporučeni pribor.....	5
Dodatni pribor.....	6
<b>Vaš doprinos zaštiti okoliša</b> .....	7
<b>Sigurnosne napomene i upozorenja</b> .....	8
<b>Opis načina rada</b> .....	18
Na koji način radi mikrovalna pećnica?.....	18
<b>Opis rada</b> .....	19
Što može mikrovalna pećnica?.....	19
Koji su načini rada mikrovalne pećnice?.....	19
Samostalna uporaba mikrovalne pećnice (solo).....	19
Priprema jela na roštilju.....	19
Kombinacija mikrovalovi + roštilj.....	19
Automatski programi.....	19
<b>Upute za posuđe za mikrovalnu pećnicu</b> .....	20
Materijal i oblik.....	20
Ispitivanje posuđa.....	22
Poklopac.....	23
<b>Prije prve uporabe</b> .....	24
<b>Prikaz dnevnog vremena</b> .....	25
Podešavanje dnevnog vremena.....	25
Ispravljanje dnevnog vremena.....	25
Isključivanje prikaza dnevnog vremena.....	25
Korištenje noćnog isključivanja.....	25
<b>Rukovanje</b> .....	26
Otvaranje vrata.....	26
Stavljanje posuđa u prostor za pripremu jela.....	26
Okretni tanjur.....	26
Zatvaranje vrata.....	26
Pokretanje postupka.....	26
Upozorenje "door" (vrata).....	27
Prekid / nastavak postupka pripreme jela.....	28
Izmjena unesenih podataka.....	28
Brisanje postupka.....	28
Nakon završetka postupka.....	28

Automatika održavanja topline .....	29
Quick-Start (brzi start - može se programirati) .....	29
Blokada uključivanja.....	29
Korištenje podsjetnika minuta .....	31
Korigiranje podsjetnika minuta .....	31
Vrijeme odbrojavanja plus vrijeme pripreme .....	31
<b>Uporaba - roštilj</b> .....	32
<b>Gourmet posuda</b> .....	34
Upute za korištenje.....	34
Prženje / gratiniranje .....	34
Primjeri uporabe .....	34
Recepti .....	35
<b>Korištenje - Automatski programi</b> .....	40
Automatsko odmrzavanje .....	40
Automatska priprema jela .....	40
<b>Recepti - Automatski programi</b>  .....	42
<b>Pohrana vlastitog programa (Memory)</b> .....	49
<b>Promjena postavki uređaja</b> .....	51
<b>Zagrijavanje</b> .....	53
<b>Kuhanje</b> .....	54
<b>Odmrzavanje</b> .....	55
<b>Ukuhavanje</b> .....	56
<b>Primjeri uporabe</b> .....	57
<b>Podaci za ispitivačke institute</b> .....	59
<b>Čišćenje i održavanje</b> .....	61
<b>Što učiniti ako ...</b> .....	64
<b>Servis</b> .....	67
Kontakt u slučaju smetnji .....	67
Jamstvo.....	67
<b>Električni priključak</b> .....	68
<b>Ugradnja</b> .....	69

# Opis uređaja

## Prostor za pripremu jela, dodatni pribor



① Vrata uređaja

② Zaključavanje vrata

③ Kvarcni roštilj

④ Upravljački dio

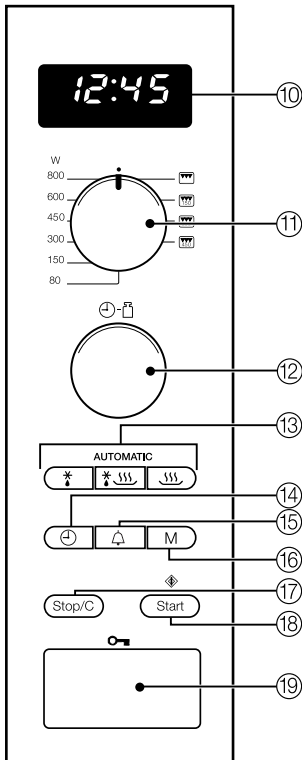
⑤ Okretni tanjur

⑥ Rešetka za roštilj

⑦ Gourmet posuda

⑧ Poklopac

## Upravljački dio



- ⑩ Elektronski sat sa zaslonom
- ⑪ Regulator za snagu mikrovalova, roštilj i kombinirane programe
- ⑫ Okretni birač za unos vremena i težine
- ⑬ Tipke za automatske programe
- ⑭ Tipka za dnevno vrijeme
- ⑮ Tipka podsjetnika minuta
- ⑯ Mjesto za pohranu tijekom programa u 1 do 3 stupnja
- ⑰ Tipka za zaustavljanje / brisanje
- ⑱ Tipka Start / plus jedna minuta / Quick-Start (može se programirati)
- ⑲ Tipka za otvaranje vrata

## Isporučeni pribor

### Poklopac

Može se koristiti samo kod samostalnog rada mikrovalne pećnice (Solo). Poklopac između ostalog sprječava isušivanje namirnica, prljanje prostora za pripremu jela te ubrzava postupak zagrijavanja.

### Rešetka za roštilj

Roštilj rešetka je prikladna za sve načine rada, s ili bez mikrovalova, ali **ne** i za rad samo s mikrovalovima (Solo).

Kako roštilj rešetka ne bi nehotice ostala u uređaju prilikom rada samo s mikrovalovima (Solo), ona se ne bi smjela čuvati u prostoru za pripremu jela.

### Gourmet posuda

Radi se o okrugloj posudi za pečenje, premazanoj slojem na koji se ne pranja hrana. Pomoću ove Gourmet posude

## Opis uređaja

---

možete u najkraćem roku pripremiti hrvatske slatke zalogaje i druge poslastice kao i jednostavna jela.

### Dodatni pribor

#### Staklena posuda

Staklena posuda je prikladna za sve načine rada zahvaljujući materijalu od kojeg je izrađena. Temperaturno je postojana i prikladna za uporabu u mikrovalnoj pećnici.

Ako se namirnice peku direktno na rešetki, poželjno je staviti staklenu posudu za prikupljanje masnoće ispod rešetke radi sakupljanja masnoće i soka od pečenja.

**Savjet:** Spomenuti i drugi pribor možete naručiti preko Miele internet trgovine. Proizvode možete nabaviti i u Miele servisu (pogledajte kraj uputa za uporabu) i Miele specijaliziranoj prodavaonici.

## Zbrinjavanje ambalaže

Ambalaža štiti uređaj od oštećenja tijekom transporta. Ambalažni materijal odabran je imajući u vidu utjecaj na okoliš i mogućnost zbrinjavanja te se zato može reciklirati.

Recikliranjem ambalažnog materijala štede se sirovine i smanjuje nakupljanje otpada.

## Zbrinjavanje dotrajalog uređaja

Električni i elektronički uređaji sadrže brojne korisne materijale. Sadrže i određene tvari, mješavine i dijelove, koji su bili neophodni za njihovu funkciju i sigurnost. Te tvari u kućnom otpadu ili zbog nepropisnog zbrinjavanja mogu naškoditi zdravlju ljudi i okolišu. Stoga dotrajali uređaj nikada nemojte bacati u kućni otpad.



Umjesto takvog načina zbrinjavanja koristite službene sabirne centre za prihvatanje i daljnju obradu dotrajalih električnih i elektroničkih uređaja u zajednici, na prodajnom mjestu ili kod Miele. Ukoliko se na uređaju nalaze osobni podaci, iste preporučujemo izbrisati. Ukoliko ih ostavite na uređaju, to činite na vlastitu odgovornost. Molimo pazite da je do transporta Vaš stari uređaj zbrinut na način da ne dovodi djecu u opasnost.

## Sigurnosne napomene i upozorenja

---

Ova mikrovalna pećnica odgovara svim propisanim sigurnosnim odredbama. Međutim, nepropisna uporaba može prouzročiti ozljede ljudi i oštećenja predmeta.

Pročitajte pažljivo ove upute za uporabu prije prve uporabe uređaja. U njima se nalaze važne napomene o ugradnji, sigurnosti, uporabi i održavanju uređaja. Time ćete zaštititi sebe i izbjeći oštećenja uređaja. Tvrtka Miele ne može preuzeti odgovornost za štete uzrokovane nepoštivanjem ovih napomena.

Sačuvajte ove upute za uporabu i predajte ih eventualnom budućem vlasniku uređaja!

### Namjenska uporaba

▶ Mikrovalna je predviđena za uporabu u kućanstvima i kućanstvu sličnim okruženjima, kao primjerice:

- prodavaonice, uredi i druga slična radna okruženja
- poljoprivredna imanja
- hoteli, moteli, pansioni i drugi slični oblici smještaja.

Ovaj uređaj nije namijenjen korištenju na otvorenom.

▶ Mikrovalna pećnica se smije upotrebljavati samo na visini manjoj od 2000 m.

▶ Mikrovalnu pećnicu upotrebljavajte isključivo u kućanstvu za odmrzavanje, zagrijavanje, kuhanje, pečenje i ukuhavanje namirnica. Drugi načini korištenja nisu dozvoljeni.

▶ Ako u mikrovalnoj pećnici sušite zapaljive materijale, isparava u njima sadržana voda. Time se takvi materijali isušuju i mogu se zapaliti. Mikrovalnu pećnicu nikada nemojte koristiti za spremanje i sušenje zapaljivih materijala.



## Sigurnosne napomene i upozorenja

---

- ▶ Osobe koje zbog svog tjelesnog, osjetilnog ili duševnog stanja, ili nedostatka iskustva ili zbog neznanja nisu u stanju sigurno rukovati mikrovalnom pećnicom, moraju biti pod nadzorom dok rukuju istom. Takve osobe uređaj mogu upotrebljavati bez nadzora samo ako im je objašnjeno kako sigurno koristiti uređaj. Moraju biti u mogućnosti prepoznati i razumjeti opasnosti koje proizlaze iz pogrešnog rukovanja uređajem.
- ▶ Mikrovalna pećnica opremljena je zbog posebnih zahtjeva (koji se odnose na temperaturu, vlagu, kemijsku postojanost, otpornost na trošenje i vibracije) posebnim rasvjetnim tijelima. Ova rasvjetna tijela se smiju koristiti samo za predviđenu namjenu. Navedena nisu prikladna za osvjetljenje prostorija. Zamjenu dijelova vrši isključivo Miele ovlaštena stručna osoba ili Miele servis.

### Djeca u kućanstvu

- ▶ Djecu mlađu od osam godina držite podalje od mikrovalne pećnice, osim kad su pod stalnim nadzorom.
- ▶ Djeca starija od osam godina smiju koristiti mikrovalnu pećnicu bez nadzora samo ako im je objašnjeno kako sigurno koristiti uređaj. Djeca moraju biti u mogućnosti prepoznati i razumjeti opasnosti koje proizlaze iz pogrešnog rukovanja uređajem.
- ▶ Djeca ne smiju čistiti ni održavati mikrovalnu pećnicu bez nadzora.
- ▶ Nadgledajte djecu koja se zadržavaju u blizini mikrovalne pećnice. Nikada nemojte dozvoliti da se djeca igraju uređajem.
- ▶ Opasnost od gušenja! Igrajući se s ambalažom (primjerice folijom) djeca se u istu mogu zamotati ili ju navući preko glave i ugušiti se. Držite ambalažu izvan dosega djece.
- ▶ Opasnost od opekline! Dječja koža je osjetljivija na visoke temperature nego koža odraslih. Kod pripreme jela na roštilju sa ili bez mikrovalova, prostor za pečenje, grijači i vrata uređaja postaju vrući! Zato spriječite da djeca dodiruju mikrovalnu pećnicu za vrijeme rada.

# Sigurnosne napomene i upozorenja

---

## Tehnička sigurnost

- ▶ Oštećena mikrovalna pećnica može ugroziti Vašu sigurnost. Provjerite ima li uređaj vidljiva oštećenja. Nikada nemojte upotrebljavati oštećen uređaj.
- ▶ Ako se priključni kabel ošteti, mora ga instalirati ovlaštenu Miele servisnu tehničaru kako bi se izbjegla opasnost za korisnika.
- ▶ Ako je mikrovalna pećnica u kvaru, kad je uključena, mikrovalovi se mogu širiti izvan kućišta, što bi bilo opasno za korisnika. Nemojte koristiti uređaj
  - ako su vrata uređaja iskrivljena.
  - okovi na vratima su labavi.
  - na vratima ili stjenkama prostora za pripremu jela ima vidljivih pukotina ili rupa.
- ▶ Dodirivanjem dijelova pod naponom i preinakama na električnim ili mehaničkim dijelovima izlažete se opasnosti i možete uzrokovati smetnje u radu mikrovalne pećnice. Nikada ne otvarajte kućište uređaja.
- ▶ Obavezno usporedite priključne podatke (napon i frekvenciju) s tipske naljepnice mikrovalne pećnice s onima električne mreže jer se podaci moraju obavezno poklapati kako ne bi došlo do oštećenja uređaja. Prije priključivanja usporedite podatke. U slučaju sumnje obratite se stručnoj osobi.
- ▶ Višestruke utičnice niti produžni kabel ne jamče potrebnu sigurnost (npr. opasnost od požara). Mikrovalnu pećnicu nemojte na taj način priključivati na električnu mrežu.
- ▶ Električna sigurnost mikrovalne pećnice može se zajamčiti samo ako je priključena na propisno instaliranu instalaciju sa zaštitnim vodičem. Vrlo je važno da se ovaj temeljni sigurnosni uvjet provjeri, kako bi se isključila šteta nastala zbog nepostojanja ili neispravnosti zaštitnog vodiča (npr. električni udar). U slučaju sumnje, kućnu instalaciju treba dati na provjeru stručnoj osobi odnosno električaru.

## Sigurnosne napomene i upozorenja


---

- ▶ Mikrovalnu pećnicu upotrebljavajte isključivo u sastavljenom stanju kako bi se mogao jamčiti siguran rad.
- ▶ Nestručni popravci mogu biti opasni za korisnika. Popravke vrši samo od strane tvrtke Miele ovlašteno stručno osoblje.
- ▶ Pravo na jamstvo gubite kada mikrovalnu pećnicu popravljaju od tvrtke Miele neovlaštene osobe.
- ▶ Prilikom popravaka ili čišćenja i održavanja mikrovalna pećnica mora biti isključena iz električne mreže. Mikrovalna pećnica isključena je iz električne mreže samo ako je ispunjen jedan od sljedećih uvjeta:
  - Utikač uređaja je izvučen iz utičnice.Ako uređaj želite isključiti iz električne mreže, ne povlačite za priključni kabel, već za utikač.
  - Osigurač u kućnoj električnoj instalaciji je isključen.
  - Potpuno je odvrnut rastalni osigurač u kućnoj električnoj instalaciji.
- ▶ Samo uporabom originalnih zamjenskih dijelova Miele može jamčiti ispunjavanje sigurnosnih zahtjeva. Neispravni dijelovi moraju se zamijeniti isključivo originalnim Miele rezervnim dijelovima.
- ▶ Mikrovalne pećnice koje su ugrađeni iza vrata namještaja, koristite samo kada su ista otvorena. Ne zatvarajte vrata za vrijeme rada uređaja. Iza zatvorenih vrata sakuplja se toplina i vlaga. Time se može oštetiti uređaj i ormarić. Vrata ormarića zatvorite tek kad se uređaj ohladi.
- ▶ Ova se mikrovalna pećnica ne smije koristiti na pokretnim mjestima (npr. na brodovima).
- ▶ Pouzdana i sigurna uporaba mikrovalne pećnice jamči se samo kad je uređaj priključen na javnu električnu mrežu.

# Sigurnosne napomene i upozorenja

---

## Propisna uporaba

 **Opasnost od opekline!** Mikrovalna pećnica zagrijava se prilikom pečenja sa ili bez mikrovalova. Možete se opeći na prostoru za pripremu jela, rešetki za pečenje, posudi, opremi i na vratima uređaja. Za umetanje ili vađenje vrućih jela ili za vrijeme bilo kakvih postupaka u vrućem prostoru za pripremu jela, navucite kuhinjske rukavice.

► Pazite da su jela uvijek dovoljno zagrijana.

Vrijeme koje je potrebno za to ovisi o mnogim čimbenicima, npr. o početnoj temperaturi, količini, vrsti i svojstvima namirnica i o promjenama recepta.

Klice koje eventualno postoje u jelima mogu se uništiti samo pri dovoljno visokoj temperaturi ( $> 70\text{ }^{\circ}\text{C}$ ) i nakon dovoljno dugog vremena ( $> 10\text{ min}$ ). Ako niste sigurni da je jelo dovoljno zagrijano, odaberite dodatno vrijeme.

► Važno je da je temperatura jela ravnomjerno raspoređena i dovoljno visoka.

Miješanjem ili okretanjem jela hrana će se ravnomjerno zagrijati, a potrebno je paziti i na vrijeme izjednačavanja kod zagrijavanja, odmrzavanja i kuhanja. Vrijeme izjednačavanja je vrijeme mirovanja, u kojemu se temperatura ravnomjerno raspoređuje u jelu.

► Imajte u vidu da je vrijeme potrebno za kuhanje, zagrijavanje, odmrzavanje u mikrovalnoj pećnici često puno kraće nego kod kuhinjskog štednjaka ili pećnice.

Predugo vrijeme uključivanja može izazvati isušivanje i eventualno samozapaljenje namirnica. Postoji opasnost od požara. Opasnost od požara postoji i kod sušenja kruha, peciva, cvijeća, začinskog bilja. Takve stvari nemojte sušiti u mikrovalnoj pećnici!

## Sigurnosne napomene i upozorenja

---

- ▶ Jastučice punjenje zrnima, trešnjama s košticama ili želeom i slična jela mogu se zapaliti, čak i ako se nakon zagrijavanja izvade iz pećnice. Navedena jela nemojte zagrijavati u uređaju. Opasnost od požara!
- ▶ Mikrovalna pećnica nije predviđena za čišćenje i dezinfekciju upotrijebljenih predmeta. Osim toga, tako nastaju visoke temperature i postoji opasnost od opekotina prilikom vađenja predmeta iz uređaja. Opasnost od požara!
- ▶ Mikrovalna pećnica mogla bi se oštetiti zbog nedostatka namirnica ili pogrešnog punjenja. Stoga uređaj nemojte koristiti za zagrijavanje posuđa ili za sušenje začinskog bilja i sličnog.
- ▶ Mikrovalnu pećnicu uključite tek kada se u prostoru za pripremu jela nalazi namirnica ili posuđe za pečenje te je koristite samo s priloženim okretnim tanjurom.
- ▶ Kod zagrijavanja se u zatvorenim posudama ili bocama stvara tlak koji može uzrokovati eksploziju. Nikada nemojte zagrijavati jela ili tekućine u zatvorenim posudama ili bocama. Kod dječjih bočica prethodno skinute poklopac i dudu.
- ▶ Kod zagrijavanja jela toplina se stvara izravno u jelu pa posuđe ostaje hladnije. Posuđe se zagrijava samo prijenosom topline s jela. Nakon što ste jelo izvadili, provjerite je li doseglo odgovarajuću temperaturu. Ne vodite se temperaturom posuđa! **Kod zagrijavanja hrane za bebe posebno pazite na odgovarajuću temperaturu!** Nakon zagrijavanja, hranu za bebe dobro promiješajte ili izmućkajte, a potom hranu probajte kako se beba ne bi opekla.

## Sigurnosne napomene i upozorenja

---

► Kod kuhanja, a naročito kod naknadnog zagrijavanja tekućina pomoću mikrovalova, bez uporabe štapića može se dogoditi da je temperatura vrenja doduše dosegnuta, ali da se tipični mjehurići pare još ne pojavljuju. Tekućina ne vrije ravnomjerno. Ovaj tzv. zaostanak vrenja može pri vađenju posude ili trešnji posude dovesti do iznenadnog stvaranja mjehurića pare, a time i do trenutnog eksplozivnog kipljenja. Opasnost od opekлина!

Stvaranje mjehurića pare može biti toliko snažno da se vrata uređaja sama otvore. Opasnost od ozljede ili oštećenja! Tekućinu promiješajte prije zagrijavanja/kuhanja. Nakon zagrijavanja pričekajte barem 20 sekundi, prije nego što izvadite posudu iz prostora za pripremu jela. Tijekom zagrijavanja u posudu možete dodatno staviti stakleni štapić ili slični predmet ukoliko ga imate na raspolaganju.

► Vrata uređaja ostavite zatvorenima ako iz namirnica u prostoru za pripremu jela nastaje dim kako biste prigušili eventualno nastale plamenove.

Prekinite postupak tako što ćete isključiti mikrovalnu pećnicu i izvući mrežni utikač.

Otvorite vrata tek kad dim nestane.

► Ulja i masti mogu se zapaliti od pregrijavanja. Kada radite s uljima i mastima mikrovalnu ni u jednom trenutku ne ostavljajte bez nadzora. Uređaj ne koristite za prženje. Vatru uzrokovanu uljem i mastima ne gasite vodom. Isključite uređaj i plamen ugascite tako što ćete vrata uređaja ostaviti zatvorena.

► Zapaljivi predmeti mogu se zbog visokih temperatura zapaliti u blizini uključene mikrovalne pećnice. Uređaj nikada ne koristite za zagrijavanje prostorije.

► Ako kod pripreme namirnica koristite alkoholna pića, imajte u vidu da alkohol isparava na visokim temperaturama i da se može zapaliti na vrućim površinama. Alkohol nikada ne zagrijavajte ako nije razrijeđen. Opasnost od požara!

## Sigurnosne napomene i upozorenja

---

- ▶ U zatvorenim se limenkama prilikom ukuhavanja ili zagrijavanja stvara previsoki tlak zbog čega mogu prsnuti. Mikrovalnu pećnicu nemojte koristiti za ukuhavanje ili zagrijavanje limenki.
- ▶ Namirnice koje se čuvaju u prostoru za pripremu jela mogu se isušiti, a vlaga koju ispuštaju može uzrokovati koroziju na mikrovalnoj pećnici. Također se mogu oštetiti kontrolna ploča uređaja, radna kuhinjska ploča ili susjedni ormarić. Stoga prekrijte namirnice.
- ▶ Kako biste izbjegli stvaranje korozije, odmah temeljito uklonite jela ili tekućine koje sadrže sol ako dospiju na stjenke prostora za pripremu jela od plemenitog čelika.
- ▶ Prostor za pripremu jela je vruć nakon uporabe. Postoji opasnost od opekline! Očistite prostor za pripremu jela i pribor čim se ohlade. Ako čekate predugo čišćenje se nepotrebno otežava, a u iznimnim slučajevima je nemoguće. Snažna zaprljanja mogu u određenim uvjetima oštetiti mikrovalnu pećnicu te izazvati opasne situacije. Opasnost od požara!  
Pročitajte napomene u poglavlju "Čišćenje i održavanje".
- ▶ Opasnost od požara! Plastično posuđe koje nije namijenjeno korištenju u mikrovalnoj pećnici može se uništiti i oštetiti mikrovalnu pećnicu. Nemojte upotrebljavati metalne posude, aluminijsku foliju, posuđe s metalnim slojem, kristalno staklo koje sadrži olovo, obrubljene posude, plastično posuđe koje nije otporno na visoke temperature, drveno posuđe, metalne kvačice, plastične i papirnate kvačice sa žicom, plastične posude s aluminijskim poklopcem koji nije skinut do kraja (pogledajte poglavlje "Upute za posuđe za mikrovalnu pećnicu").  
Ukoliko koristite takve predmete, može doći do oštećenja posuđa ili može doći do zapaljenja.

## Sigurnosne napomene i upozorenja

---

- ▶ Plastične posude za jednokratnu uporabu moraju imati svojstva navedena u odlomku "Upute za posuđe za mikrovalnu pećnicu / Plastika".  
Mikrovalnu pećnicu nemojte ostavljati bez nadzora ako namirnice zagrijavate ili pripremate u jednokratnim posudama od plastike, papira ili drugog zapaljivog materijala.
- ▶ Ambalaža za zadržavanje topline se između ostalog sastoji od tanke aluminijske folije. Ta aluminijska folija reflektira mikrovalove. Mikrovalovi mogu toliko zagrijati papirnati sloj da se on zapali. U mikrovalnoj pećnici nemojte zagrijavati jela u pakiranjima za zadržavanje topline, poput vrećica za pečene pilića.
- ▶ Kada jaja bez ljuske zagrijavate u mikrovalnoj, žumanjak se može nakon zagrijavanja rasprsnuti. Kožicu žumanjka stoga prethodno više puta probodite.
- ▶ Kada u mikrovalnoj pećnici zagrijavate jaja u ljusci ista će se raspuknuti, čak i nakon vađenja iz prostora za pripremu jela. Jaja u ljusci kuhajte samo u posebnom posuđu.  
Tvrdo kuhana jaja nemojte zagrijavati u mikrovalnoj pećnici.
- ▶ Kada zagrijavate namirnice s tvrdom kožicom ili ljuskom, kao što su rajčice, kobasice, krumpir u ljusci, patlidžani, one se mogu rasprsnuti. Ove namirnice unaprijed više puta probodite odnosno ogulite tako da para koja nastaje može izaći.
- ▶ Posuđe šupljih drški i držača na poklopcu nije prikladno za korištenje u mikrovalnoj pećnici. U otvore može ući vlaga te se može stvoriti pritisak uslijed kojeg dolazi do eksplozivnog uništavanja takvih šupljih dijelova (iznimka: otvori se dovoljno odzračuju). Za pripremu hrane nemojte upotrebljavati takvo posuđe.
- ▶ Živin termometar ili termometar s tekućinom nisu prikladni za visoke temperature i podložni su lomljenju.  
Za kontrolu temperature jela prekinite rad pećnice. Za mjerenje temperature jela koristite prikladan termometar.



## Sigurnosne napomene i upozorenja

---

▶ Para parnog čistača može doprijeti do dijelova mikrovalne pećnice pod naponom i uzrokovati kratki spoj. Za čišćenje uređaja nemojte nikada upotrebljavati parni čistač.

### **Za površine od plemenitog čelika vrijedi sljedeće:**

▶ Plemenita površina oštetiti će se ljepljivim sredstvom i izgubiti svoja svojstva kao zaštita od prljavštine. Na ploču od plemenitog čelika ne lijepite poruke, prozirnu ljepljivu traku, zaštitnu ljepljivu traku ili bilo kakva druga ljepljiva sredstva.

▶ Površina je osjetljiva na ogrebotine. Čak i magneti mogu ostaviti tragove.

### **Pribor**

▶ Koristite isključivo originalnu Miele opremu. Nadograde li se ili ugrade drugi dijelovi, gube se prava koja proizlaze iz garancije, jamstva i/ili odgovornosti za proizvod.

▶ Priložena rešetka i gourmet posuda posebno su usklađene s valnom duljinom mikrovalova, stoga se mogu koristiti kod pečenja s ili bez mikrovalova.

No ne smiju se zajedno koristiti, jer bi se Gourmet posuda mogla oštetiti. Postavite Gourmet posudu uvijek direktno na okretni tanjur.

▶ Gourmet posuda se izrazito jako zagrijava. Zato ploču pridržavajte isključivo s rukavicama. Za odlaganje koristite podložak otporan na temperaturu.

Rešetka se zagrijava prilikom pečenja (sa ili bez mikrovalova).  
Opasnost od opekline!

▶ Nemojte zajedno koristiti poklopac i Gourmet posudu, jer će se poklopac previše zagrijati.

### **Dodatni pribor**

▶ Vruća staklena posuda za prikupljanje masnoća može se raspuknuti, ako je položena na hladnu površinu, poput npr. radne plohe od granita ili keramičkih pločica. Stoga koristite podložak.

## Opis načina rada

---

### Na koji način radi mikrovalna pećnica?

U mikrovalnoj pećnici nalazi se magnetron. Magnetron pretvara električnu energiju u elektromagnetske valove - mikrovalove. Ti se valovi ravnomjerno raspoređuju u prostoru za pripremu jela i dodatno se reflektiraju od njegovih metalnih stijenci. Na taj način mikrovalovi dolaze sa svih strana na i u namirnicu. Raspoređivanje mikrovalova optimizira se ako je uključen okretni tanjur.

Da bi mikrovalovi mogli doći do jela, posuđe mora propuštati mikrovalove. Mikrovalovi prodiru kroz porculan, staklo, karton, plastiku ali ne i metal. Stoga ne upotrebljavajte metalne posude, kao ni posude koje su prevučene metalom, npr. dekor koji sadrži metal. Materijal reflektira mikrovalove i može doći do stvaranja iskri. Mikrovalovi se ne mogu apsorbirati.

Mikrovalovi kroz odgovarajuću posudu prodiru direktno u namirnicu. Budući da se namirnica sastoji od mnogo malih molekula, one - prije svega molekule vode - počinju brzo titrati, i to čak 2,5 milijardi puta u sekundi. Zbog toga se stvara toplina. Najprije nastaje na rubnim slojevima namirnica, a zatim kreće prema sredini. Što više vode sadrži namirnica, to se ona brže zagrijava, odnosno kuha.

Toplina dakle nastaje direktno u jelu. Prednosti toga su sljedeće:

- Jela se u mikrovalnoj pećnici mogu načelno pripremati s malim dodacima tekućine ili masnoće ili bez njih.
- Odmrzavanje, zagrijavanje, priprema jela brže je nego uz pomoć uobičajenog štednjaka.
- Hranjive tvari, poput vitamina i minerala ostaju u velikoj mjeri zadržane.
- Prirodna boja i okus namirnice gotovo se ne mijenjaju.

Stvaranje mikrovalova se zaustavlja čim se prekine postupak ili otvore vrata uređaja. Vrata, zatvorena i nedirnutu tijekom uporabe pružaju dovoljnu zaštitu od mikrovalova.

## Što može mikrovalna pećnica?

Uz pomoć mikrovalova jela se u kratko vrijeme odmrzavaju, zagrijavaju ili kuha-ju.

Mikrovalnu pećnicu možete koristiti na sljedeće načine:

- Možete odmrzavati, zagrijavati odnosno pripremati namirnice određivanjem snage mikrovalova i vremena.
- Duboko zamrznuta gotova jela možete odmrznuti i zatim zagrijati, odnosno skuhati.
- Mikrovalna pećnica može se koristiti i kao "mala pomoć u kuhinji", primjerice za dizanje tijesta, topljenje čokolade i maslaca, za otapanje želatine, pripremu glazure za torte i ukuhavanje manjih količina voća, povrća i mesa.

## Koji su načini rada mikrovalne pećnice?

### Samostalna uporaba mikrovalne pećnice (solo)

Ovaj način rada je prikladan za odmrzavanje, zagrijavanje i pripremu jela.

### Priprema jela na roštilju

idealna je za pečenje tankih komada mesa za pečenje, npr. odrezaka ili kobasica.

### Kombinacija mikrovalovi + roštilj

idealna je kada treba zapeći namirnice. Mikrovalovi skuha ju jelo, roštilj ga zapeče.

### Automatski programi

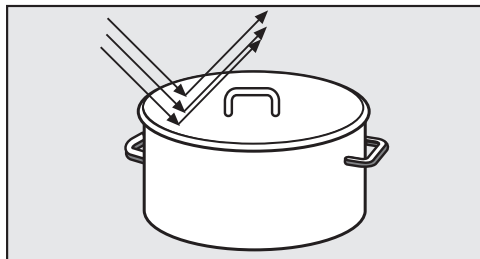
Na raspolaganju su Vam sljedeći automatski programi:

- pet programa određivanja (☼: Ad 1 do Ad 5),
- četiri programa za pripremu zamrznutih namirnica (☼☺☺: AC 1 do AC 4),
- osam programa za pripremu svježih namirnica (☺☺☺: AC 1 do AC 8).

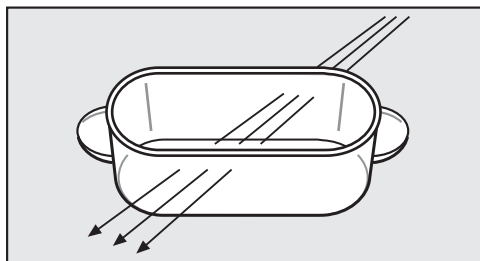
Programi se baziraju na težini, što znači da morate unijeti težinu namirnice. Težina namirnica može biti prikazana u gramima (g) ili u funtama (lb) (pogledajte poglavlje "Promjena postavki uređaja").

# Upute za posuđe za mikrovalnu pećnicu

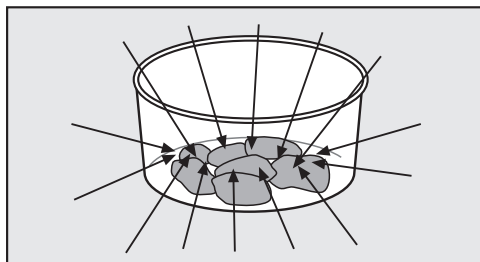
## Mikrovalovi



– Reflektiraju se od metala.



– Prodiru kroz staklo, porculan, plastiku, karton.



– Preuzima ih namirnica.

### ⚠ Opasnost od požara!

Posuđe koje nije namijenjeno korištenju u mikrovalnoj pećnici može se uništiti i oštetiti mikrovalnu pećnicu. Obratite pažnju na upute o korištenju posuđa!

## Materijal i oblik

Materijal i oblik upotrijebljenog posuđa utječu na vrijeme zagrijavanja i pripreme jela. Okrugle i ovalne plitke posude pokazale su se dobrim odabirom. Ravnomjernost zagrijavanja jela u takvim oblicima je bolja nego kod pravokutnih posuda.

⚠ Za pripremu hrane nije prikladno posuđe šupljih drški i držača na poklopcu u čije otvore može ući vlaga. Iznimka: otvori se dovoljno odzračuju.

Također postoji opasnost od stvaranja pritiska te razaranja šupljih dijelova. Opasnost od ozljeda!

## Metal

Metalne posude, aluminijska folija, pribor za jelo ne smiju se stavljati u mikrovalnu pećnicu, kao niti posuđe s metalnim slojem (dekor, npr. pozlaćeni rub, kobaltno-plava boja).

Metal reflektira mikrovalove i time sprječava postupak pripreme.

Ne upotrebljavajte plastične čašice s nepotpuno skinutim aluminijskim poklopcem.

Iznimke:

– Gotova jela u aluminijskim posudama

Možete ih odležavati i zagrijavati u mikrovalnoj pećnici. Pritom je važno: treba ukloniti poklopac posude, a sama posuda mora biti udaljena od stijenki prostora za pripremu jela najmanje 2 cm. Jelo se zagrijava samo s gornje strane. Ako jelo izvadite iz aluminijske posude i

# Upute za posuđe za mikrovalnu pećnicu

stavite u posuđe prikladno za uporabu u mikrovalnoj pećnici, raspodjela topline je općenito ravnomjerna.

Kod uporabe aluminijskih posuda može doći do prskanja i stvaranja iskri pa zato ne stavljajte takvu posudu na rešetku.

– Komad aluminijske folije

Kod nejednakih komada mesa, npr. peradi, najbolji učinak otapanja, zagrijavanja, odnosno kuhanja postići ćete ako posljednjih nekoliko minuta prekrijete tanke dijelove malim komadima aluminijske folije.

Folija mora biti najmanje 2 cm udaljena od stijenki prostora za pripremu jela. Ne smije dodirivati stjenke!

– Metalni ražanj, metalne kvačice

Ove metalne dijelove možete koristiti ako je komad mesa mnogo veći od metalala.

## Posuđe s glazurom i bojama

Neke glazure za posuđe i boje sadrže metalne supstance.

Stoga takvo posuđe nije prikladno za uporabu u mikrovalnoj pećnici.

## Staklo

Vatrostalno staklo ili staklena keramika izuzetno su prikladni za uporabu u mikrovalnoj pećnici.

Kristalno staklo koje sadrži najviše olova, može se rasprsnuti u mikrovalnoj pećnici.

Stoga nije prikladno za uporabu u mikrovalnoj pećnici.

## Porculan

Porculansko posuđe je izuzetno prikladno za uporabu u mikrovalnoj pećnici.

Međutim, ne smije imati metalni dekor, npr. pozlaćeni rub niti šuplje ručke.

## Kamenina (fina, porozna keramika)

Ako je kamenina oslikana, uzorak se mora nalaziti ispod glazure.

Kamenina može postati vruća. Opasnost od opekline! Navucite kuhinjske rukavice.


## Drvo

Voda u drvu isparava tijekom pripreme jela.

Tako se drvo isušuje i nastaju pukotine.

Drvene posude stoga nisu prikladne.

## Plastika

 Plastično posuđe mora biti otporno na temperature od najmanje 110°C.

U protivnom će se izobličiti te se plastika može naći u jelu.

Plastično posuđe koristite samo u kombinaciji s mikrovalovima (način rada: Mikrovalovi - Solo).

U specijaliziranoj prodavaonici postoji i posebno plastično posuđe predviđeno za uporabu u mikrovalnoj pećnici.

Plastično posuđe koje sadrži melamin nije prikladno za uporabu u mikrovalnoj pećnici, jer preuzima u sebe energiju i

# Upute za posuđe za mikrovalnu pećnicu

zbog toga se jako zagrijava. Stoga se prilikom kupovine raspitajte od kojeg je materijala izrađeno posuđe. Posuđe od zapjenjenog umjetnog materijala, npr. stiropor, možete koristiti za kratko zagrijavanje jela.

Plastične vrećice za kuhanje možete upotrijebiti za grijanje i pripremu sadržaja ako ste prethodno izbušili rupe na vrećici. Para može izaći kroz rupice. Time se sprečava povećanje pritiska i pucanje vrećice.


Osim toga, postoje specijalne vrećice za kuhanje na pari i pečenje, koje se ne moraju probušiti. Molimo pridržavajte se uputa na ambalaži.

 **Opasnost od požara!**

Nemojte upotrebljavati metalne kvačice, kao ni plastične i papirnate spojnice sa žicom.

## Posude za jednokratnu uporabu

Plastične posude za jednokratnu uporabu moraju imati svojstva navedena u odlomku "Plastika".

 Uređaj nemojte ostavljati bez nadzora ako namirnice zagrijavate ili pripremate u jednokratnim posudama od plastike, papira ili drugog zapaljivog materijala.

Radi zaštite okoliša izbjegavajte posude za jednokratnu uporabu.

## Ispitivanje posuđa

Ukoliko niste sigurni je li stakleno, glineno ili porculansko posuđe prikladno za uporabu u mikrovalnoj pećnici, isto možete provjeriti na sljedeći način:

- Stavite prazno posuđe u sredinu prostora za pripremu jela.
- Zatvorite vrata.
- Regulator za odabir snage okrenite na 800 W.
- Regulatorom za odabir vremena unesite 30 sekundi.
- Pritisnite tipku Start.

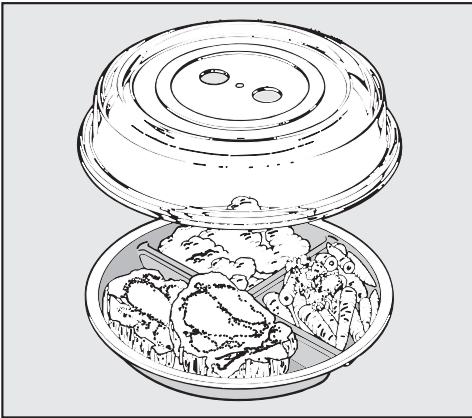
Ukoliko tijekom ispitivanja čujete zvukove prskanja popraćene iskrenjem, odmah isključite uređaj (dva puta pritisnite tipku Stop/C)! Posuđe kod kojeg je došlo do ovakve reakcije, nije prikladno za uporabu u mikrovalnoj pećnici. U slučaju nedoumice, provjerite kod proizvođača ili dobavljača posuđa je li ono prikladno za uporabu u mikrovalnoj pećnici.

Ovim ispitivanjem ne možete provjeriti jesu li šupliji prostori u držačima dovoljno odzračeni.

# Upute za posuđe za mikrovalnu pećnicu

## Poklopac

- sprečava prekomjerno izlaženje vodene pare, posebice kod dužeg zagrijavanja.
- ubrzava postupak zagrijavanja jela.
- sprečava isušivanje jela.
- sprečava zaprljanja u prostoru za pripremu jela.



- Zato u Solo načinu rada s mikrovalovima uvijek pokrivajte jela priloženim poklopcem koji je prikladan za uporabu u mikrovalnoj pećnici.

Umjesto poklopca možete upotrijebiti i prozirnu foliju koja je predviđena za uporabu u mikrovalnoj pećnici. Uobičajena prozirna folija za uporabu u kućanstvu može se izobličiti i stopiti s jelom zbog vrućine.

⚠ Materijal od kojeg je poklopac izrađen podnosi temperature do 110°C.

Kod viših temperatura plastika se može izobličiti i stopiti s jelom. Stoga se poklopac smije koristiti isključivo u uređajima s mikrovalovima i to kod pripreme samo s mikrovalovima (solo) i bez Gourmet posude.

⚠ Kod posuda manjeg promjera može se dogoditi da vodena para ne može izaći kroz bočne otvore. Poklopac će postati prevruć i može se rastaliti. Pripazite da poklopac ne zabrtvi posudu.

## Nemojte koristiti poklopac ako

- zagrijavate panirana jela.
- jelo treba dobiti hrskavu koru, kao npr. tost.
- koristite Gourmet posudu.

⚠ Kod zagrijavanja se u zatvorenim posudama ili bocama stvara tlak koji može uzrokovati eksploziju.

Nikada nemojte zagrijavati jela ili tekućine u zatvorenim posudama, kao primjerice staklenke s dječjom hranom. Zatvorene posude prethodno otvorite. Kod dječjih bočica prethodno skinute poklopac i dudu.

## Prije prve uporabe

Raspakirani uređaj nakon transporta ostavite stajati oko 2 sata na sobnoj temperaturi prije nego što isti pustite u pogon.

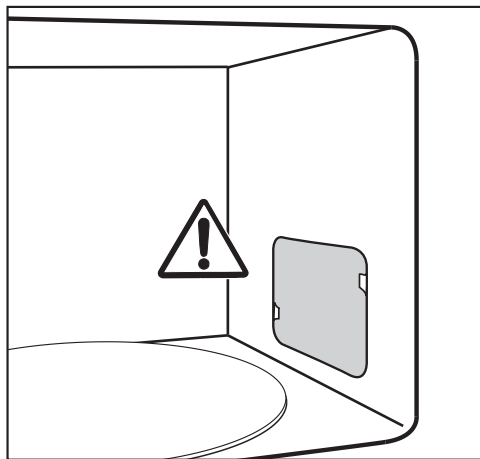
Za to vrijeme dolazi do izjednačavanja temperature između uređaja i okoline. Navedeno je važno za daljnje funkcioniranje elektronike uređaja.

### ⚠ Opasnost od gušenja!

Igrajući se s ambalažom (primjerice folijom) djeca se u istu mogu zamotati ili ju navući preko glave i ugušiti se.

Držite ambalažu izvan dosega djece.

- Kod raspakiranja uređaja uklonite svu ambalažu.



Nemojte uklanjati poklopac ispred otvora za izlaz mikrovalova u prostor za pripremu jela, kao niti foliju na unutarnjoj strani vrata.

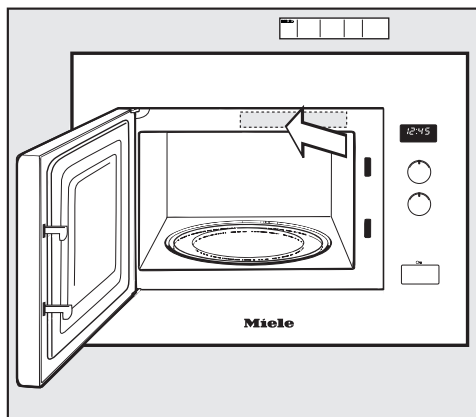
- Provjerite nalaze li se na uređaju oštećenja.

⚠ Nemojte koristiti mikrovalnu pećnicu

- ako su vrata uređaja iskrivljena.
- okovi na vratima su labavi.
- na vratima ili stjenkama prostora za pripremu jela ima vidljivih pukotina ili rupa.


Kad je pećnica uključena, mikrovalovi se tada mogu širiti izvan kućišta, što bi bilo opasno za korisnika.

- Spužvastom krpom i toplom vodom očistite prostor za pripremu jela kao i pribor.




- Zalijepite priložene kratke upute na način da ne zatvaraju otvore za izlaz zraka.

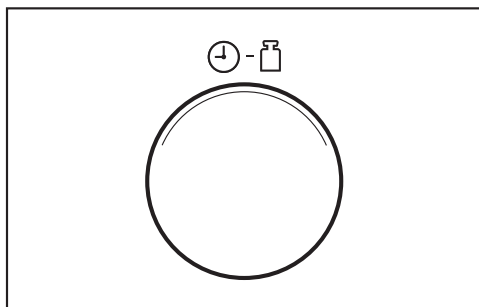




 Mikrovalna pećnica se smije upotrebljavati samo kada je ugrađena.

### Podešavanje dnevnog vremena

- Priključite uređaj na električnu mrežu.

U polju za prikaz treperi 12:00 i treperi simbol , sve dok se ne podesi aktualno dnevno vrijeme. U međuvremenu vrijeme teče od 12:00, jer je sat već pokrenut prilikom priključivanja na električnu mrežu.





- Okrenite regulator za odabir vremena kako biste namjestili sate.
- Pritisnite tipku .
- Okrenite regulator za odabir vremena kako biste namjestili minute.
- Za potvrdu unosa pritisnite tipku  ili pričekajte nekoliko sekundi.


Zadano vrijeme je preuzeto. Treperi dvotočka između sati i minuta.


### Ispravljanje dnevnog vremena

- Pritisnite tipku .


U polju za prikaz treperi simbol , a aktualni sati svijetle nekoliko sekundi.


- U tom vremenu ispravite sate uz pomoć regulatora za odabir vremena.
- Pritisnite tipku  za potvrdu ili pričekajte nekoliko sekundi.

Treperi simbol , a aktualne minute svijetle nekoliko sekundi.

- U tom vremenu ispravite minute uz pomoć regulatora za odabir vremena.
- Pritisnite tipku  za potvrdu ili pričekajte nekoliko sekundi.

### Isključivanje prikaza dnevnog vremena


- Tipku  držite pritisnutom dok se polje za prikaz ne zatamni.

U polju za prikaz ponovno se javlja dnevno vrijeme ako tipku  držite pritisnutom.

### Korištenje noćnog isključivanja


Uređaj možete tako podesiti da se prikaz dnevnog vremena automatski isključuje svake noći od 23 do 4 sata.

Za **aktivaciju** noćnog isključivanja:

- Držite pritisnutom tipku Stop/C i dodatno pritisnite tipku .

U polju za prikaz pojavljuje se *ON*.  
Uređaj je spreman za rad.

Za **deaktivaciju** noćnog isključivanja:

- Držite pritisnutom tipku Stop/C i dodatno pritisnite tipku .

U polju za prikaz pojavljuje se *OFF*.

# Rukovanje

## Otvaranje vrata

- Za otvaranje vrata pritisnite tipku .

Ako mikrovalna pećnica radi, otvaranjem vrata rad se prekida.

## Stavljanje posuđa u prostor za pripremu jela

Najbolje je ako se posuđe nalazi u sredini prostora za pripremu jela.

## Okretni tanjur

Ukoliko se pričvršćeni i ugradbeni uređaji koriste na visini od 900 mm ili više od poda, pazite da se okretni tanjur ne pomakne prilikom vađenja posuđa.

Uz pomoć okretnog tanjura namirnice se ravnomjerno odmrzavaju, zagrijavaju i pripremaju.

Uređaj koristite samo s postavljenim okretnim tanjurom.

Funkcija okretanja tanjura automatski započinje pri svakom postupku.

Namirnicu nemojte odmrzavati, zagrijavati niti pripremati direktno na okretnom tanjuru. Pazite da posuđe ne bude veće od okretnog tanjura.

Za vrijeme pripreme po mogućnosti nekoliko puta promiješajte jelo ili okrenite posudu, kako bi se namirnice ravnomjerno zagrijale.

## Zatvaranje vrata

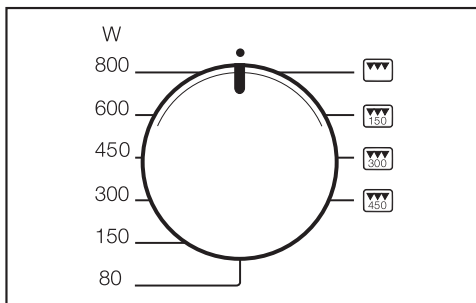
- Zatvorite vrata.

Ako se vrata otvore za vrijeme postupka pripreme jela, pritisnite tipku Start kako biste nastavili postupak.

Ako vrata nisu pravilno zatvorena, uređaj ne može raditi.

## Pokretanje postupka

Odabir snage rada mikrovalne pećnice i vremena vrši se okretanjem odgovarajućeg regulatora.



- Okrenite regulator za odabir snage na željenu snagu rada mikrovalova.

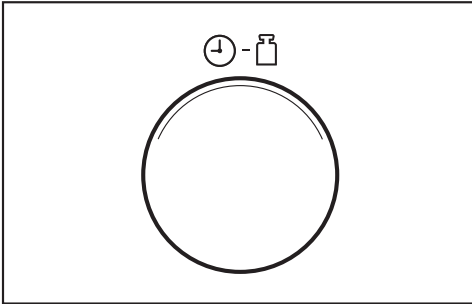
U polju za prikaz svjetle  i snaga rada mikrovalova. Treperi 0:00.

Možete birati između 6 stupnjeva snage rada.

Što je veća snaga, to više mikrovalova dolazi do namirnice.

Jela koja se za vrijeme zagrijavanja ili pripreme ne mogu promiješati niti okretati ili koja imaju vrlo različiti sastav, zagrijavajte s nižom snagom rada mikrovalova.

Samo se na taj način toplina može posvuda ravnomjerno rasporediti. Željeni rezultat pripreme jela ostvaruje se odabirom odgovarajuće duže pripreme jela.



- Namjestite potrebno vrijeme regulatorom za odabir vremena.

Odabrano vrijeme vidljivo je na zaslonu.

Možete odabrati trajanje između 10 sekundi i 90 minuta. Iznimka: ako je odabrana maksimalna snaga rada mikrovalova, možete podesiti trajanje od najviše 15 minuta. Uz kontinuirano korištenje maksimalne snage može doći do smanjenja snage na 450 W, koje se prikazuje na zaslonu (zaštita od pregrijavanja).

Potrebno vrijeme ovisi o sljedećem:

- Početnoj temperaturi jela. Jelima iz hladnjaka potrebno je više vremena za zagrijavanje, pripremu i ostalo, nego jelima koja se čuvaju na sobnoj temperaturi.
- Vrsti i svojstvu jela. Svježe povrće sadrži više vode od spremljenog povrća pa zato treba kraće vrijeme za pripremu.
- Učestalosti miješanja i okretanja jela. Miješanjem ili okretanjem dolazi do ravnomjerne raspodjele topline pa je za jelo stoga potrebno kraće vrijeme pripreme.
- Količini jela.

Vrijedi: dvostruka količina – gotovo dvostruko vrijeme

Kod manje količine jela smanjuje se u skladu s time i vrijeme pripreme.

- Obliku i materijalu posuđa.
- Pokrenite postupak pripreme jela tako da pritisnete tipku Start.

Uključuje se osvjetljenje prostora za pripremu jela.

Postupak pripreme jela možete započeti samo ako su vrata uređaja zatvorena.

## Upozorenje "door" (vrata)

Upozorenje "door" (vrata) u polju za prikaz podsjeća Vas da se uređaj ne smije uključivati bez namirnica.

Uređaj se može oštetiti ukoliko radi bez namirnica.

Ako pritisnete tipku Start, a prethodno niste otvorili vrata, u polju za prikaz se pojavljuje **door**. Možda u uređaju još nema namirnica jer vrata nisu duže vrijeme otvarana (oko 20 minuta). Početak rada je onemogućen dok se vrata ne otvore.

# Rukovanje

---

## Prekid / nastavak postupka pripreme jela

**Postupak pripreme jela** u svakom trenutku možete: . .

. . . **prekinuti:**

- Pritisnite tipku Stop/C ili otvorite vrata uređaja.

Vrijeme se zaustavlja.

. . . **nastaviti**

- Zatvorite vrata i pritisnite tipku Start.

Postupak se nastavlja.

## Izmjena unesenih podataka

Ako nakon početka postupka utvrdite . .

. . . **da je snaga rada mikrovalova** previsoka ili preniska:

- Odaberite novu snagu rada.

. . . da je uneseno **vrijeme** prekratko ili predugo:

- Prekinite postupak (jednim pritiskom na tipku Stop/C), podesite novo vrijeme pomoću regulatora za odabir vremena i nastavite postupak (pritisnite tipku Start),

ili alternativno:

- Ako tijekom uporabe pritisnete tipku Start, vrijeme pripreme sa svakim se pritiskom produljuje za dodatnu minutu (iznimka: kod maksimalne snage rada pećnice za 30 sekundi).

## Brisanje postupka

- Dvaput pritisnite tipku Stop/C.

## Nakon završetka postupka

Nakon završetka pripreme jela javlja se zvučni signal. Gasi se osvjetljenje prostora za pripremu jela.

Prvih 20 minuta nakon završetka programa svakih se 5 minuta oglašava kratki zvučni signal kao podsjetnik.

- Ako zvučni signal želite prijevremeno isključiti, pritisnite tipku Stop/C.

## Automatika održavanja topline

Automatsko održavanje temperature automatski se uključuje ako po završetku postupka pripreme jela sa snagom od najmanje 450 W vrata ostanu zatvorena, a nije pritisnuta niti jedna tipka. Tada se nakon otprilike 2 minute uključuje automatsko održavanje temperature sa snagom 80 W na najviše 15 minuta.


U polju za prikaz svijetli , 80 W iH:H.

Ako za vrijeme rada automatskog održavanja temperature otvorite vrata, pritisnete neku tipku ili okrenete regulator, postupak se prekida.




Automatsko održavanje temperature se ne može zasebno podesiti.


Ovu funkciju možete isključiti (pogledajte poglavlje "Promjena postavki uređaja").

## Quick-Start (brzi start - može se programirati)

Pritisak na tipku Start /  dovoljan je za uključivanje uređaja s najvećom snagom rada.

Možete birati između tri pohranjena vremena:



- 30 sek: 1 x pritisnite tipku Start / 
- 1 min: 2 x pritisnite tipku Start / 
- 2 min: 3 x pritisnite tipku Start / 

Ako četiri puta za redom pritisnete tipku Start / , ponovo započinje prvo pohranjeno vrijeme itd.

Ako tijekom rada pritisnete tipku Start, vrijeme pripreme se sa svakim pritiskom na tu tipku produžuje za dodatnih 30 sekundi.

## Programiranje vremena

Pohranjena vremena možete promijeniti.

- Pomoću tipke Start /  odaberite odgovarajuće mjesto za pohranu (pritisnite 1, 2 ili 3 puta) i držite pritisnutom tipku Start / .
- Istovremeno promijenite vrijeme pomoću regulatora za odabir vremena (najviše 15 minuta).

Kada pustite tipku Start / , pokreće se promijenjeni program.

Vremena koja ste programirali gube se u slučaju nestanka napajanja i morate ih ponovno unijeti.

## Blokada uključivanja

Blokada uključivanja sprečava neželjeno korištenje uređaja.

### Uključivanje blokade uključivanja

- Tipku Stop/C držite pritisnutom dok se ne oglasi signalni ton i dok se u polju za prikaz ne pojavi simbol ključa:



Ubrzo nakon toga simbol ključa se gasi.

Ako pritisnete bilo koju tipku, okrenete regulator za unos vremena i težine ili aktivirate regulator za odabir snage ili načina rada, opet se pojavljuje simbol ključa.

Blokada uključivanja mora se ponovno uključiti nakon nestanka napajanja.

# Rukovanje

---


## Uklanjanje blokade uključivanja

- Ako želite ukloniti blokadu uključivanja, tipku Stop/C ponovno držite pritisnutom dok se ne oglasi signalni ton.

## Korištenje podsjetnika minuta



Za nadzor vanjskih postupaka, poput primjerice kuhanja jaja, možete namjestiti podsjetnik minuta. Namješteno vrijeme se odbrojava unatrag u sekundama.

- Pritisnite tipku .

U polju za prikaz treperi 0:00 i svijetli simbol .

- Regulatorom za odabir vremena podesite željeni podsjetnik minuta.
- Za pokretanje postupka pritisnite tipku Start.

Podešen podsjetnik minuta teče nakon nekoliko sekundi i bez pritiska na tipku Start.

- Po isteku vremena odbrojanja javlja se zvučni signal, pojavljuje se aktualno vrijeme, a simbol  treperi.
- Jednom pritisnite tipku Stop/C i simbol  nestaje.

## Korigiranje podsjetnika minuta


- Dvaput pritisnite tipku Stop/C.


Odbrojanje vremena se zaustavlja.

- Podesite novo željeno vrijeme odbrojanja na prethodno opisan način.


## Vrijeme odbrojanja plus vrijeme pripreme

Možete podesiti i pozadinski prikaz vremena odbrojanja dodatno uz prikaz vremena pripreme jela.

- Tijekom postupka pripreme jela pritisnite tipku .

U polju za prikaz treperi 0:00 i svijetli simbol .

- Regulatorom za odabir vremena podesite željeni podsjetnik minuta.
- Pričekajte nekoliko sekundi, vrijeme odbrojanja se pokreće.

Nakon nekoliko sekundi pokazivač se opet vraća na tekuće vrijeme pripreme jela. Podsjetnik minuta koji teče u pozadini prikazan je svjetlećim simbolom .

U ovom slučaju se za pokretanje vremena odbrojanja ne pritišće tipka Start jer bi se time produžilo i vrijeme pripreme jela za jednu minutu.

## Provjera podsjetnika minuta

- Pritisnite tipku .

Prikazuje se trenutna vrijednost podsjetnika minuta.

## Uporaba - roštilj

Roštilj se može koristiti u četiri postavke, i to samostalno (solo) i u tri kombinacije s mikrovalovima, kod kojih se roštilj kombinira s određenom snagom mikrovalova.

Ako je ukupno vrijeme pečenja < 15 minuta, otprilike 5 minuta prije zagrijte roštilj.

Kako bi meso/riba bili ravnomjerno pečeni s obje strane, okrenite ih nakon pola vremena pečenja. Tanke kriške i komade treba okrenuti samo jednom, a veće, oble komade više puta.

Vremena pečenja mogu se smatrati samo okvirnim vrijednostima jer upravo kod pečenja vrijeme ovisi o vrsti i debljini namirnice koja se peče kao i o željenim rezultatima pečenja.

Ako se namirnice peku direktno na rešetki, poželjno je staviti posudu otpornu na visoke temperature i prikladnu za korištenje u pećnici ispod rešetke radi sakupljanja masnoća.

Priložena Gourmet posuda nije prikladna za sakupljanje masnoća.

Prazna posuda će se tako pregrijati. To će onda oštetiti površinski sloj.

Prikladna je staklena posuda koja se može nabaviti u svim Miele prodavonicama kao dodani pribor.

- Stavite namirnicu za pečenje u prikladnu posudu.
- Stavite rešetku i posudu otpornu na visoke temperature odnosno prikladnu za korištenje u mikrovalnoj pećnici odnosno staklenu posudu ili posudu s namirnicom za pečenje na okretni tanjur.

⚠ Rešetka i posuda zagrijavaju se tijekom rada pećnice.

Opasnost od opekлина!

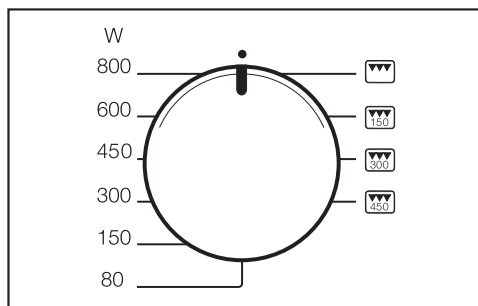
Navucite kuhinjske rukavice.


Posudu i rešetku je lakše očistiti ako se odmah nakon pečenja namoče u vodu s deterđentom za ručno pranje posuđa.


Kod pečenja gornja ploha s vremenom poprimi plavu boju. Takvi neizbježni tragovi korištenja ne utječu na rad uređaja.

### Pečenje bez mikrovalova

Ovaj način rada idealan je za pečenje tankih komada, npr. odrezaka ili kobasica.



- Regulator za odabir snage okrenite simbol .

U polju za prikaz svijetli simbol za roštilj  i treperi 0:00.

- Podesite vrijeme regulatorom za odabir vremena.
- Pritisnite tipku Start.

Nakon završetka pripreme jela javlja se zvučni signal.

### Promjena vremena

Vrijeme se tijekom rada može mijenjati, za što treba prekinuti postupak (pritisnuti tipku Stop/C), promijeniti vrijeme i

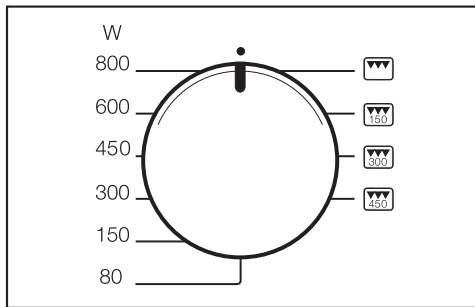





nastaviti postupak (pritisnutu tipku Start). Ako za vrijeme rada pritisnete tipku Start, vrijeme pripreme sa svakim se pritiskom produžuje za dodatnu minutu.



## Kombinacija mikrovalova s pečenjem na roštilju

Ovaj način rada prikladan je kad jelo treba biti zapečeno ili poprimiti privlačnu smeđu boju. Mikrovalovi skuhaju jelo, roštilj ga zapeče.

Roštilj se može kombinirati s tri različita stupnja snage mikrovalova: 150, 300 i 450 W. Tijekom rada u svako je vrijeme moguća promjena ta tri stupnja snage bez prekidanja postupka.



- Okrenite regulator za odabir snage na željenu kombinaciju   ili .

U polju za prikaz svijetle , snaga rada mikrovalova i simbol za roštilj .

Treperi 0:00.

- Podesite vrijeme regulatorom za odabir vremena.
- Pritisnite tipku Start.


Nakon završetka pripreme jela javlja se zvučni signal.

## Promjena vremena

Vrijeme se tijekom rada može mijenjati, za što treba prekinuti postupak (pritisnuti tipku Stop/C), promijeniti vrijeme i nastaviti postupak (pritisnutu tipku Start). Ako za vrijeme rada pritisnete tipku Start, vrijeme pripreme sa svakim se pritiskom produžuje za dodatnu minutu.


# Gourmet posuda

## Upute za korištenje

 Gourmet posuda se izrazito jako zagrijava.

Zato vruću ploču pridržavajte isključivo s rukavicama. Za odlaganje koristite podložak otporan na temperaturu.

### Prije prve uporabe

Prije prve uporabe napunite posudu s 400 ml vode i 3 do 4 velike žlice octa ili soka od limuna te 5 minuta zagrijte na 450 W + roštilj .

Površinski sloj Gourmet posude sprečava prisanjanje jela za površinu i omogućuje lakše čišćenje.


Slojevi slični teflonu osjetljivi su na ureze i ogrebotine.

Metalni ili šiljasti predmeti oštećuju površinski sloj.

Zato nemojte rezati jela izravno u posudi.

Za miješanje i okretanje jela koristite pribor od drveta ili plastike.

### Prženje / gratiniranje

 Ulja i masti mogu se zapaliti od pregrijavanja.

Opasnost od požara!

Kad koristite ulja i masnoće u Gourmet posudi, nemojte je ostavljati bez nadzora.


- Za pečenje upotrijebite malo ulja ili masnoće. Zahvaljujući površinskom sloju ništa se ne lijepi te možete pripremati jela s malo kalorija.

- Pripremite jela tako da ih neposredno nakon zagrijavanja možete staviti na vruću posudu.

- Postavite Gourmet posudu izravno na okretni tanjur.

Iskre mogu oštetiti posudu i unutrašnjost pećnice.

Nemojte stavljati posudu na rešetku i pazite na razmak od oko 2 cm od okolnih stijenci kako ne bi došlo do iskrenja.

- Zagrijavajte posudu na 450 W + roštilj  kroz najviše 5 minuta.

Nemojte pregrijati praznu posudu.


Može doći do oštećenja površinskog sloja.

Stoga posudu prilikom pečenja nemojte stavljati ispod rešetke, kako bi prikupljala masnoću.

Ako za pečenje koristite ulje, možete ga zagrijati zajedno s posudom ili ga zagrijanog staviti u posudu.


Maslac uvijek dodajte nakon zagrijavanja plate jer je osjetljiviji na temperaturu od ulja i može potamniti.

Meso, perad, ribu i povrće uvijek dobro osušite prije stavljanja u Gourmet posudu.

 Jaja mogu prsnuti.

Nemojte upotrebljavati Gourmet posudu za pripremu ili zagrijavanje već kuhanih jaja.

### Primjeri uporabe

Gourmet posudu prethodno zagrijte na okretnom tanjuru na 450 W + roštilj  u trajanju od najviše 5 minuta.

- Riblji štapići (zamrznuti), 150 g + 2 velike žlice ulja [450], svaka strana 3 – 4 minute.
- Hamburger, 2 komada + 2 velike žlice ulja [450], svaka strana 3 – 4 minute.
- Kroketi (zamrznuti), 10 – 12 komada + 2 velike žlice ulja [450], 6 – 8 minuta, povremeno okretati
- File odrezak, oko 200 g [150], svaka strana oko 5 minuta (ovisno o stupnju pripreme)
- Pizza (zamrznuta), 300 g, [450], 7 – 9 minuta.
- Pizza, svježa, bez prethodnog zagrijavanja [450], oko 15 minuta (ovisno o dodacima)

### Recepti

Kod navedenog vremena pripreme radi se o ukupnom vremenu koje je potrebno za pripremu i kuhanje jela. Posebno je navedeno vrijeme potrebno da jelo odstoji ili vrijeme za mariniranje namirnica.

### Croque Monsieur (3 porcije)

Vrijeme pripreme: 10 – 15 minuta

#### Sastojci

6 kriški tosta  
30 g mekog maslaca  
75 g naribanog ementalera  
3 kriške kuhane šunke

#### Priprema

Kriške tosta premazati maslacem. Sir raspodijeliti na tri kriške tosta, na svaku staviti po jednu šnitku šunke. Preostale tri kriške tosta poleći na šunku sa stranom premazanom maslacem. Tost staviti u Gourmet posudu zagrijanu s 450 W + roštilj na 5 minuta. Staviti na okretni tanjur, ostaviti da potamni na 450 W + roštilj sa svake strane oko 3 minute.

Za ostale nadjeve može se odabrati oci-jeđena tuna i vrlo tanko narezani koluti luka ili kriške ananasa, sira i kuhane šunke.

# Gourmet posuda

---

## Povrtna tava (3 porcije)

Vrijeme pripreme: 25 – 35 minuta

### Sastojci

2 glavice luka  
2 žlice ulja  
100 g očišćenih bukovača ili šampinjona  
150 g malih mrkvi (zamrznutih) ili kolutića mrkve  
100 g cvjetova brokule  
1 crvena paprika ili 100 g narezane paprike (zamrznute)  
1 rajčica  
Sol, papar  
30 g naribanog parmezana

### Priprema

Luk narezati na tanke kolutiće, papriku prepoloviti, narezati na četvrtine, ukloniti unutrašnjost i koštice i narezati na prutiće. Rajčicu narezati na kockice. Gourmet posudu staviti na okretni tanjur i zagrijavati na 450 W + roštilj oko 5 minuta. Dodajte ulje i luk narezan na kolutiće. Posudu ponovno staviti na okretni tanjur, zapeći s 450 W + roštilj oko 2 minute. Dodati gljive, mrkvu, brokulu, prutiće paprike, kockice rajčice i začine te promiješati. Peći na 450 W + roštilj oko 6 minuta. Okrenuti i poslužiti posipano parmezanom.

## Prženi "domaći" krumpiri (2 porcije)

Vrijeme pripreme: 25 – 30 minuta

### Sastojci

400 g oljuštenih krumpira  
2 male glavice luka  
50 g naribanog ementalera  
Sol, papar  
20 g maslaca

### Priprema

Krumpir i luk grubo naribati, pomiješati sa sirom, soli i paprom. Gourmet posudu staviti na okretni tanjur i zagrijavati na 450 W + roštilj oko 5 minuta. Dodati maslac, pustiti da se otopi. Dodati smjesu s krumpirom, pritisnuti. Gourmet posudu staviti na okretni tanjur i zagrijavati na 450 W + roštilj oko 8 minuta. Okrenuti i peći još 4 minute dok ne dobije zlatnožutu boju.

S dimljenim lososom ili narezanom šunkom i kiselim vrhnjem može biti ukusan prilog jelima.

### Svinjski file "Lukullus" (2 porcije)

Vrijeme pripreme: 15 – 20 minuta

#### Sastojci

1 svinjski file (oko 400 g)  
4 trake mesnate slanine  
Sol, papar  
10 g maslaca  
200 g narezanih šampinjona  
200 ml vrhnja  
2 žlice vinjaka

#### Priprema

Svinjski file narezati u četiri odreska. Svaki odrezak začiniti solju i paprom, čvrsto omotati trakom slanine, po potrebi pričvrstiti čačkalicom. Gourmet posudu staviti na okretni tanjur i zagrijavati na 450 W + roštilj oko 5 minuta. Dodati maslac, poleći meso. Staviti na okretni tanjur, pripremati svaku stranu na 450 W + roštilj oko 3 minute. Izvaditi meso, ostaviti pokriveno da se ne hladi. U sok od pečenja dodati gljive, vrhnje i vinjak, pirjati najvišom snagom oko 4 minute. Poslužiti uz meso.

### "Pikantni" svinjski file

Vrijeme pripreme: 10 – 12 minuta

#### Priprema

Svinjski file narezati na 4 odreska. U zagrijanoj Gourmet posudi peći na 450 W + roštilj oko 4 minute sa svake strane. Zatim dodajte 50 ml bijelog vina, 125 m vrhnja za kuhanje, 2 žlice zaprške i 150 g sira Roquefort, promiješajte te kuhajte još 3 minute.

# Gourmet posuda

---

## Pikantne pileće kockice (3 porcije)

Vrijeme pripreme: 25 – 35 minuta

### Sastojci

600 g filea pilećih ili purećih prsa  
2 žlice ulja  
2 žlice bijelog vina  
2 žlice soka od jabuke  
1 žlica limunovog soka  
Sol, crni papar  
1 žličica curry praška  
1 prstohvat mljevenog ružmarina  
1 prstohvat mljevenog đumbira  
1 prstohvat kajenskog papra  
1/2 žličice umaka Tabasco  
20 g maslaca

### Priprema

Filet narežite na 2 x 2 cm velike kockice. Dodajte ostale sastojke, sve osim maslaca, promiješajte i prelite preko kockica fileta. Pomiješajte i ostavite da odstoji 30 minuta. Postavite Gourmet posudu izravno na okretni tanjur. Zagrijati na 450 W + roštilj oko 5 minuta. Prvo dodajte maslac, zatim ocijeđene kockice mesa. Posudu staviti na okretni tanjur i peći pri 450 Watt + roštilj 4 minuta, okrenuti i peći pri istim postavkama još dodatno 4 minute. Ukoliko se prilikom pečenja razvije previše tekućine od mesa koje onemogućuje mesu da poprimi smeđu boju, jednostavno odlijte višak tekućine.

## Filet lososa "natur" (2 obroka)

Vrijeme pripreme: 5 – 10 minuta

### Sastojci

2 komada fileta od lososa (po 150 g)  
1 žlica limunovog soka  
Sol, bijeli papar

### Priprema

Pokapajte filet lososa cijedenim limunovim sokom, i ostavite da se marinira tako 10 minuta. Gourmet posudu staviti na okretni tanjur i zagrijavati na 450 W + roštilj oko 5 minuta. Začinjeni filet lososa osušen u kuhinjskom papiru staviti u Gourmet posudu, malo pritisnuti. Staviti na okretni tanjur, pripremati svaku stranu na 450 W + roštilj oko 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> – 2 minute.

Uz lososa poslužiti rižu, umak hollandaise ili preprženi maslac i svježu zelenu salatu.

## Kolač od ananasa

Vrijeme pripreme: 20 – 25 minuta

### Tijesto

2 jaja  
80 g šećera  
1,5 zrele banane  
30 g čokoladnih listića  
100 g brašna  
 $\frac{3}{4}$  žličice praška za pecivo

### Nadjev

1 limenka ananasa u komadićima (ocijeđena masa 240 g)  
1,5 žlice smeđeg šećera  
1,5 žlice mrvica kokosa

### Priprema

Pjenasto umiješajte jaja i šećer. Pritisnite vilicom banane i dodajte smjesi jaja. Umiješati brašno pomiješano s praškom za pecivo i čokoladom u listićima. Razmažite tijesto u Gourmet posudu. Po tijestu raspodijelite komadiće ananasa, posipajte šećerom i kokosovim mrvicama. Postavite posudu izravno na okretni tanjur. Pecite kolač od ananasa pri 450 Watt + roštilj oko 10 minuta do zlatno žute boje. Narežite na 8 komada.

## Brza torta od badema

Vrijeme pripreme: 20 – 25 minuta

### Tijesto

100 g brašna  
 $\frac{1}{2}$  posip. Žličica praška za pecivo  
75 g maslaca ili margarina  
30 g šećera

### Nadjev

75 g maslaca  
100 g nasjeckanih badema  
 $\frac{1}{3}$  bočice arome gorkog badema  
30 g šećera  
 $\frac{1}{2}$  paketića vanilin šećera  
75 ml vrhnja

### Za premazivanje

50 g marmelade od marelica

### Priprema

Pomiješati brašno, prašak za pecivo, mast i šećer u glatku smjesu tijesta. Staviti tijesto u Gourmet posudu, po stjenkama posude izvucite rub tijesta u visini 1 cm. Gourmet posudu staviti na okretni tanjur i zagrijavati na 450 W + roštilj oko 4 minuta. Za nadjev rastopite maslac, dodajte ostale sastojke, pomiješajte i ostavite da se smjesa 5 minuta kuha pri laganoj temperaturi. Vrući smjesu badema razlite po tijestu. Gourmet posudu staviti na okretni tanjur i tortu od badema zagrijavati na 450 W + roštilj oko 5 minuta do poprimanja zlatno žute boje. Ostaviti da se ohladi, zatim premazati marmeladom od marelice. Narežite na 8 komada.

# Korištenje - Automatski programi


Svi automatski programi ovise o težini namirnice.


Težina namirnica može biti prikazana u gramima (g) ili u funtama (lb) (pogledajte poglavlje "Promjena postavki uređaja").

Nakon što ste odabrali program, unesite težinu namirnica. Uređaj automatski određuje vrijeme pripreme prema unesen-  
oj težini namirnica.


Obratite pozornost na navedene minute kod sobne temperature (vrijeme izjednačavanja) kako bi se toplina ravnomjerno raspodijelila po jelu.

## Automatsko odmrzavanje

Na raspolaganju su četiri programa za odmrzavanje različitih grupa namirnica (tipka ). Vrijeme izjednačavanja kod Ad 3 programa ovisno o težini iznosi do 30 minuta, kod ostalih programa oko 10 minuta.

Ad 1  Odrezak, kotlet  
200 – 800 g

Ad 2  Mljeveno meso  
200 – 800 g

Ad 3  Pile  
900 – 1500 g

Ad 4  Kolači  
100 – 1400 g


Ad 5  Kruh  
100 – 1000 g

Ovaj je program prikladan osobito za odmrzavanje narezanog kruha. Po mogućnosti stavite pojedinačne kriške u pećnicu ili ih razdvojite nakon polovice vremena kod signala za okretanje.

## Automatska priprema jela

Postoje četiri programa za smrznute i osam programa za svježije namirnice.

Vrijeme izjednačavanja za te programe iznosi oko 2 minute.


 Materijal od kojeg je poklopac izrađen podnosi temperature do 110°C.


Kod viših temperatura plastika se može izobličiti i stopiti s jelom.

Poklopac koristite samo kod samostalnog rada mikrovalne pećnice (Solo). Poklopac ni u kom slučaju ne-  
mojte upotrebljavati kada je uključen roštilj, dakle kod programa AC 4 do AC 8.

## Pripremanje zamrznutih namirnica

AC 1  Povrće  
100 – 600 g


AC 2  Gotova jela koja se mogu promiješati  
300 – 1000 g


AC 3  Nabujak, gratinirano jelo  
200 – 600 g

AC 4  Pomfrit  
100 – 300 g

## Pripremanje svježih namirnica

AC 1  Povrće  
100 – 600 g


AC 2  Krumpir  
100 – 800 g


AC 3  Riba  
400 – 1200 g


AC 4  Ražnjići  
200 – 800 g




## Korištenje - Automatski programi

AC 5  Pečena piletina  
900 – 1400 g

AC 6  Pileći batak i zabatak  
250 – 750 g

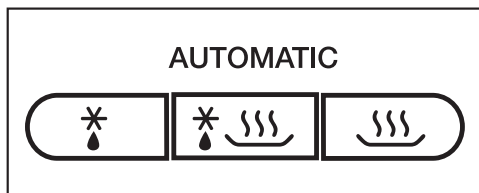
AC 7  Riblji nabujak  
600 – 1200 g



AC 8  Zapečena jela/Nabujci,  
npr.: gratinirani krumpir  
500 – 1500 g



Programirana vremena mogu se tijekom rada po potrebi produžiti za nekoliko minuta (pritisnite tipku Start sve dok se u polju za prikaz ne prikaže željeno vrijeme). Kod svih programa moguće je produženje za samo nekoliko minuta.

Po završetku postupka pripreme jela oglašava se zvučni signal.

Gasi se osvjetljenje prostora za pripremu jela.





- Pritisnite odgovarajuću tipku toliko puta dok se u polju za prikaz ne pojavi željeni automatski program: npr. za program AC 5  (pečena piletina) tipku  pritisnuti pet puta.

U polju za prikaz treperi g ili lb i potrebno je unijeti težinu, svijetli i program (npr. AC 5) i simboli načina rada ( za mikrovalnu pećnicu i  za roštilj).

- Pomoću okretnog regulatora namjestite težinu.


- Pritisnite tipku Start.

Počinje teći vrijeme koje odgovara težini i svijetle simboli trenutnih načina rada ( i/ili ).

Po isteku polovice vremena oglašava se zvučni signal.

- Prekinite program kako biste, ako je to moguće, okrenuli, odnosno promiješali jelo, zatim nastavite s programom.

## Recepti - Automatski programi

Ovdje se navodi nekoliko recepata za automatske programe "Pripremanje svježih namirnica ", koje možete nadopuniti ili mijenjati.

Ako se zadane težine namirnica prekorače, jelo neće biti dovoljno pripremljeno.

Držite se uputa vezanih uz težinu namirnica.

### AC 1 Povrće

#### Priprema

Očišćeno, pripremljeno povrće dodajte u jednu posudu. Ovisno o svježini i udjelu vlage dodajte 3 - 4 žličice vode i malo soli ili ostalih začina. Unesite težinu uključujući i težinu vode i pripremajte jelo u zatvorenoj posudi. Nakon pola vremena pripreme jela oglasit će se zvučni signal koji upućuje na okretanje odnosno miješanje jela u pripremi.

Kod pripreme povrća u umaku potrebno je unijeti težinu koja uključuje i sastojke umaka. Molimo obratiti pozornost na maksimalne unose težine.

### Mrkve u umaku od krabuljice i vrhnja (2 obroka)

Vrijeme pripreme: 25 – 35 minuta

#### Sastojci

350 g očišćenih mrkvi  
5 g maslaca  
50 ml juhe od povrća (instant)  
75 g crème fraîche  
1 žlice bijelog vina  
sol, papar  
1 prstohvat šećera  
 $\frac{1}{2}$  žlice senfa  
1-2 žlice svježeg, nasjeckanog peršina ili  
1 žlica peršina, osušenog i smrvljenog  
oko 1 žlice svijetlog gustina za umake

#### Priprema

Narezati mrkvu na trake (debljine oko 3 - 4 mm) ili u ploške (3 - 4 ). Međusobno pomiješajte maslac, temeljac, Crème fraîche i ostale sastojke te ulite smjesu zajedno s mrkvama u posudu. Pripremajte pokriveno, te prilikom zvučnog signala promiješajte jelo u pripremi

Postavka: svježa namirnica AC 1 

Težina: 525 g

Razina: okretni tanjur

## AC 2 Krumpir

Pomoću ovog programa mogu se pripremati kuhani slani krumpiri, krumpiri u ljusci, krumpiri kuhani u juhi.

### Priprema

Unesite težinu krumpira i tekućine.

Za kuhane slane krumpire staviti oprane krumpire u posudu, posoliti i pripremati poklopljeno.

Za krumpire kuhane u ljusci dodajte oko 1 veliku žlicu vode po krumpiru. Ljusku probušiti vilicom ili čačkalicom i pripremati poklopljeno.

## Zlatnožuti krumpiri (3 porcije)


Vrijeme pripreme: 25 – 35 minuta

### Sastojci

500 g oljuštenih krumpira  
1 glavica luka, sitno narezana na kockice  
10 g maslaca  
1 – 2 žlice curry praška  
250 ml juhe od povrća (instant)  
50 ml vrhnja  
125 g graška (zamrznutog)  
sol, papar

### Priprema

Krumpir narežite na velike kocke (oko 3 x 3 cm) ili koristite manje krumpire. Sve sastojke dodajte u dovoljno veliku posudu i promiješajte. Pripremajte pokriveno, te prilikom zvučnog signala dobro promiješajte jelo u pripremi i zatim dalje pripremajte.

Postavka: svježja namirnica AC 2   
Težina: 800 g  
Razina: okretni tanjur

### **AC 8 Nabujci/Gratinirana jela: Gratinirano povrće (4 obroka)**

Vrijeme pripreme: oko 40 minuta

#### **Sastojci**


400 g cvjetače ili brokule  
400 g mrkve

#### **Za umak od sira**

20 g margarina  
20 g brašna  
300 ml juhe od povrća (instant)  
200 ml mlijeka  
100 g na kockice narezanog sira Emmentaler  
50 g naribane gaude  
Papar, sol, mljeveni muškatni oraščić  
1 žlica nasjeckanog peršina

#### **Priprema**

Usitnite cvjetaču ili brokulu, mrkvu narežite na tanke ploške (3 mm). Oboje stavite u kalup za nabujak (promjera 24 cm) te promiješajte. Zagrijati margarin, dodati brašno i uz nastavak miješanja dodati juhu i mlijeko. Dodati sir Emmentaler i ostaviti da lagano kuha sve dok se sir ne otopi. Dobro začiniti solju, paprom i muškatnim oraščićem te dodati peršin. Umak prelići preko povrća, posipati goudom i peći nepokriveno.

Postavka: svježa namirnica AC 8   
Težina: 1500 g  
Razina: okretni tanjur

### **Gratinirani krumpir sa sirom (4 obroka)**


Vrijeme pripreme: 25 – 30 minuta

#### **Sastojci**

500 g oguljenog krumpira  
250 ml vrhnja  
125 g crème fraîche  
150 g naribane gaude  
1 češanj češnjaka  
Sol, crni papar, muškatni oraščić  
Maslac

#### **Priprema**

Krumpir narezati na tanke kriške, promiješati s oko  $\frac{2}{3}$  sira i staviti u namašćeni kalup za nabujak (promjer oko 24 cm), koji je utrljan režnjem češnjaka. Promiješati vrhnje i crème fraîche, dodati sol, papar i muškatni oraščić te ravnomjerno prelići preko smjese krumpira i sira. Posipati ostatkom sira i staviti na pečenje u pećnicu,

Postavka: svježa namirnica AC 8   
Težina: 1050 g  
Razina: okretni tanjur

### AC 4 Jelo s roštilja: Ražnjići od filea (8 ražnjića)

Vrijeme pripreme: 25 – 35 minuta+ 1 sat stajanja

#### Sastojci

1 filet svinjskog mesa, oko 300 g  
1 crvena paprika  
2 glavice luka

#### Za mariniranje

8 žlica ulja  
Ppar, sol, slatka crvena paprika, chili u prahu  
8 drvenih ražnjića

#### Priprema

Svinjski file narezati na 16 komada. Oprati papriku i narezati na komadiće veličine zalogaja. Svaki luk narezati na osam dijelova. Na ražnjiće naizmjenično nabosti meso, papriku i luk. Za marinadu sastojke dobro promiješati i smjesom premazati ražnjiće. Ostaviti da odstoji oko jedan sat. Ražnjiće staviti na rešetku i zajedno s posudom otpornom na visoke temperature i prikladnom za korištenje u mikrovalnoj pećnici umetnuti u pećnicu. Okrenuti nakon što prođe otprilike polovina vremena predviđenog za pečenje (zvučni signal).

Postavka: svježna namirnica AC 4 

Težina: po ražnjiću oko 100 g  
Razina: rešetka i posuda na okretnom tanjuru

### Ražnjići s piletinom (8 ražnjića)

Vrijeme pripreme: 25 – 35 minuta+ 1 sat stajanja

#### Sastojci

4 Pileća prsa po 120 g  
4 kriške ananasa (limenka)  
16 Polovica marelica (limenka)

#### Za mariniranje

4 žlice ulja  
4 žlice sezamovog ulja  
Papar, sol  
 $\frac{1}{2}$  žličice ljute paprike  
 $\frac{1}{2}$  žličica curry praška  
Malo chilija u prahu  
Po želji dodati mljevenog đumbira ili mljevenog korijandra

8 drvenih ražnjića

#### Priprema

Svaki file od pilećih prsa narezati na 4 komada. Također na četvrtine narežite i ploške ananasa. Polovice marelica ostaviti da se dobro ocijede. Za marinadu dobro promiješajte sve sastojke.

Komadiće piletine, ananas i marelice naizmjenično nabosti na drvene ražnjiće, premazati marinadom i ostaviti da odstoji oko 1 sat. Ražnjiće staviti na rešetku i zajedno s posudom otpornom na visoke temperature i prikladnom za korištenje u mikrovalnoj pećnici umetnuti u pećnicu. Okrenuti nakon što prođe otprilike polovina vremena predviđenog za pečenje (zvučni signal).

Postavka: svježa namirnica AC 4 

Težina: po ražnjiću oko 100 g

Razina: rešetka i posuda na okretnom tanjuru

### AC 6 Pileći batak i zabatak

#### Priprema

Pileće batak kao i obično premazati maslacem i uljem te začiniti. Stavite na rešetku i zajedno s posudom otpornom na visoke temperature i prikladnom za korištenje u mikrovalnoj pećnici umetnuti u pećnicu. Nakon otprilike polovine vremena predviđenog za pečenje (signal) pileće batak okrenuti i ispeći do kraja.

### AC 5 Pečena piletina

#### Priprema

Pileće prepоловити. Pileće batak kao i obično premazati maslacem i uljem te začiniti. Polovice, okrenute sa prerezanom stranom prema gore, stavite na rešetku i zajedno s posudom otpornom na visoke temperature i prikladnom za korištenje u mikrovalnoj pećnici umetnuti u pećnicu. Nakon otprilike polovine vremena predviđenog za pečenje (signal) pileće polovice okrenuti i ispeći do kraja.

### Do AC 6 i AC 5

#### Priprema

Kako bi se prilikom pečenja peradi na roštilju dobila lijepa boja, preporuča se dodati mješavinu začina od paprike i curryja. Osim pojačane arome, koža zahvaljujući začinima dobiva i izrazito privlačan ton zlatno-smeđe boje.

## AC 3 Riba: riblji curry (4 porcije)

Vrijeme pripreme: 35 – 45 minuta

### Sastojci

300 g komadića ananasa  
1 crvena paprika  
1 manja banana  
500 g fileta od zlatnog ili crvenog grgeča  
3 žlice limunovog soka  
30 g maslaca  
100 ml bijelog vina  
100 ml soka od ananasa  
Sol, šećer, čili papar  
2 žlice svijetlog gustina za umake

### Priprema

Riblji filet narezati na kockice, staviti u posudu i nakapati sokom od limuna. Papriku narezati na četvrtine, izvaditi unutrašnji dio paprike i narezati ih na uske trakice. Bananu oguliti i narezati na tanke ploške. Zajedno s paprikom i komadićima ananasa dodati ribi i sve promiješati. Dodati maslac. Vino, sok, začine i gustin za umake pomiješati i zajedno s ribom staviti u posudu. Sve dobro promiješati i pripremati poklopljeno.

Postavka: svježa namirnica AC 3 

Težina: oko 1200 g

Razina: okretni tanjur

## AC 7 Riblji nabujak: Zapečena, hrskava riba (2 obroka)

Vrijeme pripreme: 25 – 35 minuta

### Sastojci

400 g filea crvenog grgeča  
3 žlice limunovog soka  
sol, bijeli papar  
50 g maslaca  
2 žličice senfa  
1 sitno nasjeckani luk  
40 g naribane gaude  
20 g krušnih mrvica  
2 žlice nasjeckanog kopra

### Priprema

Riblji filet premazati limunovim sokom i staviti da odstoji oko 10 minuta. Plitki kalup za nabujak premazati s malo maslaca. Ribu osušiti nježno je tapkajući, začiniti solju i paprom i staviti u kalup. Otopljeni maslac (450 W, 40 – 50 sek.) dobro promiješati sa senfom, lukom, goudom, brašnom za paniranje i koprom te pripremljenom smjesom premazati ribu. Peći do zlatno smeđe boje.

Postavka: svježa namirnica AC 7 

Težina: oko 600 g

Razina: okretni tanjur

### Gratinirani crveni grgeč s rajčicama (4 obroka)

Vrijeme pripreme: 35 – 45 minuta

#### Sastojci

500 g filea crvenog grgeča  
2 žlice limunovog soka  
500 g rajčica  
Začinsko bilje- začinska sol  
2 žličice origana, mrvljenog  
150 g naribane gaude

#### Priprema

Filet crvenog grgeča narezati na komade, premazati limunovim sokom i ostaviti da odstoji oko 10 minuta. Rajčice narezati na kockice i zajedno s ribom i polovinom sira staviti u kalup za nabujak. Dobro začiniti začinskom soli i origanom te promiješati. Posipati ostatkom sira i staviti na pečenje u pećnicu,

Postavka: svježa namirnica AC 7 

Težina: oko 1150 g

Razina: okretni tanjur



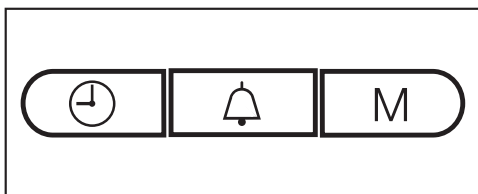
## Pohrana vlastitog programa (Memory)

Imate mogućnost pohraniti jedan osobni program. To mjesto za pohranu možete iskoristiti za jelo koje često pripremate. Program može imati tijek od 1 do 3 stupnja (npr. jedna minuta 600 W, zatim 2 minute roštilj i za kraj 3 minute 150 W s roštiljom).

### Programiranje

(npr. tijek programa s tri stupnja)

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



- Pritisnite tipku M.

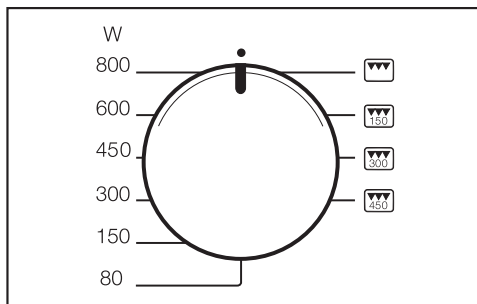
U polju za prikaz svijetli 1, a 2 treperi.

- Zatim odaberite drugi način rada i trajanje.
- Ponovo pritisnite tipku M.

Sada svijetli 2, a 3 treperi.

- Sada odaberite treći način rada i trajanje. Pritisnite tipku M.

Nakon tog trećeg koraka pomoću tipke M možete pregledati i provjeriti postavke.



- Za dovršetak programiranja okrenite regulator snage na položaj 12 sati.
- Zatim pokrenite program kako biste pohranili postavke. Program se može u cijelosti izvršiti samo ako su namirnice u uređaju.

⚠ Ako u uređaju nema namirnica, program završite odmah nakon početka programa (dva puta pritisnite tipku Stop/C), kako se uređaj ne bi oštetio jer u njemu nema namirnica.

Programne s jednim ili dva stupnja možete pohraniti kako je gore opisano: ako je regulator snage na položaju 12 sati i ako uslijedi početak programa dovršit će se programiranje, dok pritisak na tipku M pokazuje sljedeći korak.

### Ispravak postavki

- Prebrišite pohranjeni program novim programiranjem.

### Pozivanje vlastitog programa

- Okrenite regulator snage na položaj 12 sati.
- Pritisnite tipku M.
- Pritisnite tipku Start.

## Pohrana vlastitog programa (Memory)

---

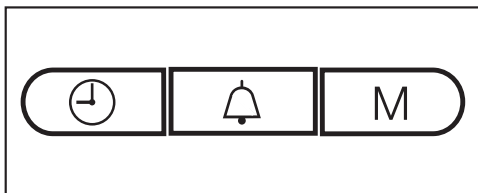
Program se briše ako dođe do prestanka napajanja i treba ga ponovno unijeti.


## Promjena postavki uređaja

Za pojedine postavke možete odabrati alternativu.

Pojedine postavke uređaja, koje se mogu mijenjati, možete pronaći u tablici. Tvorničke postavke u tablici su označene zvjezdicom\*.

Za promjenu postavke uređaja postupiti na sljedeći način:



- Istovremeno pritisnite tipke  i M i držite ih pritisnutima sve dok u polju za prikaz ne zasvijetle P I i \*≡. Tada ih pustite jer ako predugo čekate, ponovno će se pojaviti točno vrijeme.
- Regulatorom za odabir vremena odaberite postavku koju želite promijeniti (P I do P 5 i P 0). Okrećite regulator sve dok se u polju za prikaz ne pojavi željena postavka.
- Zatim pritisnite tipku M kako biste pozvali postavku.

U polju za prikaz pojavljuje se 5 kao upozorenje da se postavka može promijeniti.

- Okrenite regulator za odabir vremena ako želite promijeniti postavku (vidi tablicu) i potvrdite unos pritiskom na tipku M (kod P 5 i P 0 tipku M držite pritisnutom oko 4 sekunde).

Promjena postavke je pohranjena. U polju za prikaz ponovno se pojavljuje P i broj postavke uređaja.

Sada možete i druge postavke promijeniti na isti način.

- Dovršite promjene pritiskom na tipku Stop/C.


Promijenjene postavke ostaju pohranjene i nakon nestanka napajanja.

## Promjena postavki uređaja

Postavka uređaja		Mogućnosti podešavanja (*tvornička postavka)	
P 1	Noćno isključivanje	5 0*	Noćno isključivanje je isključeno.
		5 1	Noćno isključivanje je uključeno. U vremenu od 23 do 4 sata isključen je pokazivač aktualnog vremena.
P 2	Automatika održavanja topline	5 1*	Automatsko održavanje topline je uključeno.
		5 0	Automatsko održavanje topline je isključeno.
P 3	Upozorenje "door" (vrata)	5 1*	Upozorenje "door" pojavljuje se kada vrata nisu otvarana oko 20 minuta. Početak rada je onemogućen.
		5 0	Upozorenje "door" se ne pojavljuje.
P 4	Signal kao podsjetnik	5 1*	Prvih 20 minuta nakon završetka programa svakih 5 minuta javlja se kratki zvučni signal kao podsjetnik.
		5 0	Signal je isključen.
P 5	Uključivanje prezentacije (za predstavljanje uređaja u specijaliziranim trgovinama ili izložbenim prostorima)	5 0*	Prezentacija, odnosno demonstracijski način rada nije aktivan. Ako se aktivna prezentacija deaktivira, u polju za prikaz nakratko se pojavljuje _ _ _ _.
		5 1	Prezentacija, odnosno demonstracijski način rada, je aktivan. Pri dodiru tipke ili regulatora nakratko se u polju za prikaz pojavljuje 7E5_. Uređaj nije spreman za uporabu.
P 6	Jedinica težine	5 0*	Težina namirnica izražena je u gramima (g).
		5 1	Težina namirnica izražena je u funtama (lb).
P 0	Tvorničke postavke	5 1*	Tvorničke postavke su vraćene na izvorne ili se nisu promijenjene.
		5 0	Tvorničke postavke su promijenjene.

Za zagrijavanje namirnica odaberite sljedeće snage rada mikrovalne pećnice:


Napitci	800 W
Jela	600 W
Hrana za dojenčad i djecu	450 W

 Hrana za bebe i djecu ne smije biti prevruća.

Zagrijavajte samo od 1/2 do 1 minute na 450 W.

## Savjeti za zagrijavanje jela

Jela zagrijavajte s poklopcem, samo panirana pečenja zagrijavajte bez poklopca.

 Uvijek otvorite zatvorene staklenke.

Sa staklenki s dječjom hranom uklonite poklopac.

Bočice za bebe zagrijavajte bez poklopca i dude.

Spriječite pojavljivanje kožice na površini tekućine tako da prije zagrijavanja promiješate tekućinu. Nakon zagrijavanja pričekajte barem 20 sekundi, prije nego što izvadite posudu iz prostora za pripremu jela. Tijekom zagrijavanja u posudu možete dodatno staviti stakleni štapić ili slični predmet ukoliko ga imate na raspolaganju.

U mikrovalnoj pećnici ne zagrijavajte tvrdo kuhana jaja, čak ni oguljena. Ona mogu prsnuti.

Jelima iz hladnjaka potrebno je više vremena za zagrijavanje nego jelima koja se čuvaju na sobnoj temperaturi. Vrijeme potrebno za zagrijavanje ovisi o svojstvima, količini i početnoj temperaturi jela.

Pazite da su jela uvijek dovoljno zagrijana.

Ukoliko niste sigurni da je jelo dovoljno zagrijano, namjestite dodatno vrijeme.


Veće količine jela promiješajte, odnosno okrenite tijekom zagrijavanja. Vanjske slojeve promiješajte prema sredini jer se rubovi brže zagrijavaju.

## Nakon zagrijavanja

Oprezno pri vađenju posuđa! Može biti vruće.

Posuđe se ne zagrijava zbog mikrovalova (iznimka: vatrostalna keramička posuda), već zbog prijelaza topline s jela.

Nakon zagrijavanja ostavite jelo da stoji na sobnoj temperaturi kako bi se temperatura unutar jela ravnomjerno raspodijelila. Temperature se izjednačavaju.

 Nakon zagrijavanja obavezno promiješajte, odnosno promućkajte jelo, osobito hranu za bebe i djecu i provjerite je li temperatura pogodna za jelo/piće!

# Kuhanje

Namirnice stavite u posudu prikladnu za uporabu u mikrovalnoj pećnici i pripremajte ih pokrivene.

Za pripremu jela preporuča se najprije koristiti snagu od 800 W, a kasnije smanjiti snagu na 450 W.


Za prokuhavanje jela poput **riže na mlijeku** i **griza**, prvo namjestite 800 W, a zatim 150 W.

## Savjeti za pripremu jela


Vrijeme pripreme povrća ovisi o njegovim svojstvima. Svježe povrće sadrži više vode i stoga se brže priprema. Povrću koje nije svježe ubrano dodajte nešto vode.

Jelima iz hladnjaka potrebno je više vremena za pripremu nego jelima koja se čuvaju na sobnoj temperaturi.


Tijekom pripreme promiješajte ili okrećite jelo. Tako će se temperatura ravnomjernije raspodijeliti.

 Pazite da dovoljno dugo pripremate lako pokvarljiva jela poput ribe, peradi i mljevenog mesa. Kod pripreme takvih jela pazite na navedeno vrijeme pripreme.

**Namirnice s tvrdom kožicom ili ljuskom**, npr. rajčice, kobasice, krumpir u ljusci, patlidžane, više puta probodite, odnosno zarezite tako da para koja nastaje može izaći, a da se namirnice ne rasprsnu.


 Kada u mikrovalnoj pećnici zagrijavate jaja u ljusci ista mogu raspuknuti, čak i nakon vađenja iz prostora za pripremu jela.

Jaja u ljusci u načinu rada Mikrovalovi kuhajte samo u posebnom posuđu.

 Kada zagrijavate jaja bez ljuske, žumanjak se može nakon zagrijavanja rasprsnuti.


Jaja bez ljuske možete pripremati u mikrovalnoj pećnici samo ako se koža žumanjka prethodno više puta probode.

## Nakon pripreme jela

 Oprezno pri vađenju posuđa! Može biti vruće.

Posuđe se ne zagrijava zbog mikrovalova (iznimka: vatrostalna keramička posuda), već zbog prijelaza topline s jela.

Nakon pripreme ostavite jelo da stoji na sobnoj temperaturi kako bi se temperatura unutar jela ravnomjerno raspodijelila (vrijeme izjednačavanja). Temperature se izjednačavaju.

 Odmrznute namirnice nemojte više zamrzavati.

Iskoristite ih što prije, jer one gube svoju hranjivu vrijednost i kvare se.


Odmrznute namirnice koje ste skuhalili ili ispekli možete ponovno zamrznuti.

Za odmrzavanje namirnica odaberite sljedeću snagu rada mikrovalne pećnice:

- 80 W  
za odmrzavanje vrlo osjetljivih namirnica, poput vrhnja, maslaca, torti od vrhnja i maslaca, sira.
- 150 W  
za odmrzavanje ostalih namirnica.

Zapakirane zamrznute namirnice stavite u posuđe prikladno za uporabu u mikrovalnoj pećnici i odmrzavajte nepokrivene. Nakon polovice vremena namirnicu okrenite, razdijelite ili promiješajte.

Za odmrzavanje mesa, zamrznuto i otpakirano meso stavite na preokrenuti tanjur u staklenu ili porculansku posudu tako da se sok od mesa može cijediti. Okrećite tijekom odmrzavanja.

 Kod odmrzavanja piletine posebno pazite na čistoću. Nemojte upotrebljavati tekućinu nastalu tijekom odmrzavanja.  
Opasnost od salmonele!

Meso, piletinu i ribu koju nakon odmrzavanja namjeravate pripremati, ne treba odmrzavati do kraja.

Dovoljno je da se odledi površinski sloj koji postaje dovoljno mekan da može upiti začine.

## Odmrzavanje i pripremanje

Duboko zamrznute namirnice možete odmrznuti i zatim zagrijati, odnosno skuhati.

Prvo odaberite 800 W, a zatim 450 W.

Zapakirane namirnice stavite u posuđe prikladno za uporabu u mikrovalnoj pećnici i odmrzavajte, zagrijavajte, odnosno pripremajte pokrivene. Iznimka: odrezak od mljevenog mesa pripremajte bez pokrivanja.


Jela koja sadrže mnogo tekućine, poput juhe i povrća, promiješajte više puta. Odreske nakon polovice vremena pažljivo razdvojite i okrenite. I ribu okrenite nakon polovice vremena.

Ostavite jelo da nakon odmrzavanja i zagrijavanja odnosno pripreme odstoji na sobnoj temperaturi nekoliko minuta kako bi se temperatura unutar jela ravnomjerno raspodijelila.

# Ukuhavanje

Pomoću mikrovalne pećnice možete ukuhivati manje količine voća, povrća i mesa u staklenkama. Pripremite iste na uobičajeni način.

Staklenke ne smijete puniti više od 2 cm ispod ruba.

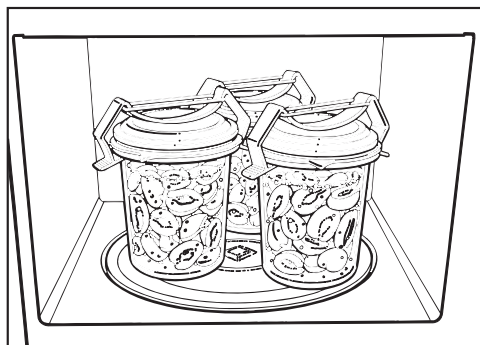
 Staklenke zatvorite samo prozirnom ljepljivom trakom ili kopčom koja se može upotrebljavati u mikrovalnoj pećnici.

Nikada ne upotrebljavajte metalne kopče ili staklenke s poklopcima koji se zavrću!

Limenke nisu prikladne za ukuhavanje.

Postoji opasnost od stvaranja pretlaka. Limenke se mogu rasprsnuti. Opasnost od ozljede ili oštećenja!

Najbolje je ukuhivati najviše tri staklenke od  $\frac{1}{2}$  litre.



- Postavite staklenke na okretni tanjur.
- Sadržaj staklenke dovedite do pjenušanja pri snazi od 800 W.

Potrebno vrijeme ovisi o

- Početnoj temperaturi sadržaja staklenke,

- Količini staklenki

Vrijeme do pojave jednakomjernih mjehurića, odnosno dok se u svim staklenkama u malim razmacima ne počnu dizati mjehurići pare, pri

1 staklenka	oko 3 minute
2 staklenke	oko 6 minuta
3 staklenke	oko 9 minuta

Za voće i krastavce ovo vrijeme je dovoljno za ukuhavanje.

Kod povrća, nakon što se počnu javljati mjehurići, smanjiti snagu mikrovalne pećnice na 450 W i

- mrkve oko 15 minuta,
- grašak oko 25 minuta

lagano kuhajte.

## Nakon ukuhavanja

staklenke izvadite iz prostora za pripremu jela, ostavite da odstoje oko 24 sata pokrivene krpom na mjestu bez propuha.

Uklonite kopče, odnosno ljepljivu traku i provjerite jesu li sve staklenke zatvorene.



## Primjeri uporabe

Namirnica	Količina	Snaga mikrovalova (W)	Vrijeme (min)	Napomene
Topljenje maslaca/margarina	100 g	450	1:00 – 1:10	Topiti otvoreno
Otapanje čokolade	100 g	450	3:00 – 3:30	Topiti otvoreno, promiješati u međuvremenu
Otapanje želatine	1 paketić + 5 velikih žlica vode	450	00:10 – 00:30	Otapati otvoreno, promiješati u međuvremenu
Pripremanje glazure za tortu	1 paketić + 250 ml tekućine	450	4 – 5	Zagrijavati otvoreno, promiješati u međuvremenu
Dizano tijesto	Tijesto od 100 g brašna	80	3 – 5	Ostaviti da se diže pokriveno
Pripremanje kokica	1 žlica (20 g) kukuruza za kokice	800	3 – 4	Kukuruz staviti u staklenku od 1 l, pripremati pokriveno, zatim posipati šećerom u prahu
Povećavanje čokoladnih kolačića	20 g	600	00:10 – 00:20	Otvoreno na tanjuru
Aromatiziranje umaka za salatu	125 ml	150	1 – 2	Otvoreno sasvim blago zagrijati
Temperiranje citrusa	150 g	150	1 – 2	Otvoreno staviti na tanjur
Prženje slanine za doručak	100 g	800	2 – 3	Otvoreno staviti na kuhinjski papir
Omekšavanje kockica leda	500 g	150	2	Otvoreno staviti u pećnicu
Skidanje kože s rajčice	3 komada	450	6 – 7	Rajčice križno urezati, pokrivene zagrijavati u malo vode, skinuti kožicu. Rajčice mogu postati jako vruće!
Pripremanje marmelade od jagoda	300 g jagoda, 300 g želiranog šećera	800	7 – 9	Promiješati voće i šećer, pripremati pokriveno u visokoj staklenki

## Primjeri uporabe

Namirnica	Količina	Snaga mikrovalova (W)	Vrijeme (min)	Napomene
Odmrzavanje peciva i pečenje	2 komada	150+roštilj roštilj	1 – 2 4 – 6	Odmrzavati otvoreno na rešetki, okrenuti nakon polovice vremena

Svi navedeni podaci su okvirne vrijednosti.

## Podaci za ispitivačke institute

Ispitna jela prema EN 60705	Snaga mikrovalova (W) + roštilj / automatski-program	Trajanje(min)/ težina	Vrijeme izjednačavanja* (min)	Napomena
Krema od jaja, 750 g	300	26 – 28	120	Posuda prema normi, vanjski promjer na gornjem rubu (21 x 21 cm)
Pješčani kolač, 475 g	600	8	5	Posuda prema normi, vanjski promjer na gornjem rubu 220 mm, ne poklapati tijekom pripreme
Mljeveno meso, 900 g	600 450	6 11	5	Posuda prema normi, vanjski promjer na gornjem rubu 250 mm x 124 mm, ne poklapati tijekom pripreme
Gratinirani krumpir, 1100 g	AC 8	1100 g	5	Posuda prema normi, vanjski promjer na gornjem rubu 220 mm, ne poklapati tijekom pripreme
Piletina, 1200 g zamrznute težine	AC 5	1200 g	2	Ispod rešetke za roštilj položiti posudu otpornu na visoke temperature i prikladnu za korištenje u mikrovalnoj pećnici, prsa najprije položiti prema dolje, nakon polovice vremena pripreme jela okrenuti
Odmrzavanje mesa (mljeveno meso), 500 g	150	12	5 – 10	Posuđe vidi normu, odmrzavati otvoreno, okrenuti nakon polovice vremena

## Podaci za ispitivačke institute

Ispitna jela prema EN 60705	Snaga mikrovalova (W) + roštilj / automatski-program	Trajanje(min)/težina	Vrijeme izjednačavanja* (min)	Napomena
Maline, 250 g	150	7	3	Posuda prema normi, odmrzavati raspakirano

\* Ostavite jelo da odstoji na sobnoj temperaturi tijekom vremena izjednačavanja, kako bi se unutar namirnice temperatura ravnomjerno raspodijelila.

Prije čišćenja isključite mikrovalnu pećnicu iz napajanja (npr. izvucite utikač).

Za čišćenje nemojte ni u kom slučaju upotrebljavati parni čistač. Para parnog čistača može doprijeti do dijelova mikrovalne pećnice pod naponom i uzrokovati kratki spoj.

## Prostor za pripremu jela, unutarnja strana vrata

⚠ Prostor za pripremu jela je vruć nakon uporabe. Postoji opasnost od opeklin!

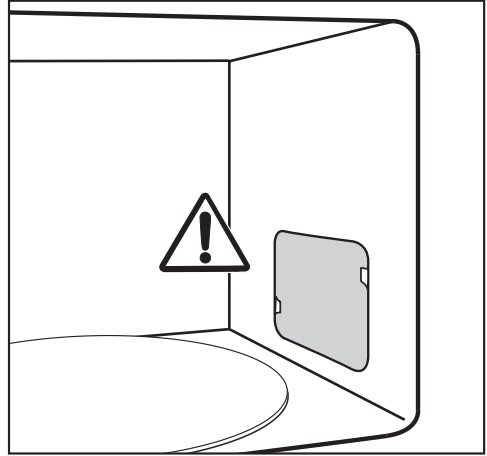
Ako čekate predugo čišćenje se nepotrebno otežava, a u iznimnim slučajevima je nemoguće.

Snažna zaprljanja mogu u određenim uvjetima oštetiti uređaj te izazvati opasne situacije. Opasnost od požara!

Očistite prostor za pripremu jela čim se ohladi.

Kućište, prostor za pripremu jela i unutarnju stranu vrata možete obrisati blagim deterdžentom ili s malo sredstva za pranje i vodom. Nakon toga osušite mekom krpom

Za čišćenje zaprljanja zagrijte čašu vode na 2 ili 3 minute u prostoru za pripremu jela, sve dok voda ne prokuha. Para će omekšati prljavštinu u prostoru za pripremu jela. Sada možete zaprljane dijelove po potrebi oprati s malo sredstva za pranje.



Nemojte uklanjati poklopac ispred otvora za izlaz mikrovalova u prostor za pripremu jela, kao niti foliju na unutarnjoj strani vrata.

U otvor za prozračivanje uređaja ne smije dospjeti voda ni bilo kakvi predmeti.

Dobro ocijedite krpu kojom brišete prostor za pripremu jela kako tekućina ne bi procurila kroz postojeće otvore u unutrašnjost uređaja.

Nemojte upotrebljavati sredstva za ribanje koja mogu ostaviti ogrebotine na materijalu.

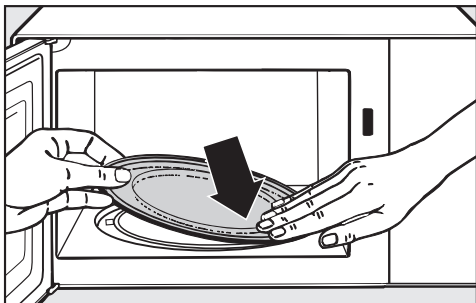
Mirisi u prostoru za pripremu jela će se neutralizirati ako u uređaju nekoliko minuta prokuhate čašu vode s malo limunovog soka.

Vrata čistite redovito i provjeravajte imaju li na njima oštećenja.

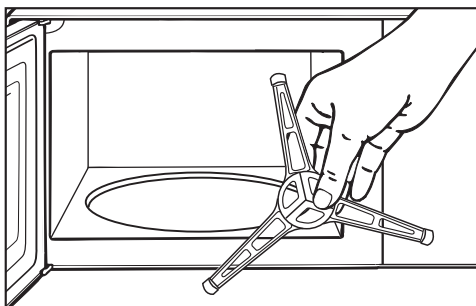
⚠ Uređaj s oštećenim vratima ne smije se koristiti prije nego ga popravi servisni tehničar ovlašten od strane Miele.

# Čišćenje i održavanje

**Za čišćenje prostora za pripremu jela možete:**



- Izvaditi okretni tanjur i očistiti ga u perilici posuđa ili tekućim sredstvom za pranje u vodi.



- Očistite prsten ispod okretnog tanjura kao i dno prostora za pripremu jela. Okretni tanjur se ne okreće slobodno.
- Očistite kontaktne površine između okretnog tanjura i prstena.

Nemojte rukom okretati rotirajuću podlogu jer može doći do oštećenja pogonskog motora.

## Prednja strana uređaja

U otvor za prozračivanje na okviru ne smije dospjeti voda ni bilo kakvi predmeti.

Ako se zaprljanja ne očiste nakon dužeg vremena, u određenim uvjetima više se i neće moći ukloniti te tako mogu uzrokovati promjenu boje na površini uređaja.

Nečistoće s prednje strane uređaja je najbolje odmah ukloniti.

Očistite prednju stranu uređaja sa spužvicom, sredstvom za ručno pranje posuđa i toplom vodom. Na kraju ju osušite mekom krpom.

Za čišćenje možete upotrijebiti i čistu, vlažnu krpu od mikrovlakana bez sredstava za čišćenje.

Sve su površine osjetljive na ogrebotine.

U određenim okolnostima ogrebotine mogu uzrokovati pucanje staklenih površina.

Sve površine mogu promijeniti boju ili se promijeniti ako dođu dodir s neprikladnim sredstvima za čišćenje. Stoga se pridržavajte sljedećih napomena o čišćenju.

## Kako biste izbjegli oštećivanje površina, za čišćenje nemojte upotrebljavati

- sredstva za čišćenje koja sadrže sodu, amonijak, kiseline ili klor,
- sredstva za uklanjanje kamenca,
- abrazivna sredstva za čišćenje, primjerice prašak za ribanje, mlijeko za ribanje, kamen za čišćenje,
- sredstva za čišćenje koja sadrže otapala,
- sredstva za čišćenje nehrđajućeg čelika,

- sredstva za čišćenje perilica za posuđe,
- raspršivače za čišćenje pećnica,
- sredstva za čišćenje stakla,
- grube spužvice za ribanje i četke, npr. spužvice za čišćenje lonaca,
- gumice za uklanjanje prljavštine,
- oštre metalne strugalice!

## Isporučeni pribor

### Poklopac

Poklopac operite nakon svake uporabe. Možete ga prati u perilici posuđa, ali poklopac tijekom pranja ipak može promijeniti boju uslijed doticaja s određenim prirodnim bojilima, npr. mrkvom, rajčicom i kečapom.

Ova promjena boje ne utječe na stabilnost poklopca.

### Rešetka

Rešetku operite nakon svake uporabe, možete je prati u perilici posuđa. Prljavštine koje se ne mogu oprati uklonite sredstvom za čišćenje plemenitog čelika.

## Gourmet posuda

Gourmet posudu očistite vrućom vodom, krpom za pranje i sredstvom za pranje koje otapa masnoće.

Nikako nemojte upotrebljavati metalne spužve, abrazivna ili agresivna sredstva za čišćenje.

Ne perite posudu u perilici posuđa.

Nakon pripreme jela intenzivnog mirisa Gourmet posudu možete zagrijati u mikrovalnoj pećnici s vodom i limunovim sokom pri najvećoj snazi u trajanju 2 – 3 minute, a zatim isprati čistom vodom.

## Dodatni pribor

### Staklena posuda

Staklenu posudu možete prati u perilici posuđa.


Ne koristite abrazivna sredstva!

## Što učiniti ako ...

Sami možete ukloniti većinu grešaka i smetnji, koje se mogu pojaviti u svakodnevnom korištenju. U mnogo slučajeva možete uštedjeti vrijeme i novac, jer nećete morati zvati servis.

Sljedeće tablice pomoći će Vam u otkrivanju uzroka smetnji ili pogreški i pronalženju njihovog rješenja.

### Što učiniti ako ..

Problem	Uzrok i rješenje
<b>... se postupak ne pokreće</b>	Provjerite, <ul style="list-style-type: none"><li>■ jesu li vrata uređaja zatvorena.</li><li>■ je li uključena blokada uključivanja (vidi "Blokada uključivanja").</li><li>■ prikazuje li se na polju za prikaz oznaka "door". Vrata nisu otvarana duže vrijeme (oko 20 minuta) (vidi "Upozorenje door, vrata").</li><li>■ je li utikač pravilno utaknut u utičnicu.</li><li>■ je li osigurač kućne instalacije isključen, zato što je uređaj, kućni napon ili neki drugi uređaj u kvaru (pozvati električara ili servis, vidi "Servis").</li></ul>
<b>... se nakon završenog postupka pripreme hrane čuje rad uređaja?</b>	Ne radi se o smetnji! Nakon pripreme jela ventilator ostaje još neko vrijeme uključen, tako da se u prostoru za pripremu jela, na upravljačkoj ploči ili na ormaru u koji je uređaj ugrađen ne nakuplja vlaga. Uređaj se automatski isključuje.
<b>... je li polje za prikaz zatamnjeno?</b>	Aktualno vrijeme je isključeno. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Pritisnite tipku  i držite je pritisnutom par sekundi.</li></ul> Uključeno je noćno isključivanje. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Isključite ga.</li></ul>
<b>... se okretni tanjur ne okreće slobodno?</b>	Okretni tanjur može biti zaprljan. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Provjerite ima li prljavštine između tanjura i dna prostora za pripremu jela.</li><li>■ Provjerite jesu li kontaktne površine između okretnog tanjura i nosača tanjura čiste.</li><li>■ Očistite područje površine oko okretnog tanjura.</li></ul>



Problem	Uzrok i rješenje
<p><b>... po isteku namještenog vremena jelo nije dovoljno odležano, zagrijano, odnosno skuhanog?</b></p>	<p>Nisu podešene odgovarajuće razine snage.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Provjerite je li za uneseno vrijeme izabrana i odgovarajuća snaga rada. Što je stupanj snage niži, to je vrijeme pripreme duže.</li> <li>■ Provjerite da nije možda postupak prekinut i nije ponovno pokrenut.</li> </ul>
<p><b>.. pogon mikrovalne pećnice uredno radi, ali nema osvjetljenja u prostoru za pripremu jela?</b></p>	<p>Žarulja je neispravna. Uređaj možete uobičajeno koristiti, ali je lampica u kvaru.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pozovite servis ako želite zamijeniti svjetiljku.</li> </ul>
<p><b>... se za vrijeme rada mikrovalne pećnice čuju neobični zvukovi?</b></p>	<p>Jelo je prekriveno aluminijskom folijom.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Uklonite aluminijsku foliju.</li> </ul> <p>Zbog uporabe metalnog posuđa dolazi do stvaranja iskri.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Obratite pažnju na upute o korištenju posuđa u istoimenom poglavlju!</li> </ul>
<p><b>... dnevno vrijeme u polju za prikaz nije ispravno?</b></p>	<p>U slučaju nestanka napajanja vrijeme nakon toga teče od 12:00 kao i kod prve uporabe uređaja. Dnevno vrijeme mora se nanovo podesiti.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ispravite dnevno vrijeme.</li> </ul>
<p><b>... se jelo prebrzo ohladilo?</b></p>	<p>Zbog samih svojstva mikrovalova, toplina prvo nastaje na rubnim slojevima namirnica, a zatim prelazi na sredinu.</p> <p>Ako jelo zagrijavate većom snagom rada mikrovalne pećnice, ono može biti izvana vruće, a iznutra još ne. Kod izjednačavanja temperature, jelo je iznutra toplije, a izvana hladnije.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Zagrijte jela različitih sastojaka, kao kod jelovnika, s niskom razinom snage ali u odgovarajućem trajanju.</li> </ul>

## Što učiniti ako ...

Problem	Uzrok i rješenje
<b>. . . se mikrovalna pećnica isključuje za vrijeme kuhanja, zagrijavanja, odmrzavanja?</b>	Kruženje zraka možda nije dovoljna. ■ Provjerite, je li dovod ili odvod zraka zatvoren. Uklonite predmete.
	Kod pregrijavanja uređaja može doći do isključenja uređaja iz sigurnosnih razloga. ■ Nakon završetka faze hlađenja možete nastaviti postupak pripreme jela.
	Uređaj se neprestano isključuje. ■ Kontaktirajte servis.

## Kontakt u slučaju smetnji

U slučaju problema koje ne možete sami riješiti, molimo obratite se Miele zastupniku ili Miele servisu.

Telefonski broj Miele servisa naći ćete na zadnjoj stranici ovih uputa.

Servisu je potrebna oznaka modela i tvornički broj Vašeg uređaja.


Oba podatka možete pronaći na tipskoj naljepnici koja se nalazi na unutarnjoj prednjoj strani uređaja.

## Jamstvo

Trajanje jamstva je 2 godine.

Ostale informacije naći ćete u priloženim uvjetima jamstva.

# Električni priključak

 Prije priključivanja provjerite da uređaj nije oštećen.

Nikada nemojte uključivati neispravan uređaj!

Mikrovalna pećnica je opremljena kablom i utikačem za priključak na izmjeničnu struju od 50 Hz, 220-240 V.

Osiguranje treba izvesti na sljedeći način: priključak na šuko utičnicu s 10-A-L-uređaj ili osigurač jačine 10 A.

Priključak se smije izvršiti samo na uredno instaliranu utičnicu sa zaštitnim kontaktom. Električna instalacija mora biti izvedena u skladu s normom VDE 0100!

Uređaj mora biti tako postavljen da se mrežni utikač može dosegnuti.

Ako korisnik više ne može dosegnuti utičnicu ili je predviđen fiksni priključak, u sklopu instalacije mora postojati naprava za odvajanje za svaki pol.

Napravom za odvajanje smatraju se dostupne sklopke s kontaktnim otvorom od minimalno 3 mm. Tu se ubrajaju LS-prekidači (automatske zaštitne sklopke), osigurači i releji (EN 60335).

Svi potrebni **priključni podaci** nalaze se na tipskoj naljepnici na unutarnjoj prednjoj strani uređaja. Podaci se moraju podudarati s podacima električne mreže.

U slučaju oštećenja priključnog kabela, ovlaštenu servis mora ga zamijeniti posebnim priključnim kablom.

Ovaj proizvod ispunjava zahtjeve europskog standarda EN 55011. Proizvod je prema standardu klasificiran kao uređaj skupine 2, klase B. Skupina 2

znači da uređaj u svom radu proizvodi visokofrekventnu energiju u obliku elektromagnetskih valova radi toplinske obrade namirnica. Uređaj klase B znači da je uređaj prikladan za primjenu u kućanstvu.

Uređaj se ne smije priključivati na samostalni pretvarač (inverter) koji se upotrebljava kod autonomne opskrbe strujom kao primjerice kod **solarnog napajanja električnom energijom**. Inače kod uključivanja uređaja zbog zastoja napona može doći do sigurnosnog isključivanja. Elektronika se može oštetiti! Uređaj se također ne smije koristiti u kombinaciji s tzv. **štednim utičnicama** jer se pritom smanjuje dovod energije do uređaja i on se previše zagrijava.

Kod ugradnje mikrovalne pećnice potrebno je paziti na neometani odvod i dovod zraka do prednje strane uređaja.

Zato nije dozvoljeno predmetima zatvarati otvor za prozračivanje! Pobrinite se da razmak prema okolnom namještaju bočno iznosi barem 2,5 mm, a gore barem 4 mm.

Uređaj je kod visine niše od 350 mm prikladan za ugradnju u gornji ormarić, a kod visine niše od 360 mm za ugradnju u visoki ormar.

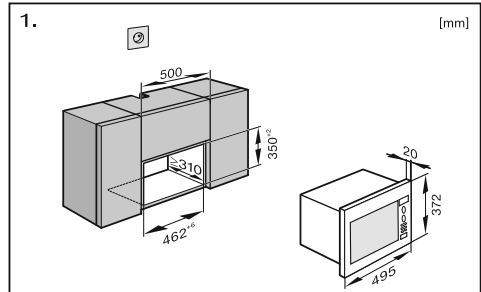
Ugradnja u gornji ormarić koji se nalazi direktno iznad ploče za kuhanje nije dopuštena iz sigurnosnih razloga.

Potrebno je poštivati minimalnu visinu ugradnje od 85 cm.

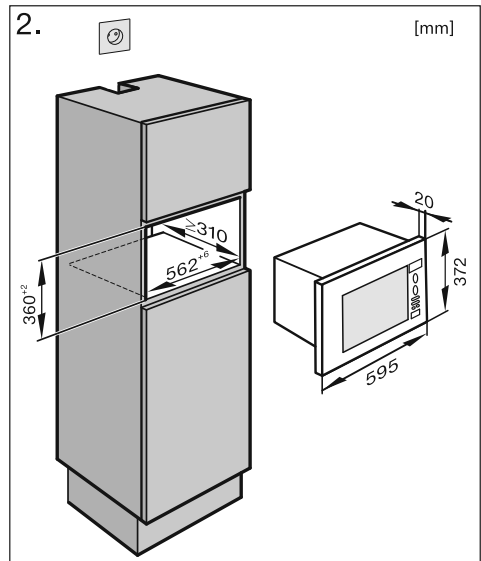
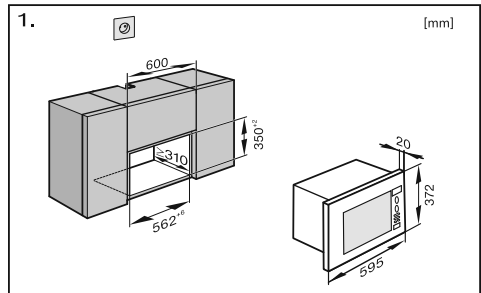
Prilikom transporta uređaj obuhvatite za kućište, a ne okvir. Okvir nije dovoljno stabilan za prihvaćanje težine uređaja.

## Dimenzije za ugradnju

### M 6022 SC



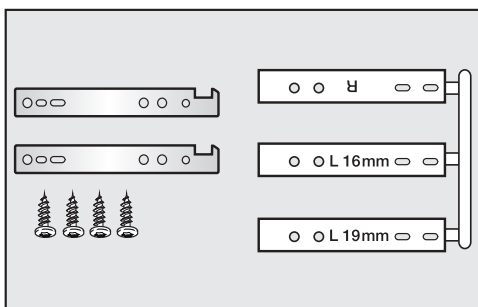
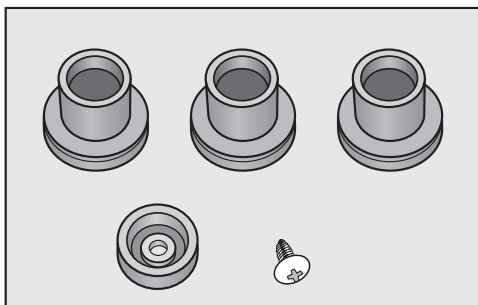
### M 6032 SC



# Ugradnja

## Materijal za ugradnju

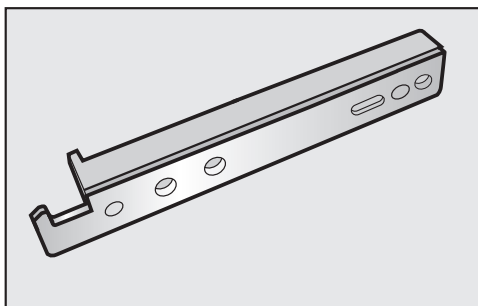
U priboru se nalazi sljedeći materijal:



## Provedba ugradnje

Mikrovalna pećnica se smije upotrebljavati samo kada je ugrađena.

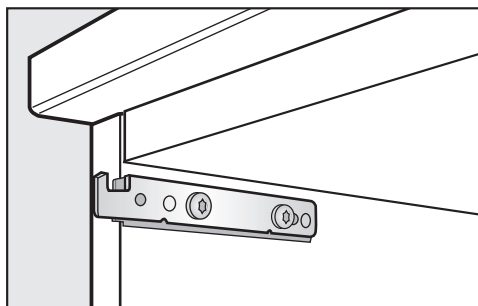
U priboru se nalaze tri držača razmaka, jedan za desnu stranicu ormara (R) i dva različita za lijevu stranicu ormara (L), ovisno je li njezina debljina 16 ili 19 mm.



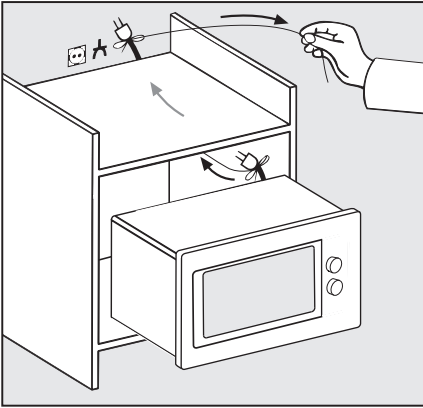
- Lijevi držač razmaka koji odgovara debljini stranice povežite s kukicom.
- Drugu kukicu povežite s desnim držačem razmaka.
- Prije pričvršćivanja kukice provjerite dolazi li vijak na mjesto gdje debljina stranice iznosi minimalno 16 mm.

## 1. Visina niše 350 mm

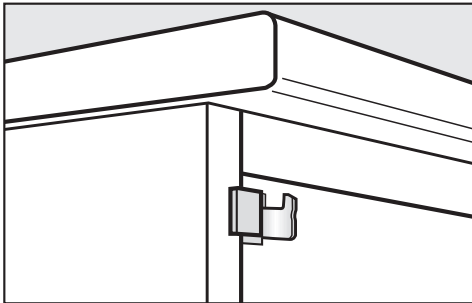
- Na obje stranice ormara označite 337 mm kao mjeru za razmak donjeg ruba držača razmaka prema dnu niše.
- Donji rub držača razmaka držite na označenoj liniji i pritisnite graničnik prema fronti bočne stranice.



- Za pričvršćivanje oba držača razmaka kukicama stavite po jedan vijak u jednu od prednje dvije rupice i još jedan vijak u sredinu duguljaste stražnje rupice. Duguljasta stražnja rupica omogućuje korekciju položaja, ostale dvije rupice služe kao rezerva ako je potrebno ponovno pričvršćivanje vijcima.



- Gurnite mikrovalnu pećnicu u ormarić. Provucite kabel s utikačem kroz stražnju stranu ormarića.



- Uređaj fiksirajte s okvirom fronte tako da ga podignete i uglavite pomoću kukice.
- Fiksiranje provjerite tako da lagano pritisnete gornji rub okvira fronte.
- Provjerite je li uređaj izravan.
- Priključite mikrovalnu pećnicu na struju.

## 2. Visina niše 360 mm

- Iz prostora za pripremu jela izvadite sav pribor, uključujući okretni tanjur i prsten.

- Položite mikrovalnu pećnicu na desnu stranicu ormara tako da okvir fronte bude iznad ruba stola i ne leži na njemu.
- Odvrnite tri nožice uređaja i umjesto njih pomoću istih vijaka pričvrstite tri visoke nožice uređaja.
- Kratke držače razmaka iz pribora zavrnite pomoću priloženog kratkog vijka u utor na donjoj strani uređaja na ulazu za struju.
- Na obje stranice ormara označite 347 mm kao mjeru za razmak donjeg ruba držača razmaka prema dnu niše.
- Nastavite s ugradnjom na način opisan u odlomku "1. Visina niše 350 mm".









# Miele

Miele trgovina i servis d.o.o.  
Buzinski prilaz 32  
10 000 Zagreb  
Telefon: 01 6689 000  
Faks: 01 6689 090  
Servis: 01 6689 010  
E-mail: [info@miele.hr](mailto:info@miele.hr)  
[www.miele.hr](http://www.miele.hr)

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

M 6022 SC M 6032 SC



hr-HR

M.-Nr. 10 228 900 / 01