



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



**Kompaktna pećnica s funkcijom
mikrovalne pećnice
CMG656B.1**



BOSCH

[hr] Upute za uporabu uređaja

Kazalo

	Predviđena uporaba	4
	Važne sigurnosne napomene	5
	Općenito	5
	Mikrovalna pećnica	5
	Funkcija čišćenja	6
	Uzroci oštećenja	7
	Općenito	7
	Mikrovalna pećnica	7
	Zaštita okoliša	7
	Ušteda energije	7
	Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje	7
	Upoznavanje Vašeg uređaja	8
	Upravljačka ploča	8
	Upravljački elementi	8
	Zaslon	9
	Načini rada	9
	Vrste grijanja	10
	Mikrovalna pećnica	11
	Ostale informacije	11
	Funkcije pećnice	11
	Pribor	12
	Isporučeni pribor	12
	Umetanje pribora	12
	Poseban pribor	12
	Prije prvog korištenja	13
	Prvo stavljanje u rad	13
	Čišćenje pećnice i pribora	13
	Mengoperasikan mesin	14
	Uključivanje i isključivanje uređaja	14
	Početak rada	14
	Namještanje načina rada	14
	Namještanje vrste grijanja i temperature	14
	Brzo zagrijavanje	15
	Vremenske funkcije	15
	Namještanje trajanja	15
	Namještanje kraja	16
	Namještanje alarma	17
	Mikrovalni uređaj	17
	Posuđe	17
	Snaga mikrovalova	18
	Namještanje mikrovalne pećnice	18
	Namještanje načina rada Mikrokombi	18
	Sušenje	19
	Zaštita za djecu	19
	Aktiviranje i deaktiviranje	19
	Osnovne postavke	20
	Promjena osnovnih postavki	20
	Popis polaznih postavki	20
	Nestanak struje	20
	Promjena vremena na satu	20
	Postavka sabat	21
	Pokretanje postavke sabat	21
	Sredstva za čišćenje	21
	Primjerena sredstva za čišćenje	21
	Površine pećnice	22
	Držanje uređaja čistim	22
	Funkcija čišćenja	23
	EcoClean Direct	23
	Sušenje	23
	Okvir vodilica	24
	Vađenje i stavljanje okvira vodilica	24
	Vrata uređaja	25
	Skidanje poklopca vrata	25
	Skidanje i postavljanje stakla na vratima	25
	Što učiniti kod smetnji?	27
	Uklanjanje smetnji	27
	Maksimalno vrijeme rada	27
	Žarulje u pećnici	27
	Služba održavanja	28
	Proizvodni broj (E-br.) i tvornički broj (FD-br.)	28
	Jela	28
	Napomene za postavke	28
	Namještanje jela pomoću asistenta	28

**Testirano za vas u našem studiju za kuhanje . 29**

Silikonski kalupi	29
Kolači i sitno pecivo	29
Kruh i pecivo	32
Pizza, quiche i pikantni kolači	34
Nabujak i soufflé	35
Perad	36
Meso	38
Riba	41
Povrće i prilozi	43
Slastice.	45
Ušteda energije pomoću vrsta grijanja eco	46
Lagano pečenje	47
Sušenje	48
Ukuhavanje	49
Dizanje tijesta	50
Odmrzavanje	50
Zagrijavanje jela s mikrovalovima	52
Održavanje topline	53
Probna jela	54

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

**Predvidjena uporaba**

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

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

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

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

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

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

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

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

Pribor uvijek pravilno gurnite u pećnicu.

→ "Pribor" na strani 12

Važne sigurnosne napomene

Općenito

Upozorenje – Opasnost od požara!

- Zapaljivi predmeti ostavljeni u komori za pečenje bi se mogli zapaliti. Nikada ne čuvajte zapaljive predmete u komori za pečenje. Nikada ne otvarajte vrata uređaja, kada iz uređaja izlazi dim. Isključite uređaj i izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u ormariću s osiguračima.
- Kod otvaranja vrata uređaja nastaje propuh. Papir za pečenje bi mogao dodirnuti grijače te bi se mogao zapaliti. Kod zagrijavanja nikada ne stavljajte papir za pečenje na pribor a da ga ne pričvrstite. Papir za pečenje uvijek poklopite posuđem ili modelom za pečenje. Papirom za pečenje obložite samo potrebnu površinu. Papir za pečenje ne smije viriti iz pribora.

Upozorenje – Opasnost od opekline!

- Uređaj postaje jako vruć. Nikada ne dodirujte vruće unutarnje površine komore za pečenje i grijače. Uređaj uvijek ostavite da se ohladi. Djecu držite podalje od pećnice.
- Pribor ili posuđe postaje jako vruće. Vrući pribor ili posuđe uvijek vadite iz komore za pečenje s krpom ili rukavicom.
- Alkoholne pare bi se mogle zapaliti u komori za pečenje. Nikada ne pripremajte jela s velikim količinama visokopostotnih alkoholnih pića. Koristite samo male količine visokopostotnih pića. Oprezno otvorite vrata uređaja.

Upozorenje – Opasnost od opekline!

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

Upozorenje – Opasnost od ozljeda!

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

Upozorenje – Opasnost od električnog udara!

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

Upozorenje – Opasnost zbog magnetizma!

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

Mikrovalna pećnica

Upozorenje – Opasnost od požara!

- Nenamjenska uporaba uređaja je opasna i može uzrokovati oštećenja. Nije dopušteno sušenje jela ili odjeće, zagrijavanje papuče, jastuka od zrnja ili žitarica, spužvi, vlažnih krpa za čišćenje i sličnog. Zagrijane papuče, jastuci od zrnja ili žitarica bi se i nakon nekoliko sati još uvijek mogli zapaliti. Uređaj koristite samo za pripremu jela i napitaka.

- Živežne namirnice mogu se zapaliti. Nikada ne zagrijavajte hranu koja se nalazi u ambalaži s toplinskom izolacijom. Nikada ne zagrijavajte živežne namirnice u ambalaži od plastike, papira ili drugih gorivih materijala bez nadzora. Nikada nemojte namjestiti preveliku snagu mikrovalnog uređaja ili predugo vrijeme. Pridržavajte se podataka navedenih u uputama za uporabu uređaja. Nikada ne sušite namirnice mikrovalnim uređajem. Nikada ne odmrzavajte ili zagrijavajte s prevelikom snagom ili predugo vrijeme namirnice koje sadrže malo vode, npr. kruh.
- Ulje se može zapaliti. Nikada ne zagrijavajte samo ulje u mikrovalnoj pećnici.

⚠ Upozorenje – Opasnost od eksplozije!

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

⚠ Upozorenje – Opasnost od opekлина!

- Namirnice s korom ili kožicom mogu i nakon završetka rada mikrovalnog uređaja raspuknuti kao eksplozija. Nikad ne kuhajte jaja u ljusci. Nikad ne zagrijavajte tvrdo kuhana jaja. Isto vrijedi za ljuskare i rakove. Kod jaja na oko ili meko kuhanih jaja morate prvo probosti žumanjak. Kod namirnica s tvrdom korom ili kožicom, npr. B. jabuka, rajčica, krumpira ili hrenovki, kora može puknuti. Prije zagrijavanja probodite koru ili kožicu.
- Toplina u hrani za dojenčad ne raspodijeli se ravnomjerno u posudi. Nikad ne zagrijavajte hranu za dojenčad u zatvorenim posudama. Uvijek odstranite poklopac i sisalicu. Poslije zagrijavanja dobro promiješajte ili protresite. Prije nego što hranite dijete obvezno preispitajte temperaturu hrane.
- Zagrijana jela prenašaju toplinu na posude. Posude može biti vruće. Posude ili pribor izvadite iz uređaja uvijek koristeći kuhinjsku krpu.
- Ambalaža živežnih namirnica koja je nepropusna na zrak može puknuti. Pridržavajte se podataka navedenih na ambalaži. Izvadite jela uvijek služeći se kuhinjskom krpom.

⚠ Upozorenje – Opasnost od opekлина!

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

⚠ Upozorenje – Opasnost od ozljede!

Neprikladno posuđe može puknuti. U porculanskom i keramičkom posuđu mogu postojati male rupe u drščima i poklopcima. Iza tih se rupica nalazi šupljina. Vлага koja se uvukla u šuplinu može prouzrokovati pucanje posuđa. Nikada nemojte koristiti posuđe koje je neprikladno za mikrovalne uređaje.

⚠ Upozorenje – Opasnost od električnog udara!

Uređaj koristi visoki napon. Nikada ne otvarajte kućište uređaja.

⚠ Upozorenje – Opasnost od teških oštećenja zdravlja!

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

Funkcija čišćenja

⚠ Upozorenje – Opasnost od opekлина!

⚠ Uređaj se za vrijeme čišćenja jako zagrije s vanjske strane. Nikada ne dodirujte vrata uređaja. Pustite da se uređaj ohladi. Ne dozvolite djeci pristup.

Uzroci oštećenja

Općenito

Oprez!

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

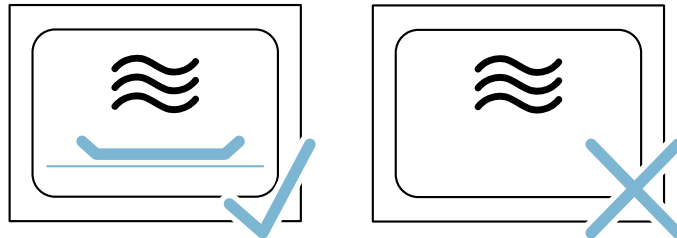
Mikrovalna pećnica

Oprez!

- Stvaranje iskri: metal, primjerice žlica u čaši, mora biti udaljen najmanje 2 cm od stijenki pećnice i unutarne strane vrata. Iskrene mogu uništiti unutrašnje staklo vrata.
- Kombiniranje pribora: Rešetku ne kombinirajte s univerzalnom tavom. Ako umetnete izravno jedno na drugo može doći do nastanka iskri. Rešetku i

univerzalnu tavu umetnite samo odvojeno na odgovarajuću razinu.

- Aluminijske zdjelice: Ne koristite aluminijske zdjelice u uređaju. Uređaj se može oštetiti stvaranjem iskri.
- Rad mikrovalne pećnice bez jela: Rad uređaja bez jela u pećnici dovodi do preopterećenja. Nikada ne pokrećite mikrovalni uređaj bez jela u pećnici. Jedina iznimka je kratki ispit posuđa. → "Mengoperasikan mesin" na strani 14



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



Zaštita okoliša

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

Ušteda energije

- Zagrijte pećnicu prije pečenja samo ako je tako navedeno u receptu ili u tablicama u uputama za uporabu.
- Upotrebljavajte tamne, crno lakirane ili emajlirane kalupe za pečenje. Oni dobro apsorbiraju toplinu.
- Vrata uređaja za vrijeme rada po mogućnosti otvarajte što rjeđe.
- Kada pečete nekoliko kolača, pecite ih najbolje redom. Pećnica je još topla. Zbog toga se skraćuje vrijeme pečenja drugog kolača. U pećnicu možete staviti i 2 pravokutna kalupa jedan pored drugog.
- Kod dužeg vremena pečenja možete isključiti uređaj 10 minuta prije isteka vremena pečenja i iskoristiti preostalu toplinu za završavanje jela.

Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje

Ambalažu zbrinite na ekološki prihvatljiv način.



Ovaj je uređaj označen u skladu s europskom smjernicom 2012/19/EU o otpadnim električnim i elektronskim uređajima (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Smjernica određuje okvir za povratak i zbrinjavanje otpadnih uređaja valjan u cijeloj Europskoj Uniji.

Upoznavanje Vašeg uređaja

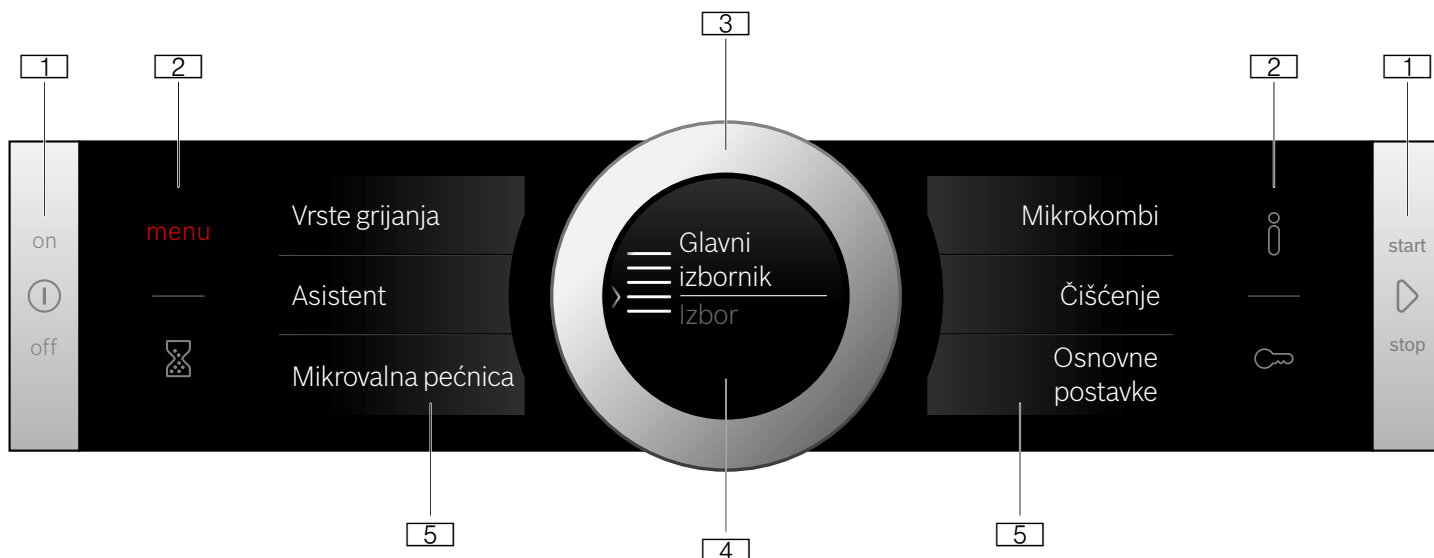
U ovom poglavlju ćemo Vam objasniti indikatore i upravljačke elemente. Osim toga upoznat ćete različite funkcije Vašeg uređaja.

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

Upravljačka ploča

Iznad upravljačke ploče namještate pomoću tipki, polja osjetljivih na dodir, zaslona osjetljivih na dodir i upravljačkog prstena različite funkcije Vašeg uređaja. Na zaslonu se prikazuju trenutne postavke.

Pregled prikazuje upravljačku ploču kada je uređaj uključen s prikazom izbornika.



1 Tipke

Tipke s lijeve i desne strane upravljačkog polja mogu se upustiti pod površinu. Pritisnite tipku za pokretanje.

Kod uređaja koji nemaju prednji dio od nehrđajućeg čelika, ove dvije tipke i polja osjetljiva na dodir ne mogu se upustiti pod površinu.

2 Polja osjetljiva na dodir

Ispod polja osjetljivih na dodir nalaze se senzori. Samo dodirnite odgovarajući simbol za odabir funkcije.

3 Upravljački prsten

Upravljački prsten je tako postavljen da ga možete neograničeno okretati udesno ili ulijevo. Lagano ga pritisnite i pokrećite prstom u željenom smjeru.

4 Zaslone

Na zaslonu možete vidjeti trenutne namještene vrijednosti, mogućnosti odabira ili također napomene.

5 Zaslone osjetljivi na dodir

Na zaslonima osjetljivima na dodir možete vidjeti trenutne mogućnosti odabira. Tamo ih izravno odabirete na način da dodirnete odgovarajuće tekstualno polje. Ovisno o odabiru tekstualna polja se mijenjaju.

Tipke i polja osjetljiva na dodir

Ovdje ćete vidjeti ukratko objašnjeno značenje različitih tipki i polja osjetljivih na dodir.

Simbol		Značenje
Tipke		
①	on/off	Uključivanje i isključivanje uređaja
▷	start/stop	Početak i zaustavljanje ili prekid rada dugim pritiskom (oko 3 sek)
Polja osjetljiva na dodir		
menu	Izbornik	Otvaranje izbornika načina rada
⌚	Alarmni sat	Odabir alarmnog sata
i	Informacija	Prikaz napomena
🔒	Zaštita za djecu	Aktiviranje i deaktiviranje zaštite za djecu dugim pritiskom (oko 4 sek)

Upravljački prsten

Pomoću upravljačkog prstena mijenjate namještene vrijednosti koje se prikazuju na zaslonu.

Za listanje u listama za odabir na zaslonima osjetljivima na dodir koristite također upravljački prsten.

Kod većine lista za odabir morate ga ponovno okrenuti kada je dosegnuta prva ili zadnja točka.

Upravljački elementi

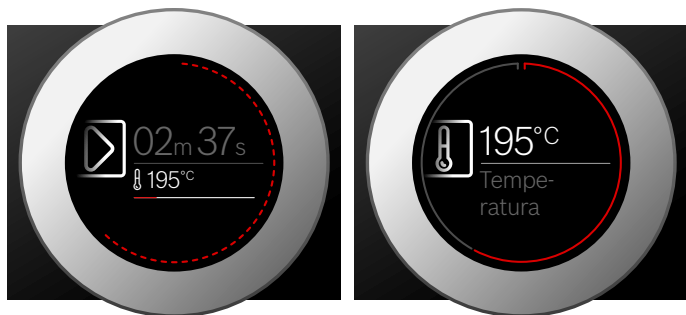
Pojedini upravljački elementi su usklađeni s različitim funkcijama Vašeg uređaja. Na ovaj način možete jednostavno i izravno namjestiti Vaš uređaj.

Zaslon

Zaslon je tako strukturiran da podatke možete jednostavno očitati, prikladno za svaku situaciju.

Vrijednost koju upravo možete podesiti je fokusirana i prikazana bijelom bojom. Vrijednost u pozadini je prikazana sivo.

Fokus	Vrijednost u fokusu možete izravno promijeniti, a da je prethodno ne morate odabrati. Nakon pokretanja rada uređaja temperatura ili stupanj je uvijek u fokusu. Bijela linija je istodobno linija zagrijavanja i popunjava se crveno. Napomena: Kod mikrovalne pećnice je trajanje u fokusu. Ne pojavljuje se linija zagrijavanja.
Uvećavanje	Sve dok pomoću upravljačkog prstena mijenjate vrijednost u fokusu, samo se ista prikazuje uvećana.



Prstenasta linija

Prstenasta linija se nalazi na vanjskom dijelu zaslona. Kada želite promijeniti neku vrijednost, prstenasta linija pokazat će Vam gdje se nalazite u listi za odabir. Ovisno o području namještanja prstenasta linija je podijeljena u cijelosti ili u segmente, ovisno o duljini liste za odabir.

Za vrijeme rada prstenasta linija se popunjava crveno svake sekunde. Nakon svake pune minute svi segmenti se ponovno popunjavaju ispočetka. Za vrijeme odbrojavanja trajanja svake sekunde se ugasi jedan segment.

Pokazatelj temperature

Nakon početka rada na zaslonu se kratko grafički prikazuje trenutna vrijednost temperature u pećnici.

Linija zagrijavanja	Bijela linija ispod temperature popunjava se crveno s lijeve na desnu stranu kako se pećnica zagrijava. Kada zagrijevate pećnicu, optimalan trenutak za stavljanje jela je postignut čim se linija popuni skroz crveno. Kod stupnjeva namještanja, npr. stupnjeva roštiljanja, se linija zagrijavanja odmah popuni crveno.
Indikator preostale topline	Kada je uređaj isključen, prstenasta linija pokazuje preostalu toplinu u pećnici. Što je manja preostala toplina, to je tamnija prstenasta linija te potom sasvim nestane.

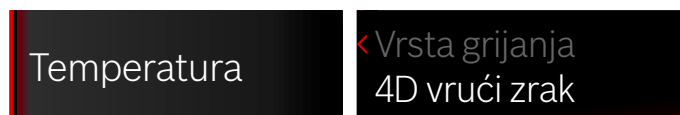
Napomena: Zbog termičke tromosti prikazana se temperatura može malo razlikovati od stvarne temperature u unutrašnjosti pećnice.

Zasloni osjetljivi na dodir

Zasloni osjetljivi na dodir istodobno služe kao prikaz i upravljački element. Pokazuju Vam što možete odabrati za neku funkciju i što je već namješteno. Za odabir neke funkcije jednostavno izravno dodirnite tekstualno polje.

Uz crvenu okomitu gredicu sa strane vidjet ćete koja je funkcija odabrana. Vrijednost na zaslonu je u fokusu bijele boje.

Pomoću male crvene strelice sa strane tekstualnog polja je označeno na koju funkciju možete listati naprijed ili natrag.



Načini rada

Vaš uređaj ima različite načine rada koji olakšavaju rad Vašeg uređaja.

Točne upute pronaći ćete u odgovarajućim poglavljima.

Način rada	Korištenje
Vrste grijanja → "Mengoperasikan mesin" na strani 14	Za optimalno pripremanje Vaših jela stoji Vam na raspolaganju veliki broj vrsta grijanja.
Asistent → "Jela" na strani 28	Za brojna jela su već programirane odgovarajuće namještene vrijednosti.
Mikrovalna pećnica → "Mikrovalni uređaj" na strani 17	Pomoću mikrovalova možete brže kuhati, zagrijati ili odmrznuti jela.
Mikrokombi → "Mikrovalni uređaj" na strani 17	Na ovaj način možete dodatno uz neku vrstu grijanja uključiti mikrovalove.
Čišćenje → "Funkcija čišćenja" na strani 23	Za čišćenje postoje različite funkcije čišćenja: EcoClean Direct i sušenje.
Osnovne postavke → "Osnovne postavke" na strani 20	Osnovne postavke Vašeg uređaja možete prilagoditi Vašim željama.

Vrste grijanja

Kako biste uvijek pronašli pravu vrstu grijanja za Vaše jelo, ovdje ćemo Vam objasniti razlike i područja primjene.

Simboli za pojedinačne vrste grijanja pomažu Vam prilikom ponovnog prepoznavanja.

Na jako visokim temperaturama uređaj malo snizi temperaturu nakon dužeg vremena.

Vrsta grijanja	Temperatura	Korištenje
 4D vrući zrak	30-275 °C	Za pečenje i prženje na jednoj ili više razina. Ventilator ravnomjerno raspoređuje toplinu prstenastog grijača na stražnjoj stijenci pećnice.
 Gornje i donje zagrijavanje	30-300 °C	Za tradicionalno pečenje i prženje na jednoj razini. Posebice prikladno za kolače sa sočnim nadjevom. Vrućina dopire ravnomjerno s gornje i s donje strane.
 Vrući zrak eco	30-275 °C	Za optimalno pečenje odabranih jela na jednoj razini bez prethodnog zagrijavanja. Ventilator ravnomjerno raspoređuje optimalnu toplinu prstenastog grijača na stražnjoj stijenci u pećnici.
 Gornje i donje zagrijavanje eco	30-300 °C	Za optimalno pečenje odabranih jela. Vrućina dopire ravnomjerno s gornje i s donje strane.
 Roštilj i ventilator	30-300 °C	Za pečenje peradi, cijele ribe i većih komada mesa. Grijač za roštiljanje i ventilator uključuju i isključuju se izmjenično. Ventilator kovitla vrući zrak oko jela.
 Roštilj, velika površina	Stupnjevi roštiljanja: 1 = slabi 2 = srednji 3 = jaki	Za roštiljanje tankih komada mesa za roštilj kao što su odresci, kobasice ili tost te za gratiniranje. Zagrijava se cijela površina ispod grijača za roštiljanje.
 Roštilj, mala površina	Stupnjevi roštiljanja: 1 = slabi 2 = srednji 3 = jaki	Za roštiljanje malih količina odrezaka, kobasica ili tosta te za gratiniranje. Zagrijava se središnja površina ispod grijača za roštiljanje.
 Stupanj za pizzu	30-275 °C	Za pripremanje pize i jela kojima je potrebno mnogo topline odozdo. Donji grijač i prstenasti grijač griju stražnju stijenku pećnice.
 Lagano pečenje	70-120 °C	Za pažljivo i polagano pečenje zapečenih, finih komada mesa u otvorenom posuđu. Vrućina dopire na niskoj temperaturi ravnomjerno s gornje i s donje strane.
 Donje zagrijavanje	30-250 °C	Za pečenje u vodenoj kupelji i za dodatno pečenje. Vrućina dopire s donje strane.
 Održavanje topline	60-100 °C	Za držanje pečenih jela na toplome.
 Zagrijavanje posuđa	30-70 °C	Za zagrijavanje posuđa.

Predložene vrijednosti

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

Mikrovalna pećnica

Kako biste uvijek koristili odgovarajuću snagu mikrovalova, ovdje ćete naći pregled različitih područja primjene.

Snaga mikrovalova	maksimalno trajanje	Korištenje
90 W	1 sat 30 minuta	Za odmrzavanje osjetljivih jela.
180 W	1 sat 30 minuta	Za odmrzavanje i daljnje kuhanje.
360 W	1 sat 30 minuta	Za kuhanje mesa i za zagrijavanje osjetljivih jela.
600 W	1 sat 30 minuta	Za zagrijavanje i kuhanje jela.
1000 W	30 minuta	Za zagrijavanje tekućina.

Mikrokombi

Neke vrste grijanja možete kombinirati s mikrovalovima. Uređaj se zagrijava i istodobno se uključuje mikrovalna pećnica. Na ovaj način jelo će biti brže gotovo.

Za to su prikladne snage mikrovalova između 90 i 360 W.

Ostale informacije

U većini slučajeva uređaj Vam nudi napomene i ostale informacije o upravo izvršenoj radnji.

Dodirnite polje . Napomena se prikazuje nekoliko sekundi na zaslonu. U slučaju duljih napomena listajte pomoću upravljačkog prstena do kraja.

Neke napomene se pojavljuju automatski primjerice za potvrdu ili kao zahtjev ili upozorenje.

Funkcije pećnice

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

Otvaranje vrata uređaja

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

Napomena: Kod načina rada mikrovalna pećnica morate nakon zatvaranja vrata pritiskom na tipku start/stop  nastaviti rad uređaja. U tu svrhu možete promijeniti osnovnu postavku. → "Osnovne postavke" na strani 20

Svjetlo u pećnici

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

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

Napomena: U osnovnim postavkama možete odrediti da se svjetlo u pećnici ne uključi za vrijeme rada. → "Osnovne postavke" na strani 20

Rashladni ventilator

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

Oprez!

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

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

Napomena: U osnovnim postavkama možete promijeniti koliko dugo će rashladni ventilator raditi nakon kraja rada. → "Osnovne postavke" na strani 20

Pribor

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

Isporučeni pribor

Vaš uređaj je opremljen slijedećim priborom:

	Rešetka Za posuđe, kalupe za kolače i nabujke. Za pečenja i komade mesa za roštilj. Rešetka je prikladna za rad s mikrovalovima.
	Univerzalna tava Za sočne kolače, pecivo, duboko smrznuta jela i velika pečenja. Može se koristiti kao posuda u koju se cijedi masnoća kada roštiljate izravno na rešetki.

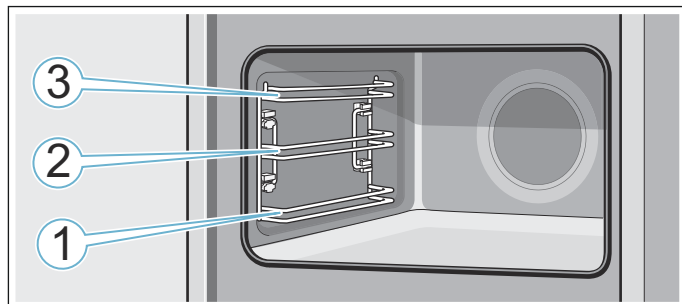
Koristite samo originalni pribor. Posebno je usklađen s Vašim uređajem.

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

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

Umetanje pribora

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



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

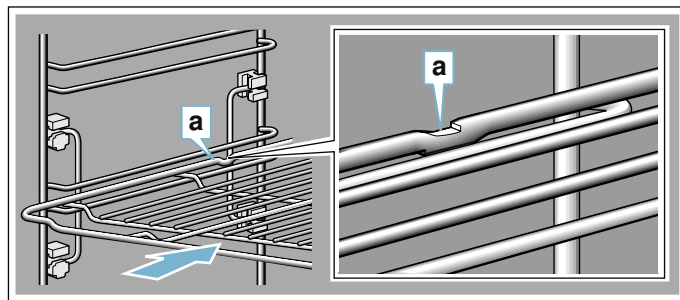
Napomene

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

Funkcija uglavljivanja

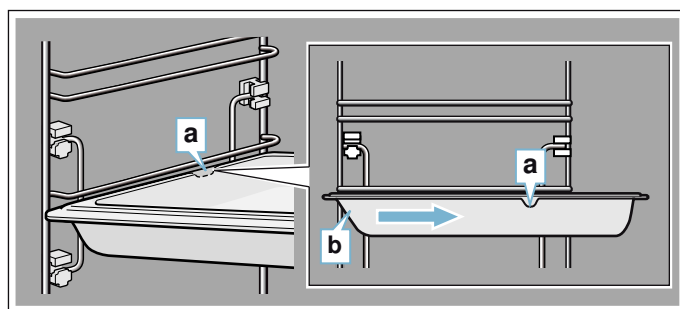
Pribor se može izvući do polovice prije nego što se uglati. Funkcija uglavljivanja sprječava prevrtanje pribora prilikom izvlačenja. Pribor valja ispravno umetnuti u pećnicu kako bi zaštita od prevrtanja bila funkcionalna.

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



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

Primjer na slici: univerzalna tava



Poseban pribor

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

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

Molimo Vas da kod kupovine navedete točan narudžbeni broj posebnog pribora.

Napomena: Ne odgovara svaki poseban pribor za svaki uređaj. Molimo Vas da kod kupovine navedete točnu oznaku (E-br.) Vašeg uređaja. → "Služba održavanja" na strani 28

Poseban pribor	Narudžbeni broj
Rešetka Za posuđe, kalupe za kolače i nabujke te za pečenja i komade mesa za roštilj.	HEZ634080
Univerzalna tava Za sočne kolače, sitna peciva, duboko smrznuta jela i velika pečenja. Može se koristiti kao posuda u koju se cijedi masnoća kada roštiljate izravno na rešetki.	HEZ632070
Lim za pečenje Za kolače na limu i sitna peciva.	HEZ631070

Rešetka za umetanje Za meso, perad i ribu. Za stavljanje u univerzalnu tavu, za sakupljanje masti i soka od mesa.	HEZ324000
Univerzalna tava sa slojem protiv prljanja Za sočne kolače, sitna peciva, duboko smrznuta jela i velika pečenja. Sitno pecivo i pečenje lakše se odvaja od univerzalne tave.	HEZ632010
Lim za pečenje sa slojem protiv prljanja Za kolače na limu i sitna peciva. Sitno pecivo lakše se odvaja od lima za pečenje.	HEZ631010
Profesionalna tava Za pripremu velikih količina hrane.	HEZ633070
Poklopac za profesionalnu tavu Poklopac pretvara profesionalnu tavu u profesionalnu posudu za pečenje.	HEZ633001
Lim za pizzu Za pizzu i velike okrugle kolače.	HEZ617000
Lim za roštiljanje Za roštiljanje umjesto rešetke ili kao zaštita od prskanja. Koristite samo u univerzalnoj tavi.	HEZ625071
Kamen za pečenje kruha Za domaći kruh, peciva i pizzu s hrskavom podlogom. Kamen za pečenje mora se zagrijati na preporučenu temperaturu.	HEZ327000
Staklena posuda za pečenje (5,1 l) Za pirjana jela i nabujke. Naročito je primjerena za način rada "Jela".	HEZ915001
Staklena zdjela Za velika pečenja, sočne kolače i nabujke.	HEZ864000
Staklena tava Za nabujke, jela od povrća i pecivo.	HEZ636000



Prije prvog korištenja

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

Prvo stavljanje u rad

Nakon priključivanja na struju ili nestanka struje na zaslonu se pojavljuju postavke za prvo stavljanje u rad. To može potrajati nekoliko sekundi dok se ne pojavi zahtjev.

Napomena: Ove postavke možete ponovno promijeniti u polaznim postavkama u svakom trenutku.

→ "Osnovne postavke" na strani 20

Namještanje jezika

Najprije se pojavljuje jezik. Polazna postavka je "njemački jezik".

1. Upravljačkim prstenom namjestite željeni jezik.
2. Za potvrdu dodirnite sljedeće tekstualno polje. Pojavljuje se sljedeća postavka.

Namještanje vremena na satu

Vrijeme na satu je namješteno na "12:00 sati".

1. Dodirnite tekstualno polje "Vrijeme na satu".
2. Upravljačkim prstenom namjestite vrijeme na satu.
3. Za potvrdu dodirnite tekstualno polje "Dovršite postavke".

Na zaslonu se pojavljuje napomena da je prvo stavljanje u rad dovršeno.

Čišćenje pećnice i pribora

Prije nego što u svojoj pećnici prvi put pripremate hranu, očistite pećnicu i pribor.

Čišćenje pećnice

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

Pripazite da se u pećnici ne nalaze ostaci ambalaže kao što su kuglice stiropora. Prije zagrijavanja obrišite ravne površine u pećnici mekom, vlažnom krpom. Prozračite kuhinju dok se uređaj zagrijava.

Podesite navedene postavke. Kako ćete namjestiti vrstu grijanja i temperaturu, pogledajte u sljedećem poglavlju.

→ "Mengoperasikan mesin" na strani 14

Postavke

Vrsta grijanja	Gornje i donje zagrijavanje
Temperatura	240 °C
Trajanje	1 sat

Isključite uređaj nakon navedenog trajanja pritiskom na tipku on/off

Nakon što se pećnica ohladila, očistite ravne površine sapunicom i krpom za pranje posuđa.

Čišćenje pribora

Pribor temeljito očistite sapunicom i krpom ili mekanom četkom.

Mengoperasikan mesin

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

Uključivanje i isključivanje uređaja

Prije nego nešto namjestite na Vašem uređaju trebate ga uključiti.

Napomena: Zaštitu za djecu i alarm možete namjestiti i kada je uređaj isključen. Određene indikatore i napomene, npr. B. za prikaz preostale topline u pećnici, možete vidjeti na zaslonu i kada je uređaj isključen.

Kada ne koristite Vaš uređaj, isključite ga. Kada duže vremena ništa nije namješteno, uređaj se isključuje automatski.

Uključivanje uređaja

Pritiskom na tipku on/off  uključujete uređaj.

Na zaslonu se pojavljuje logotip proizvođača Bosch, a potom lista za odabir vrsta grijanja.

Napomena: Koji način rada će se pojaviti nakon uključivanja, možete odrediti u osnovnim postavkama. → "Osnovne postavke" na strani 20

Isključivanje uređaja

Pritiskom na tipku on/off  isključujete uređaj.

Funkcija koja eventualno radi, se prekida.

Na zaslonu se pojavljuje vrijeme na satu ili po potrebi indikator preostale topline.

Napomena: Treba li se ili ne prikazati vrijeme na satu kod isključenog uređaja, možete odrediti u osnovnim postavkama. → "Osnovne postavke" na strani 20

Početak rada

Svaki način rada morate pokrenuti pritiskom na tipku start/stop .

Nakon početka rada na zaslonu se prikazuje vrijeme dodatno uz postavke. Osim toga se pojavljuju prstenasta linija i linija zagrijavanja.

Zaustavljanje rada

Pritiskom na tipku start/stop  možete također zaustaviti i ponovno nastaviti rad uređaja.

Kada tipku start/stop  držite pritisnutu otprilike 3 sekunde, rad uređaja se prekida i sve postavke se resetiraju.

Napomena: Nakon zaustavljanja ili prekida rada uređaja ventilator može nastaviti s radom.

Namještanje načina rada

Nakon uključivanja uređaja pojavljuje se namješteni predloženi način rada.

Ako želite namjestiti neki drugi način rada, udite preko izbornika. Točne upute za pojedinačne načine rada pronaći ćete u odgovarajućim poglavljima.

Načelno vrijedi:

1. Dodirnite odgovarajuće tekstualno polje. Funkcija se nalazi u fokusu.
2. Upravljačkim prstenom promijenite odabir u fokusu.
3. Ako je potrebno, podesite ostale postavke. Dodirnite odgovarajuće tekstualno polje i upravljačkim prstenom promijenite vrijednost.
4. Pokrenite pritiskom na tipku start/stop . Uređaj počinje s radom.

Namještanje vrste grijanja i temperature

Kada nije odabran način rada Vrste grijanja, u izborniku dodirnite tekstualno polje "Vrste grijanja". Lista za odabir vrsta grijanja pojavljuje se na zaslonima osjetljivima na dodir.

Primjer na slici: vrući zrak eco  na 195 °C.

1. Dodirnite tekstualno polje sa željenom vrstom grijanja. Po potrebi pomoću upravljačkog prstena listajte u listi za odabir.



2. Temperatura se nalazi u fokusu bijele boje. Upravljačkim prstenom namjestite temperaturu.



3. Pokrenite pritiskom na tipku start/stop . Vrijeme na zaslonu prikazuje koliko dugo traje rad uređaja.



Uređaj počinje s grijanjem.

Kada je Vaše jelo gotovo, uređaj isključite pritiskom na tipku on/off ①.

Napomena: Na uređaju možete također namjestiti trajanje i kraj rada. → "Vremenske funkcije" na strani 15

Promjena

Nakon pokretanja rada uređaja temperatura ostaje u fokusu. Ako okrenete upravljački prsten, temperatura se izravno mijenja i pohranjuje.

Za promjenu vrste grijanja prvo zaustavite rad uređaja pritiskom na tipku start/stop ▷ te dodirnite tekstualno polje vrste grijanja. Pojavljuje se lista za odabir. Dodirnite željenu vrstu grijanja. Na zaslonu se pojavljuje pripadajuća predložena temperatura.

Napomena: Kada promijenite vrstu grijanja, resetiraju se i ostale postavke.

Brzo zagrijavanje

Pomoću brzog zagrijavanja možete kod nekih vrsta grijanja skratiti vrijeme zagrijavanja.

Prikladne su slijedeće vrste grijanja za brzo zagrijavanje:

- ④ 4D vrući zrak
- ☐ gornje i donje zagrijavanje

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

Namještanje

Pazite na prikladnu vrstu grijanja i temperaturu namještenu na najmanje 100 °C. U suprotnom ne možete aktivirati brzo zagrijavanje.

1. Namjestite vrstu grijanja i temperaturu.
2. Dodirnite tekstualno polje "Brzo zagrijavanje". U tekstualnom polju stoji "Uklj.". Na zaslonu se pojavljuje napomena za potvrdu.

Kada je završeno brzo zagrijavanje, javlja se zvučni signal i pojavljuje se poruka na zaslonu. U tekstualnom polju stoji "Isklj.". Stavite jelo u pećnicu.

Napomena: Vremenska funkcija Trajanje odmah počinje s brzim zagrijavanjem. Trajanje namjestite tek kada je brzo zagrijavanje završeno.

Prekid

Za prekid brzog zagrijavanja ponovno dodirnite tekstualno polje "Brzo zagrijavanje". U tekstualnom polju stoji "Isklj".

Vremenske funkcije

Vaš uređaj ima različite vremenske funkcije.

Vremenska funkcija	Korištenje
⌚ Trajanje	Nakon isteka namještenog trajanja uređaj automatski završava s radom.
⌚ Kraj	Unesite trajanje i željeno vrijeme kraja. Uređaj se uključuje automatski tako da se rad završi u željeno vrijeme.
⌚ Alarmni sat	Alarmni sat radi kao kuhinjski alarmni sat. Radi neovisno od rada uređaja i ostalih vremenskih funkcija. Nakon isteka podešenog vremena uređaj se ne uključuje ili isključuje automatski.

Trajanje i kraj možete pozvati nakon namještanja rada na zaslonima osjetljivim na dodir. Alarmni sat ima svoje polje ⌚ i možete ga namjestiti u svakom trenutku.

Nakon isteka trajanja ili vremena alarma javlja se zvučni signal. Možete prijevremeno poništiti zvučni signal na način da dodirnete neko polje ili zaslon osjetljiv na dodir.

Napomena: U osnovnim postavkama možete promijeniti koliko dugo će se javljati zvučni signal. → "Osnovne postavke" na strani 20

Namještanje trajanja

Možete namjestiti vrijeme pečenja Vašeg jela u pećnici. Tako se vrijeme pečenja neće neželjeno prekoračiti i ne morate prekidati druge poslove kako biste završili rad pećnice.

Namještanje

Ovisno u kojem smjeru najprije okrećete upravljački prsten, trajanje započinje kod predložene vrijednosti: lijevo 10 minuta, desno 30 minuta.

Trajanje možete namjestiti do jednog sata u koracima od minute, a zatim u koracima od 5 minuta.

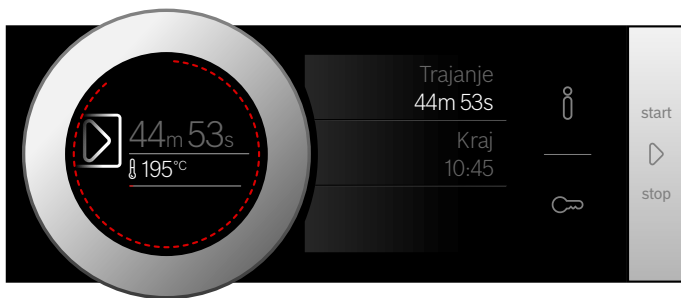
Možete namjestiti najviše 23 sata i 59 minuta.

Primjer na slici: 10:00 je sati, trajanje je 45 minuta.

1. Namjestite način rada i temperaturu ili stupanj.
2. Prije početka rada uređaja dodirnite tekstualno polje "Trajanje". Trajanje na zaslonu je u fokusu bijele boje.
3. Upravljačkim prstenom namjestite trajanje. Vrijeme kraja se izračunava automatski.



4. Pokrenite pritiskom na tipku start/stop ▶. Vidi se odbrojavanje trajanja.



Uređaj počinje s grijanjem.

Kada je isteklo trajanje, javlja se zvučni signal. Uređaj prestaje grijati. Na zaslonu stoji trajanje 00m 00s.

Pomoću tekstualnog polja "Trajanje" možete ponovno namjestiti trajanje ili nastaviti rad uređaja bez trajanja pritiskom na tipku start/stop ▶.

Kada je Vaše jelo gotovo, uređaj isključite pritiskom na tipku on/off Ⓢ.

Promjena i prekid

Za promjenu trajanja dodirnite tekstualno polje "Trajanje". Trajanje je u fokusu i možete ga promijeniti pomoću upravljačkog prstena. Promjena se izravno preuzima.

Ako želite prekinuti trajanje, ponovno vratite trajanje na nulu. Nakon što je promjena pohranjena, rad uređaja se nastavlja bez trajanja.

Namještanje kraja

Možete pomaknuti vrijeme na satu kada trajanje treba biti završeno. Možete, na primjer, ujutro staviti Vaše jelo u pećnicu i namjestiti je tako da je jelo gotovo u podne.

Napomene

- Pripazite na to da živežne namirnice ne ostanu predugo u pećnici i da se ne pokvare.
- Ne namještajte kraj kada je rad uređaja već započeo. Rezultat kuhanja više ne bi bio dobar.

Namještanje

Kraj trajanja možete pomaknuti najviše za 23 sata i 59 minuta.

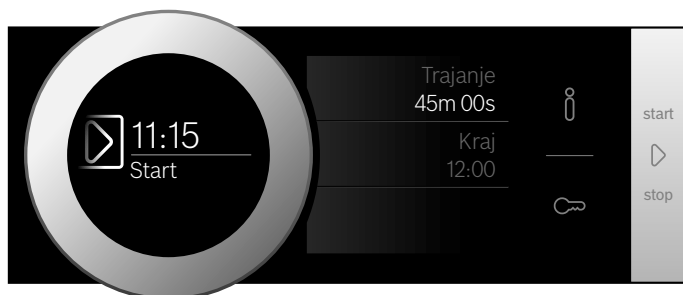
Primjer na slici: 10:00 je sati, namješteno trajanje je 45 minuta i jelo treba biti gotovo u 12:00 sati.

1. Namjestite način rada i temperaturu ili stupanj.
2. Namjestite trajanje.

3. Prije početka rada uređaja dodirnite tekstualno polje "Kraj". Izračunato vrijeme kraja na zaslonu je u fokusu bijele boje.
4. Upravljačkim prstenom pomaknite vrijeme kraja na kasnije.



5. Pokrenite pritiskom na tipku start/stop ▶. Na zaslonu se vidi vrijeme kada će uređaj početi s radom.



Uređaj je u poziciji čekanja. Kada uređaj počinje s radom, na zaslonu se vidi odbrojavanje trajanja.

Kada je isteklo trajanje, javlja se zvučni signal. Uređaj prestaje grijati. Na zaslonu stoji trajanje 00m 00s.

Pomoću tekstualnog polja "Trajanje" možete ponovno namjestiti trajanje ili nastaviti rad uređaja bez trajanja pritiskom na tipku start/stop ▶.

Kada je Vaše jelo gotovo, uređaj isključite pritiskom na tipku on/off Ⓢ.

Promjena i prekid

Nakon pokretanja uređaja ne možete više promijeniti vrijeme kraja.

Ako želite izbrisati trajanje i kraj, prekinite rad uređaja pritiskom na tipku start/stop ▶. Možete nastaviti rad uređaja bez trajanja i kraja.

Namještanje alarma

Alarmni sat radi paralelno s ostalim postavkama. Možete ga namjestiti u svakom trenutku i kada je uređaj isključen. Ima svoj signal tako da možete čuti je li isteklo vrijeme na alarmom satu ili namješteno trajanje.

Namještanje

Vrijeme alarma počinje uvijek kada je namješteno na nula minuta.

Što je vrijednost veća, to su dulji vremenski koraci kod namještanja.

Možete namjestiti najviše 24 sata.

1. Dodirnite polje .
Simbol svijetli crveno. Vrijeme alarma na zaslonu je u fokusu bijele boje.
 2. Upravljačkim prstenom namjestite vrijeme alarma.
 3. Pokrenite pritiskom na polje .
- Napomena:** Nakon nekoliko sekundi alarmni sat se pokreće automatski.

Vidi se odbrojanje vremena alarma.

Alarmni sat ostaje na zaslonu kada je uređaj isključen. Za vrijeme rada uređaja postavke za ovaj rad vidite u prvom planu. Kada dodirnete polje , vrijeme alarma se prikazuje nekoliko sekundi.

Kada je isteklo vrijeme alarma, javlja se zvučni signal i pojavljuje se poruka na zaslonu. Simbol više ne svijetli.

Savjet: Ako se namješteno vrijeme alarma odnosi na rad uređaja, u tom slučaju koristite trajanje. Vrijeme možete vidjeti u prvom planu i uređaj se isključuje automatski.

Promjena i prekid

Za promjenu vremena alarma dodirnite polje . Vrijeme alarma je u fokusu bijele boje i možete ga promijeniti pomoću upravljačkog prstena.

Ako želite prekinuti alarm, ponovno vratite vrijeme alarma. Nakon što je promjena pohranjena simbol više ne svijetli.



Mikrovalni uređaj

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

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

Posuđe

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

Prikladno posuđe

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

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

Neprikladno posuđe

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

Oprez!

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

Ispit posuđa

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

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

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

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

Snaga mikrovalova

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

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

Snaga	Korištenje	maksimalno trajanje
90 W	za odmrzavanje osjetljivih jela	1 sat 30 min
180 W	za odmrzavanje i daljnje kuhanje	1 sat 30 min
360 W	za kuhanje mesa i za zagrijavanje osjetljivih jela	1 sat 30 min
600 W	za zagrijavanje i kuhanje jela	1 sat 30 min
1000 W	za zagrijavanje tekućina	30 min

Namještanje mikrovalne pećnice

Pridržavajte se napomena za prikladno posuđe prije nego što namjestite mikrovalnu pećnicu.

1. Dodirnite polje **menu**.
Pojavljuje se izbor načina rada.
2. Dodirnite tekstualno polje "Mikrovalna pećnica".
3. Dodirnite tekstualno polje za željenu snagu mikrovalova.
Trajanje na zaslonu je u fokusu bijele boje.
4. Upravljačkim prstenom namjestite trajanje.
5. Pokrenite pritiskom na tipku start/stop ▷.
Na zaslonu se vidi odbrojavanje trajanja. Linija zagrijavanja ne pojavljuje se kod mikrovalne pećnice.

Uređaj počinje s radom.

Kada je isteklo trajanje, javlja se zvučni signal. Uređaj završava s radom. Na zaslonu stoji trajanje 00m 00s.

Kada je Vaše jelo gotovo, uređaj isključite pritiskom na tipku on/off ①.

Promjena i prekid

Nakon pokretanja rada uređaja trajanje ostaje u fokusu. Ako okrenete upravljački prsten, trajanje se izravno mijenja i pohranjuje.

Za promjenu snage mikrovalova rad uređaja zaustavite pritiskom na tipku start/stop ▷. Dodirnite tekstualno polje za željenu snagu mikrovalova i pritiskom na tipku start/stop ▷ nastavite rad uređaja. Trajanje ostaje pohranjeno.

Ako želite prekinuti rad mikrovalne pećnice, pritiskom na tipku start/stop ▷ zaustavite rad uređaja i odaberite neki drugi način rada.

Namještanje načina rada Mikrokombi

Kod nekih vrsta grijanja možete uključiti mikrovalove.

Prikladne vrste grijanja:

-  4D vrući zrak
-  gornje i donje zagrijavanje
-  roštilj i ventilator
-  roštilj, velika površina
-  roštilj, mala površina

Kod načina rada Mikrokombi na raspolaganju su snage mikrovalova od 90 W, 180 W i 360 W.

Pridržavajte se napomena za prikladno posuđe prije nego što namjestite način rada Mikrokombi.

1. Dodirnite polje **menu**.
Pojavljuje se izbor načina rada.
 2. Dodirnite tekstualno polje "Mikrokombi".
 3. Dodirnite tekstualno polje sa željenom vrstom grijanja.
 4. Dodirnite tekstualno polje za željenu snagu mikrovalova.
Temperatura ili stupanj na zaslonu je u fokusu bijele boje.
 5. Upravljačkim prstenom namjestite temperaturu ili stupanj.
 6. Dodirnite tekstualno polje "Trajanje".
Trajanje na zaslonu je u fokusu bijele boje.
 7. Upravljačkim prstenom namjestite trajanje.
 8. Pokrenite pritiskom na tipku start/stop ▷.
Na zaslonu se vidi odbrojavanje trajanja.
- Uređaj počinje s radom.

Kada je isteklo trajanje, javlja se zvučni signal. Uređaj završava s radom. Na zaslonu stoji trajanje 00m 00s.

Kada je Vaše jelo gotovo, uređaj isključite pritiskom na tipku on/off ①.

Promjena i prekid

Nakon pokretanja rada uređaja temperatura ostaje u fokusu. Ako okrenete upravljački prsten, temperatura odn. stupanja se izravno mijenja i pohranjuje.

Za promjenu trajanja dodirnite tekstualno polje "Trajanje" i promijenite upravljačkim prstenom. Promjena se izravno preuzima.

Za promjenu vrste grijanja ili snage mikrovalova najprije rad uređaja zaustavite pritiskom na tipku start/stop ▷. Dodirnite tekstualno polje za vrstu grijanja ili snagu mikrovalova i promijenite je.

Napomena: Kada promijenite vrstu grijanja ili snagu mikrovalova, resetiraju se i ostale postavke.

Ako želite prekinuti način rada Mikrokombi, pritiskom na tipku start/stop ▷ zaustavite rad uređaja i odaberite neki drugi način rada.

Sušenje

Nakon svakog rada osušite pećnicu kako u njoj ne bi ostala vlaga.

Pokretanje sušenja

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

1. Pustite da se uređaj ohladi.
2. Odmah uklonite grubu prljavštinu u pećnici i obrišite vlagu na dnu pećnice.
3. Po potrebi pritiskom na tipku on/off ① uključite uređaj.
4. Dodirnite polje **menu**.
Pojavljuje se izbor načina rada.
5. Dodirnite tekstualno polje "Čišćenje".
6. Dodirnite tekstualno polje "Sušenje".
Prikazuje se trajanje. Ne možete ga promijeniti.
7. Pokrenite pritiskom na tipku start/stop ▶.
Sušenje se pokreće i završava automatski nakon 10 minuta.
8. Otvorite vrata uređaja i ostavite ih otvorena 1 do 2 minute kako bi vlaga mogla izaći iz pećnice.

Ručno brisanje pećnice

1. Pustite da se uređaj ohladi.
2. Uklonite prljavštinu u pećnici.
3. Pećnicu obrišite mekom krpom.
4. Vrata uređaja ostavite otvorena 1 sat kako bi se pećnica u potpunosti osušila.

Zaštita za djecu

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

Upravljačka ploča je blokirana i ne možete ništa namjestiti. Jedino možete isključiti uređaj pritiskom na tipku on/off ①.

Aktiviranje i deaktiviranje

Zaštitu za djecu možete aktivirati ili deaktivirati kada je uređaj uključen ili isključen.

Uvijek pritisnite i držite pritisnuto polje ∞ otprilike 4 sekunde.

Na zaslonu se pojavljuje napomena za potvrdu.

Kada je uređaj uključen, polje ∞ svijetli crveno. Kada je uređaj isključen, polje ∞ ne svijetli.

Osnovne postavke

Kako biste optimalno i jednostavno upravljali Vašim uređajem, na raspolaganju su Vam različite postavke. Po potrebi možete promijeniti ove postavke.

Promjena osnovnih postavki

Uređaj mora biti uključen.

1. Dodirnite polje **menu**.
Pojavljuje se izbor načina rada.
2. Dodirnite tekstualno polje "Osnovne postavke".
Postavke se pojavljuju na zaslonima osjetljivim na dodir.
3. Dodirnite tekstualno polje sa željenom postavkom.
Crvena gredica sa strane tekstualnog polja pokazuje koja je postavka odabrana.
Na zaslonu uz to stoji vrijednost.
4. Po potrebi promijenite vrijednost upravljačkim prstenom.
5. Dodirnite tekstualno polje sa sljedećom postavkom.
Na zaslonu se pojavljuje uz to vrijednost i možete je promijeniti pomoću upravljačkog prstena.
6. Prođite kroz postavke i po potrebi ih promijenite pomoću upravljačkog prstena.
Za listanje u postavkama dodirnite tekstualno polje "Ostale postavke".
7. Za potvrdu dodirnite polje **menu**.
Pojavljuje se upit želite li pohraniti promjene.
8. Dodirnite tekstualno polje "Pohraniti".
Na zaslonu se pojavljuje napomena da su postavke pohranjene.

Prekid

Ako ne želite pohraniti promjene, dodirnite polje **menu**, a zatim tekstualno polje "Ne pohraniti". Na zaslonu se pojavljuje napomena da postavke nisu pohranjene. Kada ne koristite uređaj, isključite ga pritiskom na tipku on/off ①.

Popis polaznih postavki

Ovisno o opremljenosti Vašeg uređaja nisu dostupne sve polazne postavke.

Postavka	Izbor
Jezik	Moguće je odabrati druge jezike
Vrijeme na satu	Vrijeme u formatu od 24 sata
Tvorničke postavke	Resetirati Nemojte resetirati*
Zvučni signal	Kratko trajanje (30 sek) Srednje trajanje (1 min)* Dugo trajanje (5 min)
Jačina zvuka	Skala sa 5 stupnjeva
Zvuk tipki	Uključeno Isključeno* (zvuk ostaje kod on/off ①)
Svjetlost zaslona	Skala sa 5 stupnjeva

Prikaz sata	Isključen Digitalni* Analogni
Osvjetljenje	Isključeno za vrijeme rada Uključeno za vrijeme rada*
Automatski nastavak rada	Ne nastaviti rad automatski* Kod zatvaranja vrata (Samo za način rada mikrovalna pećnica)
Zaštita za djecu	Samo blokiranje tipki* Blokiranje vrata i blokiranje tipki
Rad uređaja nakon uključivanja	Glavni izbornik Vrste grijanja* Mikrovalna pećnica Mikrokombi Asistent
Noćno zatamnjenje	Isključeno* Uključeno
Logotip	Prikazati* Ne prikazivati
Vrijeme nastavka ventilacije	Preporučeno* Minimalno
Postavka sabat	Uključeno Isključeno*

* Tvornička postavka (tvorničke postavke mogu odstupati ovisno o tipu uređaja)

Napomena: Promjene postavki jezika, zvuka tipaka i svjetlosti zaslona su odmah aktivirane. Sve ostale postavke se aktiviraju tek nakon pohranjivanja.

Nestanak struje

Promjene postavki koje ste izvršili ostaju pohranjene i nakon nestanka struje.

Samo postavke za prvo stavljanje u rad morate ponovno podesiti nakon dužeg nestanka struje. Uređaj može premostiti kratki nestanak struje.

Promjena vremena na satu

Ako želite promijeniti vrijeme na satu, npr. s ljetnog na zimsko vrijeme, promijenite osnovnu postavku.

Uređaj mora biti uključen.

1. Dodirnite polje **menu**.
Na zaslonu se pojavljuje izbor načina rada.
2. Dodirnite tekstualno polje "Osnovne postavke".
Postavke se pojavljuju na zaslonima osjetljivim na dodir.
3. Dodirnite tekstualno polje "Vrijeme na satu".
Na zaslonu se pojavljuje vrijeme na satu.
4. Upravljačkim prstenom promijenite vrijeme na satu.
5. Za potvrdu dodirnite polje **menu**.
Pojavljuje se upit želite li pohraniti promjene.
6. Dodirnite tekstualno polje "Pohraniti".
Na zaslonu se pojavljuje napomena da su postavke pohranjene.

Postavka sabat

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

Pokretanje postavke sabat

Prije korištenja postavke sabat morate je aktivirati u osnovnim postavkama. → "Osnovne postavke" na strani 20

Kada je osnovna postavka na odgovarajući način promijenjena, postavka sabat je kod vrsta grijanja navedena kao zadnja vrsta grijanja.

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

Način rada Vrste grijanja mora biti odabran. Lista za odabir vrsta grijanja pojavljuje se na zaslonima osjetljivima na dodir.

1. Dodirnite tekstualno polje "Postavka sabat". Predložena vrijednost temperature na zaslonu je u fokusu bijele boje.
2. Upravljačkim prstenom namjestite željenu temperaturu.
3. Prije početka rada uređaja dodirnite tekstualno polje "Trajanje". Predložena vrijednost trajanja na zaslonu je u fokusu bijele boje.
4. Upravljačkim prstenom namjestite željeno trajanje.
Napomena: Vrijeme kraja se izračunava automatski i ne možete ga pomaknuti.
5. Pokrenite pritiskom na tipku start/stop . Na zaslonu se vidi odbrojavanje trajanja. Uređaj počinje s grijanjem.

Kada je isteklo trajanje postavke sabat, javlja se zvučni signal. Uređaj prestaje grijati. Na zaslonu stoji trajanje 00m 00s.

Isključite uređaj pritiskom na tipku on/off .

Napomena: Ako otvorite vrata uređaja, rad se ne prekida.

Promjena i prekid

Nakon pokretanja uređaja ne možete više promijeniti postavke.

Ako želite prekinuti postavku sabat, uređaj isključite pritiskom na tipku on/off . Pritiskom na tipku start/stop  ne možete više zaustaviti rad uređaja.

Sredstva za čišćenje

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

Primjerena sredstva za čišćenje

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

Oprez!

Površinska oštećenja

Ne koristite

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

Nove spužvaste krpe prije upotrebe temeljito isperite.

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

Upozorenje – Opasnost od opekline!

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

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

Ručka na vratima	Vruća sapunica: Očistite spužvicom i obrišite mekom krpom. Ako sredstvo za uklanjanje kamenca dospije na ručku na vratima, odmah ga obrišite. U suprotnom ove mrlje više ne možete odstraniti.
------------------	--

Uređaj iznutra

Emajlirane površine i samočisteće površine	Pridržavajte se napomena za površine pećnice u nastavku iza tablice.
Stakleni poklopac svjetla u pećnici	Vruća sapunica: Očistite spužvicom i obrišite mekom krpom. Kod jako zaprljane površine koristite sredstvo za čišćenje pećnice.
Brtva na vratima Ne skidajte brtvu!	Vruća sapunica: Očistite spužvicom. Ne ribajte.
Poklopac vrata od plemenitog čelika	Sredstvo za čišćenje plemenitog čelika: Pridržavajte se uputa proizvođača. Ne koristite sredstva za čišćenje plemenitog čelika. Za čišćenje skinite poklopac vrata.
Unutarnji okvir vrata od plemenitog čelika	Sredstvo za čišćenje plemenitog čelika: Pridržavajte se uputa proizvođača. Njime ne možete ukloniti promjenu boje. Ne koristite sredstva za čišćenje plemenitog čelika.
Okvir vodicica	Vruća sapunica: Navlažite i očistite spužvicom ili četkicom.
Izvlačni sustav	Vruća sapunica: Očistite spužvicom ili četkicom. Ne skidajte mazivo na izvlačnim vodicama, najbolje ih čistite umetnute. Ne perite u perilici posuđa.
Pribor	Vruća sapunica: Navlažite i očistite spužvicom ili četkicom. Kod velikih zaprljanja koristite metalnu nehrđajuću spužvicu za čišćenje.

Napomene

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

Površine pećnice

Stražnja stijenka, strop i bočne stijenke u pećnici imaju sposobnost samočišćenja. To možete prepoznati po hrapavoj površini.

Dno pećnice je emajlirano i ima glatku površinu.

Čišćenje emajliranih površina

Ravne emajlirane površine očistite spužvicom i vrućom sapunicom ili vodom s octom. Obrišite mekom krpom.

Navlažite zapečene ostatke hrane vlažnom krpom i sapunicom. Kod velikih zaprljanja koristite metalnu nehrđajuću spužvicu za čišćenje ili sredstvo za čišćenje pećnice.

Nakon čišćenja pećnicu ostavite otvorenu kako bi se osušila.

Čišćenje samočistećih površina

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

Ako se samočisteće površine više dovoljno ne čiste same te nastanu tamne mrlje, možete ih očistiti funkcijom čišćenja. Pridržavajte se podataka u odgovarajućem poglavlju. → "Funkcija čišćenja" na strani 23

Opres!

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

Držanje uređaja čistim

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

Savjeti

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

Funkcija čišćenja

Funkcijom čišćenja “EcoClean Direct” čiste se samočišćeće površine u pećnici.

EcoClean Direct

Funkcijom čišćenja “EcoClean Direct” čiste se samočišćeće površine u pećnici.

Samočišćeće površine (stražnja stijenka, strop i bočne stijenske pećnice) obložene su poroznim, mat keramičkim slojem. Taj sloj usisava i razgrađuje mrlje od pečenja i roštiljanja dok pećnica radi. Ako se površine više dovoljno ne čiste te nastanu tamne mrlje, možete ih očistiti funkcijom čišćenja.

Napomena: Uređaj će prepoznati te primjene. Uređaj pokazuje kada se preporuča čišćenja. Preporuka se prikazuje sve dok se u potpunosti ne izvrši funkcija čišćenja.

Ako ne ispunite ovaj zahtjev, može doći do oštećenja samočišćećih površina.

Ako je Vaš uređaj već jako zaprljan odnosno ako se pojave tamne mrlje na stražnjoj stijenci pećnice, nemojte čekati s čišćenjem dok se to od Vas zatraži. Što češće vršite čišćenje, to će dulje biti zajamčena sposobnost čišćenja samočišćećih površina. Uvijek po potrebi možete čistiti Vaš uređaj pomoću funkcije čišćenja.

Prije pokretanja funkcije čišćenja

Izvadite okvire vodikala, naprave za izvlačenje, pribor i posuđe iz pećnice.

Čišćenje dna pećnice i unutarnje strane vrata

Uklonite grubu prljavštinu na dnu pećnice, unutarnjoj strani vrata i na svjetlu u pećnici. U suprotnom nastaju mrlje koje više ne možete odstraniti.

Opres!

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

Namještanje funkcije čišćenja

Prije nego što namjestite funkciju čišćenja, pazite da se slijedili sve upute za pripremu.

Kod funkcije čišćenja trajanje je unaprijed podešeno na 1 sat. Trajanje ne možete promijeniti.

1. Dodirnite polje **menu**.
Pojavljuje se izbor načina rada.
2. Dodirnite tekstualno polje “Čišćenje”.
3. Dodirnite tekstualno polje “EcoClean Direct”.
4. Pokrenite pritiskom na tipku start/stop .
Na zaslonu se vidi odbrojavanje trajanja. Linija zagrijavanja ne pojavljuje se kod funkcije čišćenja. Funkcija čišćenja se pokreće.

Prozračite kuhinju za vrijeme funkcije čišćenja.

Kada je završena funkcija čišćenja, javlja se zvučni signal. Na zaslonu stoji trajanje 00m 00s. Isključite uređaj pritiskom na tipku on/off .

Premještanje vremena kraja

Vrijeme kraja možete pomaknuti. Prije početka rada uređaja dodirnite tekstualno polje “Kraj” te upravljačkim prstenom pomaknite vrijeme kraja na kasnije.

Nakon pokretanja uređaj prelazi u poziciju čekanja. Vrijeme kraja ne možete više promijeniti.

Prekid

Ako želite prekinuti funkciju čišćenja, uređaj isključite pritiskom na tipku on/off . Pritiskom na tipku start/stop  ne možete više zaustaviti rad uređaja.

Napomena: Brojač radnih sati se ne resetira. Na zaslonu se pojavljuje zahtjev za funkcijom čišćenja.

Nakon završetka funkcije čišćenja

Kada se pećnica ohladila, po potrebi je obrišite vlažnom krpom.

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

Sušenje

Nakon svakog rada osušite pećnicu kako u njoj ne bi ostala vlaga.

Pokretanje sušenja

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

1. Pustite da se uređaj ohladi.
2. Odmah uklonite grubu prljavštinu u pećnici i obrišite vlagu na dnu pećnice.
3. Po potrebi pritiskom na tipku on/off  uključite uređaj.
4. Dodirnite polje **menu**.
Pojavljuje se izbor načina rada.
5. Dodirnite tekstualno polje “Čišćenje”.
6. Dodirnite tekstualno polje “Sušenje”.
Prikazuje se trajanje. Ne možete ga promijeniti.
7. Pokrenite pritiskom na tipku start/stop .
Sušenje se pokreće i završava automatski nakon 10 minuta.
8. Otvorite vrata uređaja i ostavite ih otvorena 1 do 2 minute kako bi vlaga mogla izaći iz pećnice.

Ručno brisanje pećnice

1. Pustite da se uređaj ohladi.
2. Uklonite prljavštinu u pećnici.
3. Pećnicu obrišite mekom krpom.
4. Vrata uređaja ostavite otvorena 1 sat kako bi se pećnica u potpunosti osušila.

Okvir vodilica

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

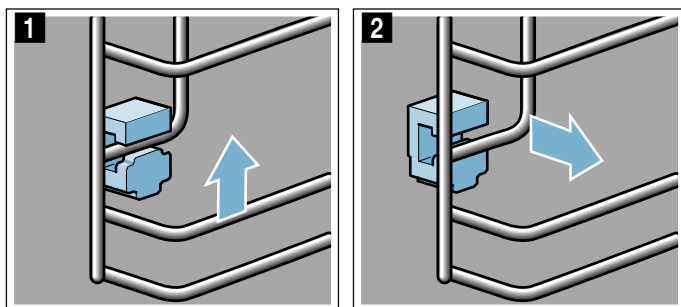
Vađenje i stavljanje okvira vodilica

Upozorenje – Opasnost od opekline!

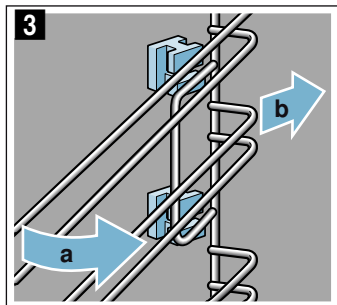
Okviri vodilica postaju jako vrući. Nikada ne dodirujte vruće okvire vodilica. Uvijek pustite da se uređaj ohladi. Ne dozvolite djeci pristup.

Vađenje okvira vodilica

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



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

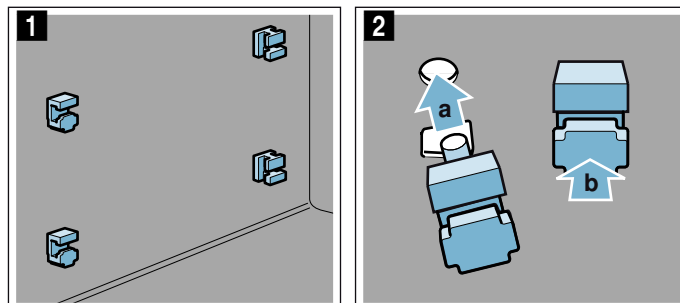


Okvire čistite sredstvom za pranje posuđa i spužvicom za pranje. Kod tvrdokorne prljavštine koristite četku.

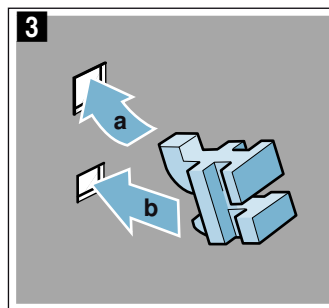
Umetanje držača

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

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

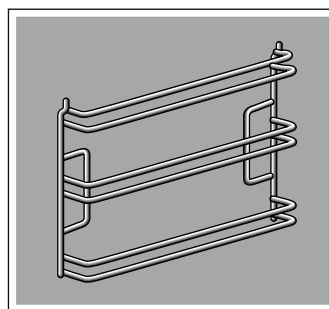


3. Držlač na stražnjoj strani s kukom umetnite u gornju rupu **a** i utisnite ga u donju rupu **b** (Slika **3**).



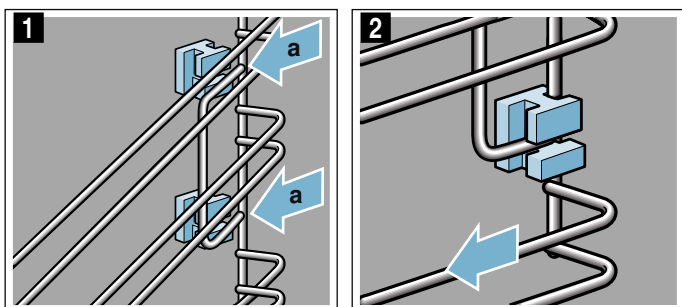
Stavljanje okvira vodilice

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

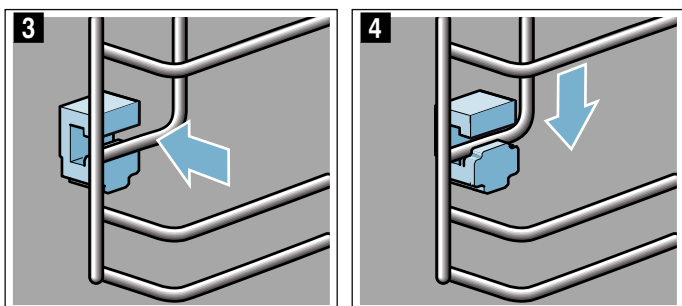


Okviri vodilica pristaju s desne ili lijeve strane.

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



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



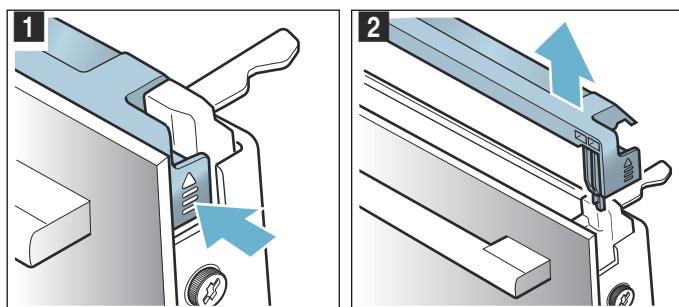
Vrata uređaja

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

Skidanje poklopca vrata

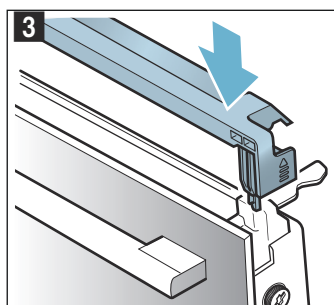
Uložak od plemenitog čelika u poklopcu vrata može promijeniti boju. Kako bi poklopac temeljito očistili, skinite ga.

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



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

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



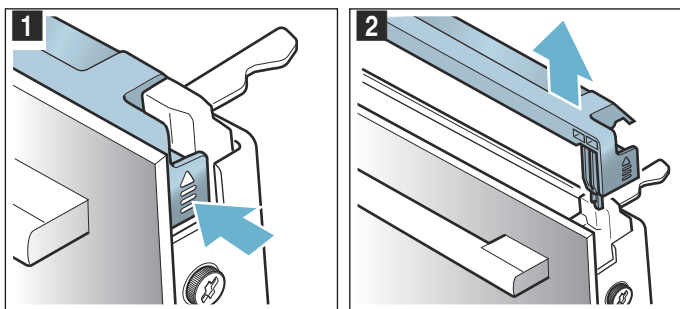
5. Zatvorite vrata uređaja.

Skidanje i postavljanje stakla na vratima

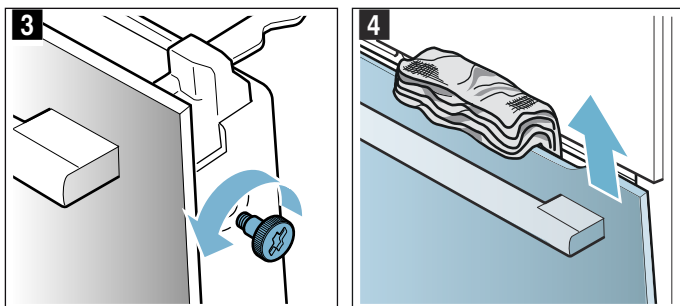
Za bolje čišćenje možete skinuti stakla na vratima pećnice.

Skidanje stakla na vratima

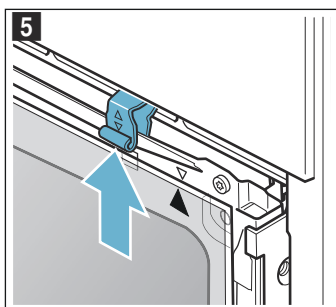
1. Malo otvorite vrata uređaja.
2. Pritisnite poklopac s lijeve i desne strane (Slika **1**).
3. Skinite poklopac (Slika **2**).



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



6. Na međustaklu oba gornja držača pritisnite prema gore, ali ih ne skidajte (Slika 5). Rukom pridržavajte staklo. Izvadite staklo.

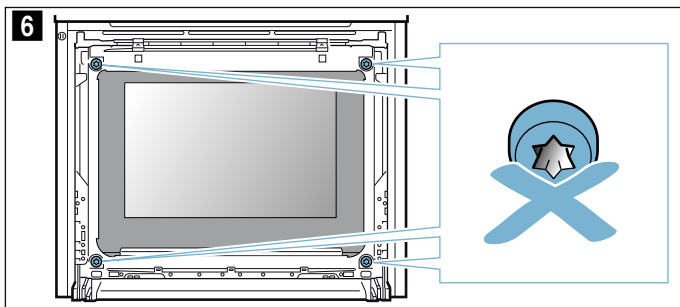


Očistite stakla sredstvom za čišćenje stakla i mekanom krpom.

⚠ Upozorenje – Opasnost od teških oštećenja zdravlja!

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

Nemojte odviti četiri crna vijka (Slika 6).



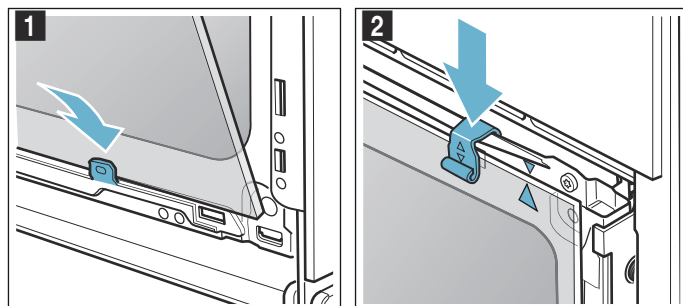
⚠ Upozorenje – Opasnost od ozljeda!

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

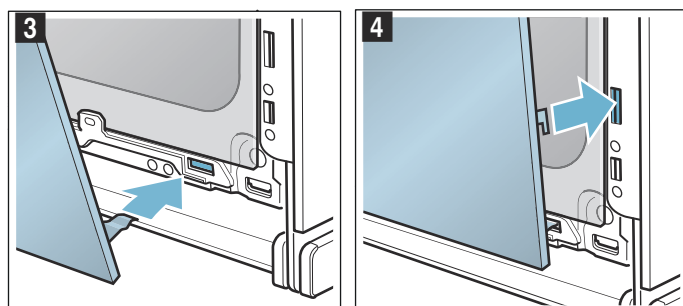
Stavljanje stakla na vratima

Prilikom stavljanja unutarnjeg stakla pazite da je strelica u gornjem desnom kutu stakla i da se podudara sa strelicom na limu.

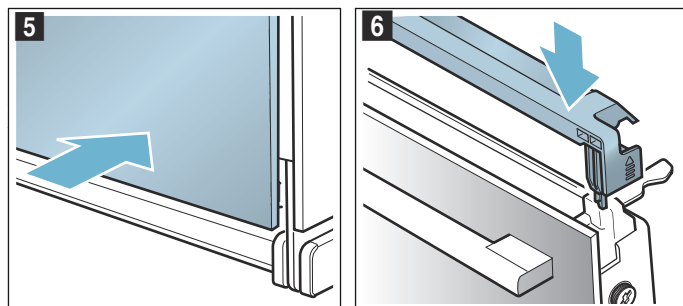
1. Međustaklo umetnite dolje u držač (Slika 1) i pritisnite ga s gornje strane.
2. Oba držača pritisnite prema dolje (Slika 2).



3. Prednje staklo umetnite dolje u držače (Slika 3).
4. Zatvorite prednje staklo tako da su obje gornje kuke nasuprot otvoru (Slika 4).



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



9. Zatvorite vrata uređaja.

Opres!

Pećnicu koristite ponovno tek onda kada su stakla ispravno ugrađena.

? Što učiniti kod smetnji?

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

Smetnja	Mogući uzrok	Pomoć/upute
Uređaj ne radi.	Osigurač je neispravan.	Provjerite osigurač u ormariću s osiguračima.
	Nestanak struje	Provjerite radi li kuhinjsko svjetlo ili drugi kuhinjski uređaji.
Na zaslonu stoji "Sprache Deutsch".	Nestanak struje	Ponovno namjestite jezik i vrijeme na satu.
Vrijeme na satu se ne pojavljuje kada je uređaj isključen.	Osnovna postavka je promijenjena.	Promijenite osnovnu postavku vremena na satu.
Uređaj ne grije, na zaslonu svijetli simbol [Z].	Demonstracijski način rada je aktiviran u osnovnim postavkama.	Kratko isključite uređaj iz mreže (iskopčajte osigurač u ormariću s osiguračima), a potom deaktivirajte demonstracijski način rada u roku od 3 minute u osnovnim postavkama.
Upravljački prsten je ispao iz ležaja na upravljačkoj ploči.	Upravljački prsten se nehotice razdvojio.	Upravljački prsten se može skinuti. Upravljački prsten stavite jednostavno ponovno u njegov ležaj na upravljačkoj ploči i utisnite ga tako da se uglati i da ga ponovno možete okretati.
Upravljački prsten ne možete više lako okretati.	Prljavnost se nalazi ispod upravljačkog prstena.	Upravljački prsten se može skinuti. Za razdvajanje jednostavno izvucite upravljački prsten iz ležaja. Ili pritisnite vanjski rub upravljačkog prstena tako da se nakrivi i da ga možete lako uhvatiti. Pažljivo očistite upravljački prsten i njegov ležaj na uređaju sapunicom i krpom za pranje posuđa. Obrišite mekom krpom. Nemojte koristiti oštra ili abrazivna sredstva za čišćenje. Ne namačite ih niti ih ne perite u perilici posuđa. Upravljački prsten nemojte previše često skidati kako bi ležaj ostao stabilan.

⚠ Upozorenje – Opasnost od električnog udara!
Nestručni popravci su opasni. Popravke i zamjenu neispravnih spojnih kabela smije izvršavati samo osoblje tehničkog servisa s propisnom obukom. Ako je uređaj u kvaru, iskopčajte ga iz utičnice ili izvadite osigurač iz kutije s osiguračima. Nazovite tehnički servis.

Poruke pogrešaka na zaslonu

Ako se na zaslonu pojavi poruka pogreške sa slovom "D" ili "E", npr. D0111 ili E0111, pritiskom na tipku on/off ① isključite i ponovno uključite uređaj.

Ako se smetnja samo jednom pojavila, prikaz se gasi. Ako se poruka pogreške ponovno pojavi, nazovite servisnu službu te pritom navedite točnu poruku pogreške.

Maksimalno vrijeme rada

Ako nekoliko sati niste promijenili postavke na Vašem uređaju, isti automatski prestaje grijati. Na ovaj način se sprječava stalni rad uređaja.

Kada je postignuto maksimalno vrijeme rada, ono se ravna prema odgovarajućim postavkama za način rada.

Uklanjanje smetnji

Tehničke smetnje na uređaju možete često sami sasvim jednostavno ukloniti.

Ako jelo ne uspije na optimalan način, na kraju uputa za uporabu pronaći ćete puno savjeta i napomena za pripremanje jela. → "Testirano za vas u našem studiju za kuhanje" na strani 29

Postignuto maksimalno vrijeme rada

Na zaslonu se pojavljuje napomena da je postignuto maksimalno vrijeme rada.

Za nastavak rada uređaja dodirnite bilo koje polje ili okrenite upravljački prsten.

Kada ne koristite uređaj, isključite ga pritiskom na tipku on/off ①.

Savjet: Kako se uređaj ne bi neželjeno isključio, npr. u slučaju dugog vremena pripreme jela, namjestite trajanje. Uređaj grije sve dok ne istekne namješteno trajanje.

Žarulje u pećnici

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

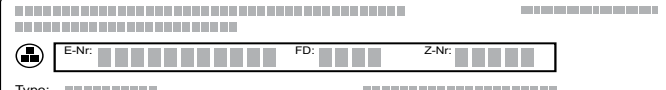
Ako jedna LED žarulja ne radi ili je stakleni poklopac žarulje neispravan, nazovite servisnu službu. Poklopac žarulje ne smijete skinuti.

Služba održavanja

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

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

Kada pozovete našu servisnu službu, molimo navedite cijeli proizvodni broj (E-br.) i tvornički broj (FD-br.) kako bi Vas mogli stručno savjetovati. Označnu pločicu s brojevima naći ćete kada otvorite vrata uređaja.



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

E-br.		FD-br.	
Servisna služba 			

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

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

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

Jela

Pomoću načina rada "Asistent" možete pripremati najrazličitija jela. Uređaj umjesto Vas odabire optimalne postavke.

Napomene za postavke

- Rezultat pečenja ovisi o kvaliteti namirnica te veličini i vrsti posuđa. Za optimalan rezultat pečenja koristite samo besprijekorne namirnice i meso na temperaturi hladnjaka. Kod duboko smrznutih jela koristite samo namirnice koje ste izravno izvadili iz zamrzivača.
- Kod nekih jela predložena je temperatura, vrsta grijanja i vrijeme pečenja. Temperaturu i vrijeme pečenja možete promijeniti prema Vašim potrebama
- Kod nekih jela od Vas će se tražiti da unesete težinu. Uvijek unesite ukupnu težinu osim ako uređaj od Vas traži nešto drugo. Ovdje uređaj umjesto Vas namješta vrijeme i temperaturu. Namještanje težina izvan predviđenog raspona težine nije moguće.
- Kod pečenja jela kod kojih uređaj umjesto Vas odabire temperaturu, ista može biti do 300 °C. Stoga pazite na to da koristite posuđe dovoljno otporno na toplinu.
- Dobit ćete napomene npr. za posuđe, razinu ili dodavanje tekućine kod pečenja mesa. Kod nekih jela za vrijeme pečenja potrebno je hranu npr. okrenuti ili promiješati. To se kratko prikazuje na zaslonu nakon pokretanja uređaja. Zvučni signal će Vas u pravom trenutku na to podsjetiti.
- Napomene za prikladno posuđe i savjete za pripremanje jela naći ćete na kraju ovih uputa za uporabu. → "Testirano za vas u našem studiju za kuhanje" na strani 29

Mikrovalna pećnica

Kod nekih jela mikrovalna pećnica se uključuje automatski. Pomoću mikrovalova znatno se skraćuje vrijeme kuhanja, ono je gotovo prepolovljeno. Uređaj vas upozorava da koristite posuđe koje je prikladno za mikrovalnu pećnicu. U poglavlju Mikrovalna pećnica naći ćete napomene za prikladno posuđe.

→ "Mikrovalni uređaj" na strani 17

Namještanje jela pomoću asistenta

Prođite kroz razine kako biste vidjeli koja jela su Vam dostupna s asistentom i morate li unijeti težinu Vašeg jela. Stoga prije izvažite vaše namirnice.

Jela su strukturirana prema istoj strukturi:

- Kategorija
- Hrana
- Jelo

Za listanje po pojedinačnim razinama koristite upravljački prsten.

1. Dodirnite polje **menu**.
Pojavljuje se izbor načina rada.
2. Dodirnite tekstualno polje "Asistent".
Pojavljuju se kategorije.
3. Dodirnite željenu vrstu kategoriju.
Pojavljuje se hrana za tu kategoriju.
4. Dodirnite željenu hranu.
Pojavljuju se pojedinačna jela.
5. Dodirnite željeno jelo.
Postavke se pojavljuju na zaslonu. Kod brojnih jela postavke možete prilagoditi Vašim željama.
Kod nekih jela morate umjesto toga namjestiti težinu.
6. Pokrenite pritiskom na tipku start/stop .
Na zaslonu se vidi odbrojavanje trajanja.
Uređaj počinje s grijanjem.

Kada je isteklo trajanje, javlja se zvučni signal. Uređaj prestaje grijati.

Kada je Vaše jelo gotovo, uređaj isključite pritiskom na tipku on/off .

Dodatno pečenje

Nakon što je trajanje isteklo, možete dodatno peći kod nekih jela ako niste zadovoljni s rezultatom pečenja.

Na zaslonu se pojavljuje upit želite li dodatno peći. Ako želite dodatno peći, dodirnite tekstualno polje "Dodatno pečenje". Predloženo je trajanje koje možete promijeniti. Pokrenite pritiskom na tipku start/stop .

Napomena: Po želji možete često dodatno peći.

Ako ste zadovoljni s rezultatom pečenja, dodirnite tekstualno polje "Završi".

Isključite uređaj pritiskom na tipku on/off .

Premještanje vremena kraja

Kod nekih jela možete premjestiti vrijeme kraja. Prije početka rada uređaja dodirnite tekstualno polje "Kraj" te upravljačkim prstenom pomaknite vrijeme kraja na kasnije.

Nakon pokretanja uređaj prelazi u poziciju čekanja. Vrijeme kraja ne možete više promijeniti.

Promjena i prekid

Nakon pokretanja uređaja ne možete više promijeniti postavke.

Ako želite prekinuti, uređaj isključite pritiskom na tipku on/off . Pritiskom na tipku start/stop  ne možete više zaustaviti rad uređaja.

Testirano za vas u našem studiju za kuhanje

Ovdje ćete pronaći izbor jela i optimalne postavke za njih. Pokazat ćemo vam koja je vrsta grijanja i temperatura najprikladnija za vaše jelo. Dobit ćete informacije o prikladnom priboru i razini na koju ga treba postaviti. Dobit ćete savjete o posudu i pripremanju jela.

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

Silikonski kalupi

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

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

Kolači i sitno pecivo

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

Pridržavajte se također napomena u odlomku za dizanje tijesta.

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

Pečenje u kombinaciji s mikrovalovima

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

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

→ "Mikrovalni uređaj" na strani 17

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

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

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

Razine

Koristite navedene razine.

Pečenje na jednoj razini

Za pečenje na jednoj razini koristite slijedeću razinu:

- Razina 1

Pečenje na dvije razine

Koristite 4D-vrući zrak. Kolači na limovima ili u kalupima umetnuti istovremeno u pećnicu ne moraju biti gotovi u isto vrijeme.

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

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

Pribor

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

Rešetka

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

Univerzalna tava ili lim za pečenje

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

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

Kalupi za pečenje

Najprikladniji su tamni, metalni kalupi za pečenje.

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

Papir za pečenje

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

Preporučene namještene vrijednosti

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

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

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

Za odabrana jela je potrebno prethodno zagrijati pećnicu, a to je i navedeno u tablici.

Ako želite peći prema vlastitom receptu, ravnajte se prema sličnim kolačima u tablici. Dodatne informacije ćete naći pod savjetima za kolače i sitno pecivo u nastavku iza tablica.

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

Korištene vrste grijanja:

- 4D vrući zrak
- gornje i donje zagrijavanje
- stupanj za pizzu

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Snaga mikrovalova u W	Trajanje u minutama
Kolači u kalupima						
Kolač od miješanog tijesta, jednostavni	Kalup u obliku vijenca/pravokutni kalup	1		150-170	-	55-70
Kolač od miješanog tijesta, jednostavni	Kalup u obliku vijenca/pravokutni kalup	1		160-180	90	30-40
Kolač od miješanog tijesta, fini	Kalup u obliku vijenca/pravokutni kalup	1		150-170	-	60-80
Voćni kolač od miješanog tijesta, fini	Kalup za kuglof	1		160-180	-	45-60
Voćni kolač od miješanog tijesta, fini	Kalup za kuglof	1		170-190	90	35-45
Podloga za tortu od miješanog tijesta	Kalup za tortu	1		150-170	-	20-40
Voćna torta ili torta od sira s podlogom od prhkog tijesta	Kalup s bočnim otvaranjem Ø26 cm	1		160-170	-	65-85
Voćna torta ili torta od sira s podlogom od prhkog tijesta	Kalup s bočnim otvaranjem Ø26 cm	1		160-180	180	30-40
				100	-	20
Švicarska pita	Lim za pizzu	1		190-210	-	45-55
* prethodno zagrijati						
** prethodno zagrijati 5 min, ne koristite funkciju brzog zagrijavanja						

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta gri- janja	Temperatu- ra u °C	Snaga mikro- valova u W	Trajanje u minutama
Tart	Kalup za tart od bijelog lima	1		190-210	-	30-45
Kuglof	Kalup za kuglof	1		150-160	-	65-75
Kolač od dizanog tijesta u kalupu s bočnim otvaranjem	Kalup s bočnim otvaranjem Ø28 cm	1		150-160	-	25-35
Biskvitna podloga, 2 jaja	Kalup za tortu	1		170-180	-	20-30
Biskvitna torta, 3 jaja	Kalup s bočnim otvaranjem Ø26 cm	1		160-170*	-	25-35
Biskvitna torta, 6 jaja	Kalup s bočnim otvaranjem Ø28 cm	1		150-170*	-	30-50

Kolači na limu

Kolač od miješanog tijesta s nadjevom	Lim za pečenje	1		160-180	-	20-40
Kolač od miješanog tijesta, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		150-170	-	35-50
Kolač od prhkog tijesta sa suhim nadjevom	Lim za pečenje	1		170-190	-	25-40
Kolač od prhkog tijesta sa suhim nadjevom, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		150-170	-	40-55
Kolač od prhkog tijesta sa sočnim nadjevom	Univerzalna tava	1		160-180	-	60-80
Švicarska pita	Univerzalna tava	1		180-200	-	60-70
Kolač od dizanog tijesta sa suhim nadjevom	Lim za pečenje	1		160-180	-	15-25
Kolač od dizanog tijesta sa suhim nadjevom, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		160-170	-	25-35
Kolač od dizanog tijesta sa sočnim nadjevom	Univerzalna tava	1		180-200	-	30-45
Kolač od dizanog tijesta sa sočnim nadjevom, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		150-160	-	45-60
Pletenica od dizanog tijesta	Lim za pečenje	1		150-160	-	35-45
Biskvitna rolada	Lim za pečenje	1		190-210*	-	10-15
Biskupski kruh sa 500 g brašna	Univerzalna tava	1		150-160	-	50-60
Savijača, slatka	Univerzalna tava	1		170-180	-	40-60
Savijača, zamrznuta	Lim za pečenje	1		190-210	-	30-45
Savijača, zamrznuta	Univerzalna tava	1		200-220	90	20-25

Čajni kolačići

Sitni kolači**	Lim za pečenje	1		160*	-	25-35
Sitni kolači**	Lim za pečenje	1		150*	-	25-40
Sitni kolači, 2 razine**	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		140*	-	35-45
Muffini	Lim za pečenje muffina	1		170-190	-	15-30
Muffini, 2 razine	Lim za pečenje muffina	3+1		150-170*	-	20-30
Sitno pecivo od dizanog tijesta	Lim za pečenje	1		160-170	-	30-40
Pecivo od lisnatog tijesta	Lim za pečenje	2		170-190*	-	20-45
Pecivo od lisnatog tijesta, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		170-190*	-	20-45
Pecivo od paljenog tijesta	Lim za pečenje	1		200-220	-	30-45
Dansko pecivo	Lim za pečenje	1		160-180	-	20-30

Keksi

Štrcano pecivo**	Lim za pečenje	1		150-160*	-	20-30
Štrcano pecivo**	Lim za pečenje	1		140-150*	-	25-35

* prethodno zagrijati

** prethodno zagrijati 5 min, ne koristite funkciju brzog zagrijavanja

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Snaga mikrovalova u W	Trajanje u minutama
Keksi	Lim za pečenje	2		140-160	-	15-30
Keksi, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		130-150	-	20-35
Puslice	Lim za pečenje	2		80-90*	-	120-150
Puslice, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		80-90*	-	120-180
Makroni	Lim za pečenje	2		90-110	-	20-40
Makroni, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		90-110	-	20-40

* prethodno zagrijati

** prethodno zagrijati 5 min, ne koristite funkciju brzog zagrijavanja

Savjeti za kolače i sitno pecivo

Želite ustanoviti je li kolač potpuno ispečen.	Drvenim štapićem ubodite u najviše mjesto na kolaču. Ako se tijesto nije zalijepilo na štapić, kolač je gotov.
Kolač je splasnuo.	Slijedeći put koristite manje tekućine. Ili smanjite temperaturu u pećnici za 10 °C i produljite vrijeme pečenja. Pridržavajte se navedenog vremena i napomena za pripremanje u receptu.
Kolač je u sredini visok, a na rubu niži.	Namastite samo dno kalupa s bočnim otvaranjem. Nakon pečenja kolač pažljivo odvojite nožem.
Voćni sok se prelijeva.	Kada drugi put pečete, koristite univerzalnu tavu.
Sitno pecivo se lijepi jedno za drugo kod pečenja.	Oko svakog komada peciva treba biti razmak od oko 2 cm. Tako ima dovoljno mjesta da se komadi peciva mogu lijepo uzdignuti i zarumeniti sa svih strana.
Kolač je presuh.	Povećajte temperaturu u pećnici za 10 °C i skratite vrijeme pečenja.
Kolač nije dovoljno pečen.	Ako su razina i pribor ispravni, tada po potrebi povećajte temperaturu ili produljite vrijeme pečenja.
Kolač nije dovoljno pečen s gornje strane, a s donje strane je pretaman.	Kada drugi put pečete, stavite kolač u pećnicu jednu razinu više.
Kolač je pretaman s gornje strane, a s donje strane nije dovoljno pečen.	Kada drugi put pečete, stavite kolač u pećnicu jednu razinu niže. Odaberite nižu temperaturu i produljite vrijeme pečenja.
Kolač u kalupu ili pravokutni kalupu je straga tamniji.	Ne stavljajte kalup za pečenje izravno do stražnje stijenke pećnice već u sredinu na pribor.
Kolač je pretaman.	Kada drugi put pečete, odaberite nižu temperaturu i po potrebi produljite vrijeme pečenja.
Keksi su neravnomjerno ispečeni.	Odaberite malo nižu temperaturu. Papir za pečenje koji strši izvan lima može oslabiti cirkulaciju zraka. Uvijek izrežite papir za pečenje prikladno dimenzijama lima. Pazite na to da se kalup za pečenje ne nalazi izravno ispred otvora na stražnjoj stijenci pećnice. Kod pečenja sitnog peciva, ono treba po mogućnosti biti iste veličine i debljine.
Pekli ste na više razina. Pecivo na gornjem limu je tamnije od onog na donjem limu.	Za pečenje na više razina uvijek odaberite 4D-vrući zrak. Kolači na limovima ili u kalupima umetnuti istovremeno u pećnicu ne moraju biti gotovi u isto vrijeme.
Kolač dobro izgleda, ali unutra nije dovoljno pečen.	Pečite malo duže na nižoj temperaturi i po potrebi dodajte malo tekućine. Kod kolača sa sočnim nadjevom najprije ispecite podlogu. Posipajte je bademima ili mrvicama te zatim na to stavite nadjev.
Kolač se ne odvaja od kalupa kada ga pokušate istresti.	Nakon pečenja ostavite kolač da se ohladi još 5 do 10 minuta. Ako se još uvijek ne odvaja od kalupa, još jednom oprezno odignite rub nožem. Ponovno istresite kolač i pokrijte kalup nekoliko puta vlažnom, hladnom krpom. Kada drugi put pečete, namastite kalup i posipajte mrvice.

Kruh i pecivo

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

Pridržavajte se također napomena u odlomku za dizanje tijesta.

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

Razine

Koristite navedene razine.

Pečenje na jednoj razini

Za pečenje na jednoj razini koristite slijedeću razinu:

- Razina 1

Pečenje na dvije razine

Koristite 4D-vrući zrak. Kolači na limovima ili u kalupima umetnuti istovremeno u pećnicu ne moraju biti gotovi u isto vrijeme.

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

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

Pribor

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

Rešetka

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

Univerzalna tava ili lim za pečenje

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

Kalupi za pečenje

Najprikladniji su tamni, metalni kalupi za pečenje.

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

Papir za pečenje

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

Duboko smrznuti proizvodi

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

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

Preporučene namještene vrijednosti

U tablici ćete naći optimalnu vrstu grijanja za različite vrste kruha i peciva. Temperatura i vrijeme pečenja ovise o količini i svojstvima tijesta. Stoga su navedena

područja za namještanje. Pokušajte prvo s nižom vrijednosti. Niža temperatura daje ravnomjerniju boju. Po potrebi namjestite višu temperaturu kod slijedećeg pečenja.

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

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

Za odabrana jela je potrebno prethodno zagrijati pećnicu, a to je i navedeno u tablici. Neka jela najbolje uspiju kada ih pečete u nekoliko koraka. Ova jela su navedena u tablici.

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

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

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

Oprez!

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

Korištene vrste grijanja:

-  4D vrući zrak
-  gornje i donje zagrijavanje
-  roštilj i ventilator
-  roštilj, velika površina
-  Roštilj, mala površina

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C / stupanj roštiljanja	Trajanje u minutama
Kruh					
Bijeli kruh, 750 g	Univerzalna tava ili pravokutni kalup	1		190-200	20-30
Miješani kruh, 1,5 kg	Pravokutni kalup	1		220*	10
				180	20-30
Miješani kruh, 1,5 kg	Univerzalna tava	1		190-200*	35-45
Integralni kruh, 1 kg	Univerzalna tava	1		220*	10
				180	40-50
Lepinja	Univerzalna tava	1		250-270	20-30
Pecivo					
Peciva ili baget za podgrijavanje, prethodno ispečena	Univerzalna tava	2		200-220	10-20
Pecivo, slatko, svježe	Lim za pečenje	1		170-180*	15-25
Pecivo, slatko, svježe, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		150-160*	20-30
Pecivo, svježe	Lim za pečenje	1		180-200	25-35
Baget, prethodno ispečen, hladan	Univerzalna tava	2		200-220	10-20

* prethodno zagrijati

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C / stupanj roštiljanja	Trajanje u minutama
Pecivo, zamrznuto					
Peciva ili baget za podgrijavanje, prethodno ispečena	Univerzalna tava	2		200-220	15-25
Pivske štangice, sirovo tijesto	Lim za pečenje	1		220-240	15-25
Kroasani, sirovo tijesto	Lim za pečenje	1		150-170*	20-35
Tost					
Zapečeni tost, 4 komada	Rešetka	2		3	5-15
Zapečeni tost, 12 komada	Rešetka	2		250	5-15
Tost prepeći	Rešetka	3		3	3-6
* prethodno zagrijati					

Pizza, quiche i pikantni kolači

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

Pridržavajte se također napomena u odlomku za dizanje tijesta.

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

Pečenje u kombinaciji s mikrovalovima

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

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

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

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

Razine

Koristite navedene razine.

Pečenje na jednoj razini

Za pečenje na jednoj razini koristite slijedeću razinu:

- Razina 1

Pečenje na dvije razine

Koristite 4D-vrući zrak. Kolači na limovima ili u kalupima umetnuti istovremeno u pećnicu ne moraju biti gotovi u isto vrijeme.

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

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

Pribor

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

Rešetka

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

Univerzalna tava ili lim za pečenje

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

Koristite univerzalnu tavu kod pizze s puno nadjeva.

Kalupi za pečenje

Najprikladniji su tamni, metalni kalupi za pečenje.

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

Papir za pečenje

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

Duboko smrznuti proizvodi

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

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

Preporučene namještene vrijednosti

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

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

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

Za odabrana jela je potrebno prethodno zagrijati pećnicu, a to je i navedeno u tablici.

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

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

Korištene vrste grijanja:

-  4D vrući zrak
-  gornje i donje zagrijavanje
-  stupanj za pizzu

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

Nabujak i soufflé

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

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

Pripremanje jela s mikrovalovima

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

Uvijek koristite posuđe koje je prikladno za mikrovalnu pećnicu i otporno na vrućinu. Pridržavajte se napomena o posuđu koje je prikladno za mikrovalnu pećnicu.
→ "Mikrovalni uređaj" na strani 17

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

Razine

Uvijek koristite navedene razine.

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

- Kalupi na rešetki: razina 1
- Univerzalna tava: razina 2

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

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

Pribor

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

Rešetka

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

Univerzalna tava

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

Posuđe

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

Preporučene namještene vrijednosti

U tablici ćete naći optimalnu vrstu grijanja za različite nabujke i soufflé. Temperatura i vrijeme pečenja ovise o količini i receptu. Do koje mjere će se nabujak ispeći ovisi o veličini posuda i o visini nabujka. Stoga su navedena područja za namještanje. Pokušajte prvo s

nižom vrijednosti. Niža temperatura daje ravnomjerniju boju. Po potrebi namjestite višu temperaturu kod slijedećeg pečenja.

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

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

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

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

Korištene vrste grijanja:

-  4D vrući zrak
-  gornje i donje zagrijavanje
-  roštilj i ventilator
-  stupanj za pizzu

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

* prethodno zagrijati

Perad

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

Pečenje na rešetki

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

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

Ovisno o veličini i vrsti peradi dodajte do ½ litre vode u univerzalnu tavu. Prikuplja se mast koja kaplje. Od ovog

soka od pečenja možete pripremiti umak. Osim toga tako nastaje manje dima i pećnica će ostati čista.

Pečenje u posuđu

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

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

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

Pridržavajte se podataka proizvođača Vaše posude za pečenje.

Otvoreno posuđe

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

Zatvoreno posuđe

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

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

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

Pečenje u kombinaciji s mikrovalovima

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

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

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

Uvijek koristite posuđe koje je prikladno za mikrovalnu pećnicu i otporno na vrućinu. Metalni kalupi za pečenje ili rimski lonac su prikladni samo za pečenje bez mikrovalova. Pridržavajte se napomena o posuđu koje je prikladno za mikrovalnu pećnicu. → "Mikrovalni uređaj" na strani 17

Roštiljanje

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

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

Napomena: Kod jako masnih komada mesa za roštilj univerzalnu tavu nemojte staviti izravno ispod rešetke već na razinu 1.

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

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

Napomene

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

Preporučene namještene vrijednosti

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

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

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

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

Perad okrenite nakon otprilike ½ do ⅔ navedenog vremena.

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

Savjeti

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

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

Korištene vrste grijanja:

-  4D vrući zrak
-  gornje i donje zagrijavanje
-  roštilj i ventilator
-  roštilj, velika površina
-  stupanj za pizzu

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C / stupanj roštiljanja	Snaga mikrovalova u W	Trajanje u minutama
Pile						
Pile, 1 kg	Otvoreno posuđe	1		200-220	-	60-70
Pile, 1 kg	Zatvoreno posuđe	1		230-250	360	25-35
* prethodno zagrijati						

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C / stupanj roštiljanja	Snaga mikrovalova u W	Trajanje u minutama
File pilećih prsa, po 150 g (roštiljanje, prethodno zagrijati 5 min)	Rešetka	3		3*	-	15-20
File pilećih prsa, 2 komada po 150 g (roštiljanje)	Otvoreno posuđe	1		190-210	180	25-30
Mali komadi piletine, po 250 g	Rešetka	2		220-230	-	30-35
Mali komadi piletine, 4 komada po 250 g	Otvoreno posuđe	1		190-210	360	20-30
Pileći štapići, nuggets, zamrznuti	Univerzalna tava	2		200-220	-	10-20
Pileći štapići, nuggets, zamrznuti, 250 g	Univerzalna tava	1		190-210	360	15-20
Kokoš, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	1		200-220	-	70-90
Kokoš, 1,5 kg	Zatvoreno posuđe	1		200-220	360	30
					180	15-25

Patka & guska

Patka, 2 kg	Otvoreno posuđe	1		180-200	-	90-110
Patka, 2 kg	Univerzalna tava	1		170-190	180	60-80
Pačja prsa, po 300 g	Rešetka	2		230-250	-	17-20
Guska, 3 kg	Otvoreno posuđe	1		160-170	-	120-150
Guska, 3 kg	Otvoreno posuđe	1		170-190	180	30-40
Gušćji bataci, po 350 g	Rešetka	2		210-230	-	40-50
Gušćji bataci, po 350 g	Univerzalna tava	1		170-190	180	60-80

Purica

Mlada purica, 2,5 kg	Otvoreno posuđe	1		180-190	-	70-90
Mlada purica, 2,5 kg	Zatvoreno posuđe	1		210-230	360	45-50
Pureća prsa, bez kosti, 1 kg	Zatvoreno posuđe	1		240-260	-	80-100
Pureći zabatak, s kostima, 1 kg	Otvoreno posuđe	1		180-200	-	80-100
Pureći zabatak, s kostima, 1 kg	Zatvoreno posuđe	1		210-230	360	45-50

* prethodno zagrijati

Meso

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

Pečenje i pirjanje

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

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

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

Pečenje na rešetki

Na rešetki meso sa svih strana postaje osobito hrskavo.

Ovisno o veličini i vrsti mesa dodajte do ½ litre vode u univerzalnu tavu. Prikupljaju se mast i sok od pečenja koji kaplju. Od ovog soka od pečenja možete pripremiti

umak. Osim toga tako nastaje manje dima i pećnica će ostati čista.

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

Pečenje i pirjanje u posuđu

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

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

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

Nemasnom mesu dodajte nešto tekućine. U staklenom posuđu dno posuda treba biti pokriveno tekućinom do visine od oko ½ cm.

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

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

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

Pridržavajte se podataka proizvođača Vaše posude za pečenje.

Otvoreno posuđe

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

Zatvoreno posuđe

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

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

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

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

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

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

Pečenje u kombinaciji s mikrovalovima

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

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

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

Uvijek koristite posude koje je prikladno za mikrovalnu pećnicu i otporno na vrućinu. Metalni kalupi za pečenje ili rimski lonac su prikladni samo za pečenje bez mikrovalova. Pridržavajte se napomena o posudi koje je prikladno za mikrovalnu pećnicu. → "Mikrovalni uređaj" na strani 17

Oprez!

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

Roštiljanje

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

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

Napomena: Kod jako masnih komada mesa za roštilj univerzalnu tavu nemojte staviti izravno ispod rešetke već na razinu 1.

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

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

Napomene

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

Preporučene namještene vrijednosti

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

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

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

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

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

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

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

Korištene vrste grijanja:

-  4D vrući zrak
-  gornje i donje zagrijavanje

-  roštilj i ventilator
-  roštilj, velika površina
-  mikrovalna pećnica

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta gri- janja	Temperatura u °C / stupanj roštilja- nja	Snaga mikro- valova u W	Trajanje u minutama
Svinjetina						
Svinjsko pečenje bez kože, npr. vratina, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	1		180-200	-	120-130
Svinjsko pečenje bez kože, npr. vratina, 1,5 kg	Zatvoreno posuđe	1		180-200	180	40-50
Svinjsko pečenje s kožicom, npr. plečka, 2 kg	Otvoreno posuđe	1		190-200	-	130-140
Pečeni svinjski file, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	1		220-230	-	70-80
Pečeni svinjski file, 1,5 kg	Zatvoreno posuđe	1		210-230	90	50-60
Svinjski file, 400 g	Rešetka	2		220-230	-	20-25
Dimljena svinjetina s kostima, 1 kg (dodati malo vode)	Zatvoreno posuđe	1		210-220	-	60-80
Dimljena svinjetina s kostima, 1 kg	Otvoreno posuđe	1		-	360	40-50
Svinjski odresci, debljine 2 cm	Rešetka	3		2	-	16-20
Svinjski medaljoni, debljine 3 cm (prethodno zagrijati 5 min)	Rešetka	3		3*	-	8-12
Govedina						
Goveđi file, srednje pečen, 1 kg	Otvoreno posuđe	1		210-220	-	40-50
Goveđi file, srednje pečen, 1 kg	Zatvoreno posuđe	1		180-200	90	30-40
Pirjano goveđe pečenje, 1,5 kg	Zatvoreno posuđe	1		200-220	-	130-140
Rostbif, srednje pečen, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	1		220-230	-	60-70
Rostbif, srednje pečen, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	1		240-260	180	30-40
Odrežak, debljine 3 cm, srednje pečen	Rešetka	3		3	-	15-20
Burger, visine 3-4 cm	Rešetka	2		3	-	20-30
Teletina						
Teleće pečenje, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	1		160-170	-	100-120
Teleće pečenje, 1,5 kg	Zatvoreno posuđe	1		200-210	90	70-80
Teleća koljenica, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	1		200-210	-	100-110
Teleća koljenica, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	1		180-200	90	60-70
Janjetina						
Janjeći but bez kosti, srednje pečen, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	1		170-190	-	50-70
Janjeći but bez kosti, srednje pečen, 1,5 kg	Zatvoreno posuđe	1		180-200	90	50-60
Janjeći hrbat s kostima**	Otvoreno posuđe	1		180-190	-	40-50
Janjeći hrbat s kostima**	Otvoreno posuđe	1		190-210	90	30-40
Janjeći kotlet***	Rešetka	3		3	-	12-18
Kobasice						
Kobasice za roštilj	Rešetka	2		3	-	10-20

* prethodno zagrijati

** ne okretati

*** univerzalnu tavu staviti na razinu 1

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C / stupanj roštiljanja	Snaga mikrovalova u W	Trajanje u minutama
------	-----------------	--------	----------------	--	-----------------------	---------------------

Mesna jela

Pečenje od mljevenog mesa, 1 kg	Otvoreno posuđe	1		170-180	-	70-80
Pečenje od mljevenog mesa, 1 kg	Otvoreno posuđe	1		170-190	360	30-40

* prethodno zagrijati

** ne okretati

*** univerzalnu tavu staviti na razinu 1

Savjeti za pečenje, pirjanje i roštiljanje

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

Riba

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

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

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

Pečenje i roštiljanje na rešetki

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

Napomena: Kod jako masnih komada mesa za roštilj univerzalnu tavu nemojte staviti izravno ispod rešetke već na razinu 1.

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

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

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

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

Napomene

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

Pečenje i pirjanje u posudi

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

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

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

Pridržavajte se podataka proizvođača Vaše posude za pečenje.

Otvoreno posuđe

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

Zatvoreno posuđe

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

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

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

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

Pirjanje s mikrovalovima

Ribu možete pirjati i s mikrovalovima.

U tu svrhu koristite zatvoreno posuđe koje je prikladno za mikrovalnu pećnicu ili upotrijebite tanjur ili posebnu foliju za mikrovalnu pećnicu kako biste pokrili hranu. Pridržavajte se napomena o posuđu koje je prikladno za mikrovalnu pećnicu. → "Mikrovalni uređaj" na strani 17

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

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

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

Preporučene namještene vrijednosti

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

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

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

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

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

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

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

Korištene vrste grijanja:

-  roštilj i ventilator
-  roštilj, velika površina
-  stupanj za pizzu
-  mikrovalna pećnica

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C / stupanj roštija-nja	Snaga mikro-valova u W	Trajanje u minutama
Riba						
Riba, na žaru, cijela 300 g, npr. pastrva	Otvoreno posuđe	1		170-190	-	20-30
Riba, na žaru, cijela 300 g, npr. pastrva	Rešetka	2		2	90	15-20
Riba, pirjana, cijela 300 g, npr. pastrva	Zatvoreno posuđe	1		-	600 360	3 2-7
Riba, na žaru, cijela 1,5 kg, npr. losos	Otvoreno posuđe	1		170-190	-	30-40
Riba, na žaru, cijela 1,5 kg, npr. losos	Otvoreno posuđe	1		230-250	360	30-40
Riba, pirjana, cijela 1,5 kg, npr. losos	Zatvoreno posuđe	1		-	600 360	10 10-15
Riblj fileti						
Riblj file, naravni, na žaru	Rešetka	2		1*	-	15-25
Riblj file, naravni, pirjani, 400 g	Zatvoreno posuđe	1		-	600 360	4 3-8

* prethodno zagrijati

** univerzalnu tavu staviti na razinu 1

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C / stupanj roštiljanja	Snaga mikrovalova u W	Trajanje u minutama
Ribljí kotleti						
Ribljí kotlet, debljine 3 cm**	Rešetka	2		3	-	18-22
Riba, zamrznuta						
Riba, cijela 300 g, npr. pastrva	Zatvoreno posuđe	1		-	600	5
					360	7-12
Ribljí file, naravni	Zatvoreno posuđe	1		210-230	-	25-40
Ribljí file, naravni, 400 g	Zatvoreno posuđe	1		-	600	10-15
Ribljí file, zapečen	Rešetka	2		220-240	-	35-45
Ribljí file, zapečen, 400 g	Otvoreno posuđe	1		3	360	15-20
Ribljí štapići (povremeno okrenuti)	Lim za pečenje	1		220-240	-	10-20
Riblja jela						
Riblja terina, 1000 g	Kalup za terinu	1		-	360	20-25
* prethodno zagrijati						
** univerzalnu tavu staviti na razinu 1						

Povrće i prilozi

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

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

Pripremanje jela u kombinaciji s mikrovalovima

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

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

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

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

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

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

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

Razine

Koristite navedene razine.

Pripremanje na jednoj razini

Pridržavajte se podatka u tablici.

Pripremanje na dvije razine

Koristite 4D-vrući zrak. Jela umetnuta istovremeno u pećnicu ne moraju biti gotova u isto vrijeme.

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

Pribor

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

Rešetka

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

Univerzalna tava ili lim za pečenje

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

Papir za pečenje

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

Preporučene namještene vrijednosti

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

Namještene vrijednosti vrijede za umetanje jela u hladnu pećnicu. Ako prethodno zagrijete pećnicu, navedeno vrijeme pečenja je kraće za nekoliko minuta.

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

Korištene vrste grijanja:

-  4D vrući zrak
-  gornje i donje zagrijavanje
-  roštilj i ventilator

-  roštilj, velika površina
-  stupanj za pizzu
-  mikrovalna pećnica

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta gri- janja	Temperatura u °C / stupanj roštilja- nja	Snaga mikro- valova u W	Trajanje u minutama
Povrće, svježe						
Povrće, svježe, 250 g*	Zatvoreno posuđe	1		-	600	8-12
Povrće, svježe, 500 g*	Zatvoreno posuđe	1		-	600	12-17
Povrće, zamrznuto						
Špinat, 450 g*	Zatvoreno posuđe	1		-	600	13-18
Miješano povrće, 250 g*	Zatvoreno posuđe	1		-	600	10-14
Miješano povrće, 500 g*	Zatvoreno posuđe	1		-	600	15-20
Jela od povrća						
Povrće na žaru	Univerzalna tava	3		3	-	10-15
Krumpir						
Pečeni krumpir, prepolovljen	Univerzalna tava	1		160-180	-	45-60
Pečeni krumpir, prepolovljen, 1 kg	Univerzalna tava	1		200-220	360	15-20
Krumpir kuhan u ljusci, cijeli, 250 g*	Zatvoreno posuđe	1		-	600	10-13
Oguljeni kuhani krumpir, izrezan na četvrtine, 500 g*	Zatvoreno posuđe	1		-	600	13-17
Proizvodi od krumpira, zamrznuti						
Prženi ribani krumpir (povremeno okrenuti)	Univerzalna tava	2		200-220	-	20-30
Punjeni jastučići od krumpira (povremeno okrenuti)	Univerzalna tava	2		190-210	-	15-25
Kroketi	Lim za pečenje	1		200-220	-	15-25
Pommes frites (povremeno okre- nuti)	Lim za pečenje	1		190-210	-	20-30
Pommes frites, 500 g	Univerzalna tava	1		250-270	180	15-20
Pommes frites, 2 razine (povre- meno okrenuti)	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		200-220	-	30-40
Riža						
Riža duguljastog zrna, 250 g + 500 ml vode	Zatvoreno posuđe	1		-	600	7-9
					180	13-16
Integralna riža, 250 g + 650 ml vode	Zatvoreno posuđe	1		-	600	11-13
					180	25-30
Rižoto, 250 g + 900 ml vode	Zatvoreno posuđe	1		-	600	12-14
					180	22-27
Žitarice						
Kuskus, 250 g + 500 ml vode	Zatvoreno posuđe	1		-	600	6-8
Proso cijelo, 250 g + 600 ml vode	Zatvoreno posuđe	1		-	600	8-10
					180	10-15
Palenta/kukuruzna krupica, 125 g + 500 ml vode*	Zatvoreno posuđe	1		-	600	6-8
					180	4-7

* povremeno promiješajte jedan do dva puta

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C / stupanj roštiljanja	Snaga mikrovalova u W	Trajanje u minutama
Ječmena kaša, 250 g + 750 ml vode	Zatvoreno posuđe	1		-	600	11-13
					180	25-30

Jaje

Dodatak od 2 jaja za juhu	Zatvoreno posuđe	1		-	360	6-8
---------------------------	------------------	---	---	---	-----	-----

* povremeno promiješajte jedan do dva puta

Slastice

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

Za pripremanje s mikrovalovima uvijek koristite posuđe koje je prikladno za mikrovalnu pećnicu i otporno na vrućinu. Pridržavajte se napomena o posuđu koje je prikladno za mikrovalnu pećnicu. → "Mikrovalni uređaj" na strani 17

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

Priprema jogurta

Izvadite pribor i okvire vodicica iz pećnice. Pećnica mora biti prazna.

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

Puding iz vrećice

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

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

Pripremanje riže na mlijeku

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

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

Kompot

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

Tijekom kuhanja promiješajte dva do tri puta.

Kokice za mikrovalnu pećnicu

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

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

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

⚠ Upozorenje – Opasnost od opekline!

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

Preporučene namještene vrijednosti

Korištene vrste grijanja:

-  gornje i donje zagrijavanje
-  mikrovalna pećnica

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Snaga mikrovalova u W	Trajanje u minutama
Puding iz vrećice*	Zatvoreno posuđe	1		-	600	5-8
Jogurt	Kalupi za porcije	Dno pećnice		40-45	-	8-9h
Riža na mlijeku, 125 g + 500 ml mlijeka*	Zatvoreno posuđe	1		-	600	10
					180	20-25

* povremeno promiješajte jedan do dva puta

** zatvorenu vrećicu položite u posudu

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Snaga mikrovalova u W	Trajanje u minutama
Voćni kompot, 500 g	Zatvoreno posuđe	1		-	600	9-12
Kokice za mikrovalnu pećnicu, 1 vrećica od 100 g**	Otvoreno posuđe	1		-	600	4-6

* povremeno promiješajte jedan do dva puta

** zatvorenu vrećicu položite u posudu

Ušteda energije pomoću vrsta grijanja eco

Pomoću energetski učinkovitih vrsta grijanja vrući zrak eco i gornje i donje zagrijavanje eco možete prilikom pečenja jela uštedjeti energiju.

Stavite jela u hladnu, praznu pećnicu. Samo tada optimalno štedite energiju. Držite vrata uređaja zatvorena za vrijeme pečenja.

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

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

Pribor

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

Rešetka

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

Univerzalna tava ili lim za pečenje

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

Kalupi za pečenje i posuđe

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

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

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

Papir za pečenje

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

Preporučene namještene vrijednosti

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

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

Korištene vrste grijanja:

-  vrući zrak eco
-  gornje i donje zagrijavanje eco

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
------	-----------------	--------	----------------	------------------	---------------------

Kolači u kalupima

Kolač od miješanog tijesta u kalupu	Kalup u obliku vijenca/pravokutni kalup	1		140-160	60-80
Podloga za tortu od miješanog tijesta	Kalup za tortu	1		140-160	20-40
Biskvitna podloga, 2 jaja	Kalup za tortu	1		150-170	20-30
Biskvitna torta, 3 jaja	Kalup s bočnim otvaranjem Ø26 cm	1		160-170	25-35
Biskvitna torta, 6 jaja	Kalup s bočnim otvaranjem Ø28 cm	1		150-160	50-60
Kuglof	Kalup za kuglof	1		150-160	65-75

Kolači na limu

Kolač od miješanog tijesta sa suhim nadjevom	Lim za pečenje	1		160-180	20-40
Kolač od prhkog tijesta sa suhim nadjevom	Lim za pečenje	1		170-180	25-35
Pletenica od dizanog tijesta	Lim za pečenje	1		150-160	35-45
Kolač od dizanog tijesta sa suhim nadjevom	Lim za pečenje	1		150-170	20-35

Čajni kolačići

Muffini	Lim za pečenje muffina	2		160-180	15-30
Sitni kolači	Lim za pečenje	1		150-160	25-35

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Pecivo od lisnatog tijesta	Lim za pečenje	2		170-190	25-50
Pecivo od paljenog tijesta	Lim za pečenje	1		200-220	35-45
Keksi	Lim za pečenje	2		140-160	15-30
Štrcano pecivo	Lim za pečenje	2		140-150	25-40
Sitno pecivo od dizanog tijesta	Lim za pečenje	1		150-160	30-40

Kruh i pecivo

Miješani kruh, 1,5 kg	Pravokutni kalup	1		200-210	35-45
Lepinja	Univerzalna tava	1		250-270	15-20
Pecivo, slatko, svježe	Lim za pečenje	1		170-190	15-20
Pecivo, svježe	Lim za pečenje	1		180-200	25-35

Meso

Svinjsko pečenje bez kože, npr. vratina, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	1		180-190	120-140
Pirjano goveđe pečenje, 1,5 kg	Zatvoreno posuđe	1		200-220	140-160
Teleće pečenje, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	1		170-180	110-130

Riba

Riba, pirjana, cijela 300 g, npr. pastrva	Zatvoreno posuđe	1		190-210	25-35
Riba, pirjana, cijela 1,5 kg, npr. losos	Zatvoreno posuđe	1		190-210	45-55
Riblj file, naravni, pirjani	Zatvoreno posuđe	1		190-210	15-35

Lagano pečenje

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

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

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

Koristite samo svježe i besprijeckorno meso bez kosti. Pažljivo odstranite žilice i masne rubove. Kod laganog pečenja masnoća razvija jaki specifični okus. Možete koristiti i začinjeno ili marinirano meso. Koristite svježe, nesmrznuto meso.

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

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

Posuđe

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

Stavite otvoreno posuđe uvijek na razinu 1 na rešetku.

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

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

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

Preporučene namještene vrijednosti

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

Korištena vrsta grijanja:

■ □ lagano pečenje

Jelo	Posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Trajanje za-pečenja u minutama	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Perad						
Pačja prsa, 400 g	Otvoreno posuđe	1	□	6-8	90*	45-60
File pilećih prsa, po 200 g	Otvoreno posuđe	1	□	5-7	90*	45-60
Pureća prsa, bez kosti, 1 kg	Otvoreno posuđe	1	□	8-10	90*	120-150
Svinjetina						
Pečeni svinjski file, debljine 5-6 cm, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	1	□	8-10	85*	210-240
Svinjski file, cijeli	Otvoreno posuđe	1	□	6-8	85*	60-90
Svinjski medaljoni, debljine 4 cm	Otvoreno posuđe	1	□	5-7	85*	90-120
Govedina						
Goveđe pečenje (ruža), debljine 6-7 cm, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	1	□	8-10	85*	240-300
Goveđi file, cijeli, 1 kg	Otvoreno posuđe	1	□	4-6	85*	120-180
Rostbif, debljine 5-6 cm	Otvoreno posuđe	1	□	6-8	85*	210-270
Goveđi medaljoni/ramstek, debljine 4 cm	Otvoreno posuđe	1	□	5-7	85*	60-120
Teletina						
Teleće pečenje, debljine 4-5 cm, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	1	□	8-10	85*	180-240
Teleće pečenje, debljine 10-15 cm, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	1	□	8-10	85*	240-300
Teleći file, cijeli, 800 g	Otvoreno posuđe	1	□	5-7	85*	150-210
Teleći medaljoni, debljine 4 cm	Otvoreno posuđe	1	□	5-7	85*	90-120
Janjetina						
Janjeći hrbat, bez kosti, po 200 g	Otvoreno posuđe	1	□	5-7	85*	45-75
Janjeći but bez kosti, srednje pečen, 1 kg	Otvoreno posuđe	1	□	6-8	85*	180-240
* prethodno zagrijati						

Savjeti za lagano pečenje

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

Sušenje

S 4D-vrućim zrakom možete izvrsno sušiti voće i povrće. Kod ovog načina konzerviranja je sačuvana aroma zbog isparavanja vode.

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

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

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

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

Za sušenje koristite slijedeće razine:

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

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

Preporučene namještene vrijednosti

U tablici ćete naći postavke za sušenje različitih namirnica. Temperatura i trajanje ovise o vrsti, vlažnosti,

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

Ukuhavanje

U Vašem uređaju možete ukuhivati voće i povrće.

Upozorenje – Opasnost od ozljede!

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

Staklenke

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

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

Staklenke se ne smiju dodirivati u pećnici za vrijeme ukuhavanja.

Priprema voća i povrća

Koristite samo besprijekorno voće i povrće. Temeljito ga operite.

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

Voće

Voće u staklenkama prelijte vrućom otopinom šećera koja se ne pjeni (cca. 400 ml na staklenku od 1 litre). Na jednu litru vode:

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

Povrće

Povrće u staklenkama prelijte vrućom, prokuhanom vodom.

dozrelosti i debljini namirnica za sušenje. Što dulje ostavite namirnice da se suše, to će bolje biti konzervirane. Što ih tanje narežete, to će se bolje osušiti i zadržati svoju aromu. Stoga su navedena područja za namještanje.

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

Korištena vrsta grijanja:

-  4D vrući zrak

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

Završetak ukuhavanja

Voće

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

Povrće

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

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

Preporučene namještene vrijednosti

Navedeno vrijeme u tablici je orijentacijska vrijednost za ukuhavanje voća i povrća. Na vrijeme mogu utjecati sobna temperatura, broj staklenki, količina, toplina i kvaliteta sadržaja u staklenki. Podaci se odnose na okrugle staklenke od 1 litre. Prije nego što promijenite grijanje ili isključite pećnicu, provjerite da li se u staklenkama stvarno pjeni. Pjenjenje započinje nakon otprilike 30-60 minuta.

Korištena vrsta grijanja:

-  4D vrući zrak

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

Dizanje tijesta

U Vašem uređaju se tijesto može brže dizati nego na sobnoj temperaturi. Koristite vrstu grijanja gornje i donje zagrijavanje. Pokrenite rad uređaja samo kada je pećnica potpuno hladna.

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

Vrijeme dizanja tijesta

Namjestite kako je navedeno u tablici i zagrijte uređaj. Stavite zdjelu s tijestom na rešetku.

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

Vrijeme mirovanja tijesta

Tijesto stavite na razinu navedenu u tablici.

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

Preporučene namještene vrijednosti

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

Korištena vrsta grijanja:

-  gornje i donje zagrijavanje

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

Odmrzavanje

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

Izvadite smrznute namirnice iz ambalaže i stavite ih u posudi koja je prikladna za mikrovalnu pećnicu na rešetku. Pridržavajte se napomena o posuđu koje je prikladno za mikrovalnu pećnicu. → "Mikrovalni uređaj" na strani 17

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

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

Preporučene namještene vrijednosti

Podatci o vremenu u tablici služe samo za orijentaciju. Ovisi o kvaliteti, temperaturi zamrzavanja (-18°C) i svojstvima namirnica. Navedeni su vremenski intervali. Najprije namjestite kraće vrijeme te ga produljite ako je potrebno. Odmrzavanje će često bolje uspjeti ako se odvija u nekoliko koraka. Koraci su navedeni u tablici jedan ispod drugog.

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

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

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

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

Korištena vrsta grijanja:

-  mikrovalna pečnica

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta gri- janja	Snaga mikro- valova u W	Trajanje u minutama
Kruh, pecivo					
Kruh, 500 g	Otvoreno posuđe	1		180	3
				90	10-15
Pecivo	Rešetka	1		180	5-10
				90	5-10
Kolač					
Kolač, sočni, 500 g	Otvoreno posuđe	1		180	5
				90	15-20
Kolač, suhi, 750 g*	Otvoreno posuđe	1		180	2
				90	10-15
Meso & perad					
Pile, cijelo, 1,2 kg*	Otvoreno posuđe	1		180	10
				90	10-15
Komadi peradi, 250 g*	Otvoreno posuđe	1		180	3
				90	5-10
Patka, 2 kg*	Otvoreno posuđe	1		180	10
				90	30-40
Meso, u komadu, npr. pečenje (sirovo meso) 800 g*	Otvoreno posuđe	1		180	15
				90	10-15
Meso, u komadu, npr. pečenje (sirovo meso) 1 kg*	Otvoreno posuđe	1		180	15
				90	20-30
Meso, u komadu, npr. pečenje (sirovo meso) 1,5 kg*	Otvoreno posuđe	1		180	15
				90	25-35
Meso, u komadićima ili kriškama, npr. gulaš (sirovo meso), 500 g*	Otvoreno posuđe	1		180	8
				90	5-10
Mljeveno meso, miješano, 200 g*	Otvoreno posuđe	1		90	8-15
Mljeveno meso, miješano, 500 g*	Otvoreno posuđe	1		180	5
				90	10-15
Mljeveno meso, miješano, 800 g*	Otvoreno posuđe	1		180	10
				90	15-20
Riba					
Riba, cijela, 300 g*	Otvoreno posuđe	1		180	3
				90	10-15
Riblji file, 400 g*	Otvoreno posuđe	1		180	5
				90	10-15
Voće, povrće					
Bobičasto voće, 300 g	Otvoreno posuđe	1		180	5-10
Povrće, 600 g	Otvoreno posuđe	1		180	10
				90	8-13
Ostalo					
Maslac, otopljen, 125 g	Otvoreno posuđe	1		90	7-9
* okrenite nakon 1/2 vremena					

* okrenite nakon 1/2 vremena

Zagrijavanje jela s mikrovalovima

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

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

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

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

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

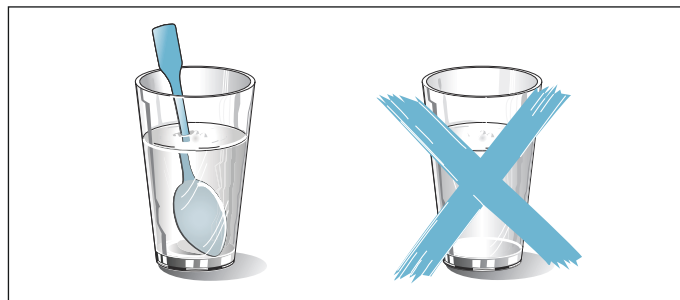
Kada zagrijevate hranu za dojenčad, stavite bočicu bez dunde ili poklopca na rešetku. Nakon zagrijavanja dobro protresite ili promiješajte i obavezno provjerite temperaturu.

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

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

Upozorenje – Opasnost od opekline!

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



Oprez!

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

Preporučene namještene vrijednosti

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

Vrijednosti u tablicama vrijede za umetanje jela u hladnu pećnicu.

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

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

Nakon pripremanja jela obrišite pećnicu.

Korištena vrsta grijanja:

-  mikrovalna pećnica

Jelo	Posude	Razina	Vrsta grijanja	Snaga mikrovalova u W	Trajanje u minutama
Zagrijavanje pića					
200 ml (dobro promiješati)	Otvoreno posuđe	1		1000	1-3
400 ml (dobro promiješati)	Otvoreno posuđe	1		1000	2-6
Zagrijavanje hrane za dojenčad					
Bočica, 150 ml (dobro promiješati)	Otvoreno posuđe	1		360	1-3
Povrće, hladeno					
250 g	Zatvoreno posuđe	1		600	3-8
Povrće, zamrznuto					
Komadi, 250 g	Zatvoreno posuđe	1		600	8-12
Špinat s vrhnjem, zamrznut u komadu, 450 g	Zatvoreno posuđe	1		600	11-16

Jelo	Posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Snaga mikrovalova u W	Trajanje u minutama
Jela, hladena					
Jelo servirano na tanjuru, 1 porcija	Zatvoreno posuđe	1		600	4-8
Juha, varivo, 400 ml	Zatvoreno posuđe	1		600	5-7
Prilozi, npr. tjestenina, okruglice, krumpir, riža	Zatvoreno posuđe	1		600	5-10
Nabujci, 400 g, npr. lasanje, gratinirani krumpir	Otvoreno posuđe	1		600	5-10
Jela, zamrznuta					
Jelo servirano na tanjuru, 1 porcija	Zatvoreno posuđe	1		600	11-15
Juha, varivo, 200 ml (dobro promiješati)	Zatvoreno posuđe	1		1000	2-4
Prilozi, 500 g npr. tjestenina, okruglice, krumpir, riža	Zatvoreno posuđe	1		600	7-10
Nabujci, 400 g, npr. lasanje, gratinirani krumpir	Zatvoreno posuđe	1		600	11-15

Održavanje topline

Pečena jela možete držati na toplome s vrstom grijanja održavanje topline. Na ovaj način ćete izbjeći stvaranje kondenzata i ne morate brisati pećnicu.

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

Probna jela

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

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

Pečenje

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

Visine umetanja kod pečenja na dvije razine:

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

Pokriveni kolač od jabuka

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

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

Vodeni biskvit

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

Napomene

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

Korištene vrste grijanja:

-  4D vrući zrak
-  gornje i donje zagrijavanje
-  stupanj za pizzu

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

* prethodno zagrijati 5 min, ne koristite funkciju brzog zagrijavanja

** prethodno zagrijati, ne koristite funkciju brzog zagrijavanja

Roštiljanje

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

Korištena vrsta grijanja:

-  roštilj, velika površina

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Stupanj roštiljanja	Trajanje u minutama
Roštiljanje					
Tost prepeći	Rešetka	3		3	3-6
Pljeskavica od govedine, 12 komada*	Rešetka	2		3	20-30

* okrenuti nakon 2/3 vremena

Pripremanje jela s mikrovalovima

Za pripremanje s mikrovalovima uvijek koristite posuđe koje je prikladno za mikrovalnu pećnicu i otporno na vrućinu. Pridržavajte se napomena o posuđu koje je prikladno za mikrovalnu pećnicu. → "Mikrovalni uređaj" na strani 17

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

Korištene vrste grijanja:

-  4D vrući zrak
-  roštilj i ventilator
-  mikrovalna pećnica

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



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001065720

941202