



**MICROWAVE OVEN
HASZNÁLATI UTASÍTÁS
МИКРОВОЛНОВА ФУРНА
MIKROVALNA PEČNICA
MNKROTALASNA PEČNICA SA ROŠTILJEM**

**OWNER'S MANUAL
TÍPUSÚ GRILLEZŐ MIKROHULLÁMÚ SÜTŐHÖZ
РЪКОВОДСТВО НА ПОТРЕБИТЕЛЯ
PRIRUČNIK ZA VLASNIKA
PRIRUČNIK ZA UPOTREBU**

MH-5883ALB

P/No: 382885A0068

GB**OWNER'S MANUAL**

PLEASE READ THIS OWNER'S MANUAL THOROUGHLY BEFORE OPERATING.

4~34

HU**TÍPUSÚ GRILLEZŐ MIKROHULLÁMÚ SŰTŐHÖZ**

35~65

BG**РЪКОВОДСТВО НА ПОТРЕБИТЕЛЯ**

Моля, прочетете внимателно това ръководство преди работа

66~96

CR**PRIRUČNIK ZA VLASNIKA**

MOLIMO VAS DA PRIJE KORIŠTENJA U CIJELOSTI PROČITATE OVAJ PRIRUČNIK

97~127

SE**PRIRUČNIK ZA UPOTREBU**

MOLIMO VAS DA PAŽLJIVO PROČITATE OVO UPUTSTVO PRE UPOTREBE.

128~158

Svoju pećnicu ne možete koristiti s otvorenim vratima zbog sigurnosnih prekidača koji su ugrađeni u vratni mehanizam. Kada su vrata otvorena sigurnosni prekidači automatski isključuju svaku operaciju pečenja, što u slučaju mikrovalne pećnice može prouzročiti štetno izlaganje mikrovalnoj energiji.

Važno je ne prepravljati sigurnosne prekidače.

Ne stavljajte nikakve predmete između prednje ploče pećnice i vrata i ne dozvolite da se hrana i sredstva za čišćenje nakupe na površinama za brtvljenje.

Ne koristite svoju pećnicu ako je oštećena. Posebno je važno da se vrata pećnice dobro zatvore i da nema oštećenja na: (1) vratima (iskrivljenost), (2) okovima vrata (slomljeni ili olabavljeni), (3) brtvama vrata i na brtvjenim površinama.

Vašu pećnicu može podešavati i popravljati samo i jedino kvalificirano osoblje za servisiranje.

UPOZORENJE

Molimo vas da pravilno postavljate vrijeme za pečenje jer prekomjerno pečenje može uzrokovati da se HRANA zapali i tako oštetiti vašu pećnicu.

Kod zagrijavanja tekućina, napr. juha, umaka i napitaka u vašoj mikrovalnoj pećnici, pregrijavanje tekućine preko točke vrenja može se dogoditi bez pojave mjehurića. Ovo može dovesti do iznenadnog pregrijavanja vruće tekućine. Da bi ste spriječili ovu mogućnost trebate poduzeti sljedeće korake.

- 1 Izbjegavajte koristiti četvrtaste posude s uskim grlima.
- 2 Ne pregrijavajte.
- 3 Promiješajte tekućinu prije nego li posudu stavite u pećnicu i još jednom u sredini vremena spravljanja.
- 4 Poslije zagrijavanja, pustite da tekućina odstoji kratko u pećnici, pažljivo još jednom protresite ili promiješajte i provjerite temperature prije uzimanja kako biste izbjegli opekline (posebnice, sadržaje bočica za hranjenje i bočica sa hranom za djecu.) Budite pažljivi kod rukovanja s posudom.

UPOZORENJE

Hranu nakon pečenja u mikrovalnoj pećnici uvijek ostavite da odstoji i prije uzimanja hrane provjerite temperaturu. Posebno važi za sadržaje bočica za hranjenje i posuda sa hranom za djecu.

Sadržaji

Kako radi mikrovalna pećnica

Mikrovalovi su oblik energije koja slično radio i televizijskim valovima kao i običnoj svjetlosti. Normalno, mikrovalovi se šire van kako putuju kroz atmosferu i raspršuju se bez posljedica. Mikrovalne pećnice, međutim, imaju magnetron koji je oblikovan tako da iskoristi energiju u mikrovalovima. Električna energija, priključena na cijev magnetrona, koristi se za proizvodnju mikrovalova.

Mikrovalovi ulaze u polje za pečenje kroz otvore unutar pećnice. Rotirajući pladanj postavljen je na dno pećnice. Mikrovalovi ne mogu proći kroz metalne zidove pećnice, ali mogu proći kroz materijale kao što su staklo, porculan i papir, materijale od kojih je napravljeno posuđe prikladno za uporabu u mikrovalnoj pećnici.

Mikrovalovi ne zagrijavaju posuđe, iako će se posuda za hranu s vremenom zagrijati od topline koju isijava hrana.

Zaista siguran uređaj

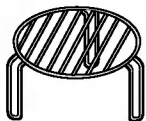
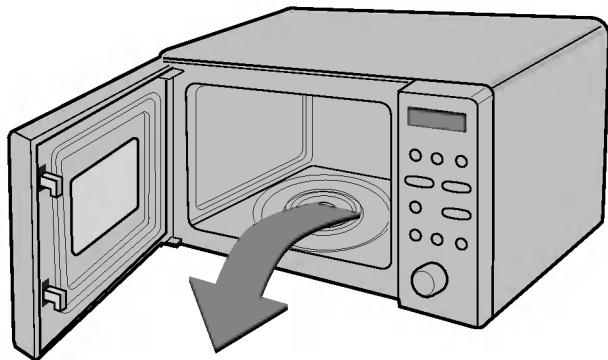
U usporedbi sa svim drugim kućanskim uređajima Vaša mikrovalna pećnica jedan je od najsigurnijih uređaja. Kada su vrata otvorena, pećnica automatski prestaje proizvoditi mikrovalove. Mikrovalna energija se potpuno pretvara u toplinu kada uđe u hranu, ne ostavljajući nikakve «ostatke» energije koja bi vam naštetila kada jedete svoju hranu.

Predostrožnosti	97
Sadržaji	98
Raspakiranje i Instaliranje	99 ~ 100
Podešavanje sata	101
Zaštita za djecu	102
Mikro snaga pečenja	103
Nivo mikro snage	104
Kuhanje na dva stupnja	105
Brzi start	106
Pripravljavanje hrane na Roštilju	107
Kombinirano pripravljavanje hrane	108
Automatsko kuhanje	109 ~110
Samo-odmrzavanje	111 ~ 112
Automatsko pečenje	113 ~ 114
Automatsko zagrijavanje	115 ~ 116
Više ili manje kuhanja	117
Vodič za zagrijavanje i ponovno podgrijavanje	118
Tablica svježeg povrća	119
Tablica za roštilj	120
Važne upute za sigurnost	121 ~ 122
Mikrovalno sigurno posuđe	123
Karakteristike hrane i Mikrovalno kuhanje	124 ~ 125
Pitanja i odgovori	126
Informacije o napojnom kablu /	
Tehničke karakteristike	127

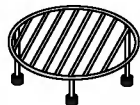
Prateći osnovne korake na ove dvije stranice bit ćete u stanju brzo provjeriti radi li vaša pećnica ispravno. Molimo da posebnu pažnju posvetite uputama koje govore gdje da instalirate pećnicu. Kod raspakiranja provjerite jeste li uklonili sve što pripada pakiranju. Provjerite da se uvjerite da vaša pećnica nije oštećena tijekom isporuke.

Raspakiranje i Instaliranje

- 1** Raspakirajte svoju pećnicu i položite ju na ravnu površinu.



Visoka rešetka



Niska rešetka



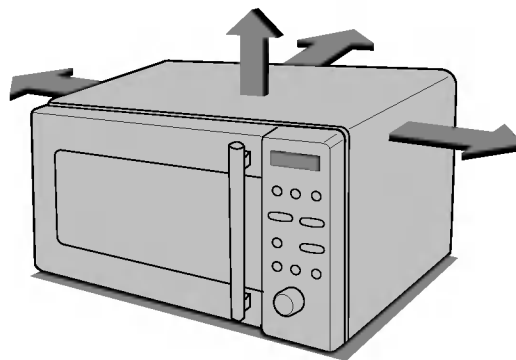
STAKLENI PODLOŽAK



ROTIRAJUCI PRSTEN

- 2** Postavite pećnicu na ravan položaj po svom izboru na visinu veću od 85cm, ali budite sigurni da ima više od 30cm prostora na vrhu i 10 cm pozadi za potrebnu ventilaciju. Prednja strana pećnice mora biti barem 8cm od ruba površine da bi se spriječilo prevrtanje i rušenje.

Na vrhu i sa strane pećnice nalaze se ispušni otvori. Blokiranje otvora može oštetiti pećnicu.



**OVA SE PEĆNICA NE SMIJE KORISTITI U SVRHU
KOMERCIJALNOG POSLUŽIVANJA HRANE.**

CR

3 Priključite mikrovalnu peć u zidni konektor (utičnicu). Pazite da na datu mrežnu podlogu ne bude priključen neki drugi uređaj.

Ako aparat ne funkcionira na odgovarajući način, izvucite mrežni vodič iz zidne utičnice, a potom ga nakon kraćeg vremena ponovno utaknite natrag u utikač.

4 Držeći ručku **DOOR HANDLE** otvorite vrata prostora za pečenje. Postavite u prostor za pečenje **PRSTEN ZA VODENJE TANJURA**, a na njega **OKRETNi STAKLENI TANJUR**.

5 U jednu posudu pogodnu za korištenje u mikrovalnoj peći napunite 300 ml vode. Stavite posudu na **OKRETNi STAKLENI TANJUR**, a potom zatvorite vrata pećnice.

Ako niste sigurni glede vrsta posuda koje se mogu koristiti u mikrovalnim pećima, pogledajte napisano na 123. stranici.



6 Za podešavanje vremena kuhanja od 30 sekunda pritisnite gumb **STOP/CLEAR**, a potom jedan puta pritisnite gumb **START**.



7 Signalna pločica aparata pokrećući se od 30 sekundi počinje odbrojavanje unatrag. Pri dostizanju vrijednosti 0 čuje se signalni zvuk. Otvorite vrata pećnice i provjerite temperaturu vode. Ako mikrovalna peć funkcionira na odgovarajući način, voda će biti topla. Oprezno izvadite posudu, jer njegova površina može biti vrela.



POSTAVLJANJE PEĆI JE ZAVRŠENO.

8 U interesu izbjegavanja opekotina sadržaj staklenih bočica za dojenje i flašica s dječjom hranom treba promiješati ili protresti prije korištenja i treba se prekontrolirati njihova temperatura.

Sat možete podesiti na 12-satnu ili 24-satnu opciju.
Na sljedećim primjerima pokazat ću vam kako da postavite vrijeme 14:35 prilikom korištenja 24-satne opcije. Pripremite jeste li iz pećnice izvadili sav sadržaj.

Podešavanje sata



Prilikom uključivanja vaše pećnice po prvi put ili nakon nestanka električne energije, na display-u će se prikazati **0**; morat ćete ponovno podesiti sat.

Ako se na satu ili display-u vide neki neobični znakovi, iskopčajte pećnicu iz utičnice u zidu, ponovno je ukopčajte i ponovno podesite sat.

1
Provjerite jeste li pravilno instalirali svoju pećnicu kako je to ranije opisano.

Pritisnite tipku **STOP / CLEAR**.



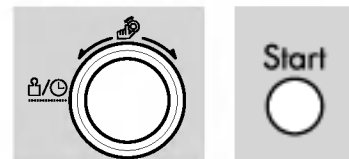
2
Pritisnite tipku **CLOCK** jednom.

(Ukoliko želite koristiti drugu opciju, pritisnite tipku **CLOCK** još jednom. Ukoliko nakon podešavanja sata želite promijeniti podešenu opciju, morat ćete iskopčati pećnicu iz utičnice u zidu i ponovno je ukopčati.)



3
Okrenite **DIAL** sve dok se na display-u ne prikaže "14".

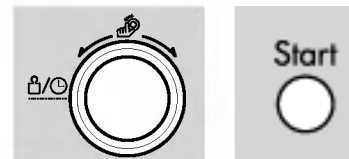
Za potvrdu sata pritisnite tipku **CLOCK**.



CR

4
Okrenite **DIAL** sve dok se na display-u ne prikaže "14:35".

Pritisnite tipku **CLOCK**.
Sat počinje odbrojavati.

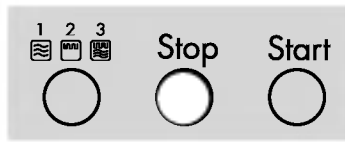


Zaštita za djecu



Vaša pećnica ima sigurnosnu opciju koja sprječava slučajno uništavanje pećnice. Kad se postavi opcija zaštite za djecu, nikakva druga funkcija ne može se podesiti i ne može se ni kuhati ni peći u mikrovalnoj pećnici. Ipak, dijete će ipak moći otvoriti vrata pećnice.

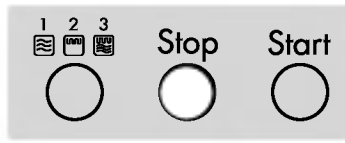
Pritisnite tipku **STOP/CLEAR**.



Pritisnite i držite tipku **STOP/CLEAR** dok se na display-u ne prikaže "L" i dok se ne začuje zvuk.

Sada je postavljena opcija **CHILD LOCK**.

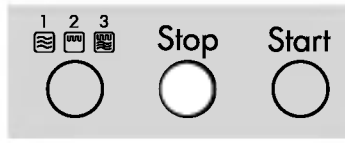
Ukoliko ste postavili sat, na display-u će se prikazati vrijeme.



"L" ostaje na display-u kako bi vam se dalo do znanja da je postavljena opcija **CHILD LOCK**.



Kako biste ~~otkazali~~ otkazali postavljenu opciju **CHILD LOCK**, pritisnite i držite tipku **STOP/CLEAR** dok ne nestane "L". Kad se opcija isključi, začut će se zvuk.



Mikro snaga pečenja

Na sljedećim primjerima pokazat ću vam kako da pripremite neku hranu na 80%-noj snazi za 5 minuta i 30 sekundi.



Vaša pećnica ima mogućnost postavljanja 5 snaga mikrovalova.

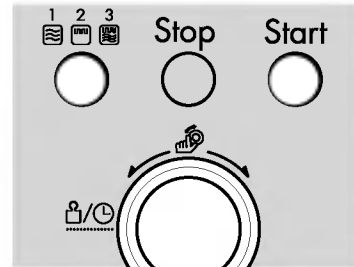
POWER (SNAGA) %	Strujni izlaz
NAJ VIŠA (HIGH MAX) 100%	800W
SREDNJE VISOKA (MEDIUM HIGH) 80%	640W
SREDNJA (MEDIUM) 60%	480W
ODMRZAVANJE SREDNJE NISKA (DECONGELARE/ MEDIUM LOW) 40%	320W
NISKA (LOW) 20%	160W

Provjerite jeste li pravilno instalirali svoju pećnicu kako je to ranije opisano.

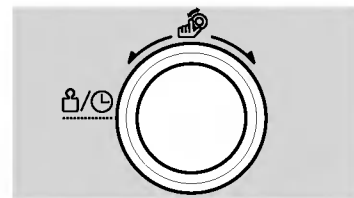
Pritisnite tipku **STOP / CLEAR**

Pritisnite funkcijsku tipku jednom i okrenite regulator dok se na zaslону ne prikaže "640".

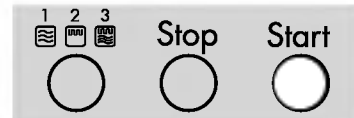
Pritisnite tipku **START**.



Okrenite **DIAL** dok se na display-u ne prikaže "5:30".



Pritisnite tipku **START**.



CR

Nivo

Mikro snage

Vaš mikrovalna pećnica je opremljena s 5 nivoa snage kako bi vam pružila maksimalnu fleksibilnost i kontrolu nada pečenjem. Donja tabela **Mikro snage** prikazuje primjere hrane i za njih preporučene nivoe snage pečenja koji se koriste za ovu pećnicu.



<i>NIVO SNAGE</i>	<i>UPOTREBA</i>	<i>NIVO SNAGE (%)</i>	<i>IZLAZNA SNAGA</i>
NAJVIŠA (HIGH MAX)	<ul style="list-style-type: none"> • Kuhanje vode • Smeđa sjeckana govedina • Pečena perad, riba, povrće • Pečeni maleni komadi mesa 	100%	800W
SREDNJE VISOKA (MEDIUM HIGH)	<ul style="list-style-type: none"> • Svako podgrijavanje • Pečeno meso i perad • Pečene gljive i školjke • Pečena hrana koja sadrži sir i jaja 	80%	640W
SREDNJA (MEDIUM)	<ul style="list-style-type: none"> • Pečeni kolači i peciva • Pripremanje jaja • Kuhani deserti • Pripremanje riže, juha 	60%	480W
ODMRZAVANJE SREDNJE NISKA (DEFROST MEDIUM LOW)	<ul style="list-style-type: none"> • Sve odmrznuto • Rastopljeni maslac i čokolada • Pečenje većih komada mesa 	40%	320W
NISKA (LOW)	<ul style="list-style-type: none"> • Omekšani maslac i sir • Omekšani sladoled • Dizanje tijesta 	20%	160W

CR

Sljedećim primjerom pokazat ću vam kako neku hranu kuhati na dva stupnja.
Na prvom stupnju hrana se kuha 11 minuta na stupnju HIGH, a na sljedećem
stupnju kuha se 35 minuta na 320 W.

Kuhanje na dva stupnja



Tijekom kuhanja na dva stupnja vrata pećnice se mogu otvoriti i provjeriti kako se hrana kuha. Zatvorite vrata pećnice i pritisnite **START**. Kuhanje na tom stupnju će se nastaviti.

Na kraju 1. stupnja, oglašava se zvučni signal i započinje 2. stupanj kuhanja.

Želite li poništiti program dvaput pritisnite **STOP**.

Pritisnite **Stop/Clear**.

Namjestite snagu i vrijeme kuhanja **za 1. stupanj**.
(ovo možete ispustiti ako kuhate na stupnju snage HIGH).
Pritisnite funkcijsku tipku jednom za odabir snažnog kuhanja i pritisnite **START**.

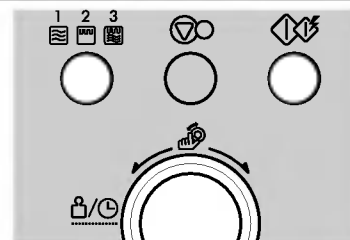
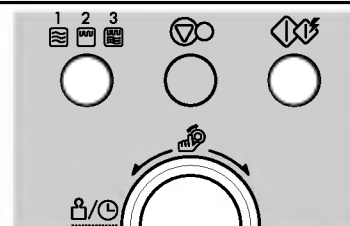
Okrenite regulator dok se na zaslону ne prikaže "11:00".

Namjestite snagu i vrijeme kuhanja **za 2. stupanj**.

Pritisnite funkcijsku tipku jednom i okrenite regulator dok se na zaslону ne prikaže "320".

Pritisnite **START**.

Okrenite regulator dok se na zaslону ne prikaže "35:00"
Pritisnite **START**.



CR

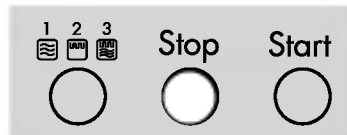
Brzi Start

U sljedećem primjeru pokazat ću vam kako da postavite 2- minutno pečenje na visokoj snazi.

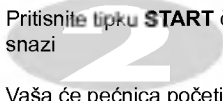


Opcija **QUICK START** vam dopušta postavljanje 30-sekundnih intervala **VISOKE** snage pečenja dodirrom **START** tipke.

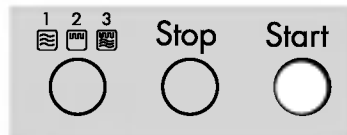
Pritisnite tipku **STOP / CLEAR**



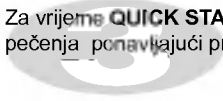
Pritisnite tipku **START** četiri puta da izaberete 2 minute na visokoj snazi



Vaša će pećnica početi raditi prije nego što završili s četvrtim pritiskom.



Za vrijeme **QUICK START** pečenja, vi možete produžiti vrijeme pečenja ponavljajući pritisakanje **START** tipke.

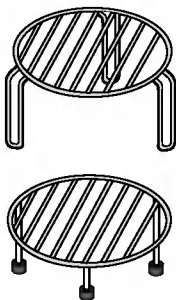


U sljedećem primjeru pokazat ću vam kako koristiti roštilj za pripravljanje neke hrane za 12 minuta i 30 sekundi.

Pripravljanje hrane na Roštilju



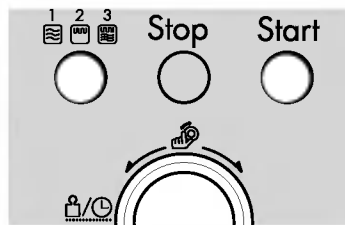
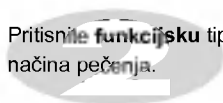
Ova opcija omogućuje vam da na brzinu ispečete hranu tako da ima lijepu smeđu boju i da bude hrskava.



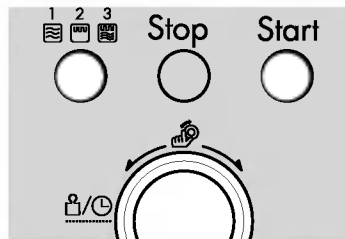
Pritisnite tipku **STOP/CLEAR**.



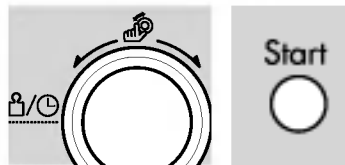
Pritisnite **funkcijsku** tipku dvaput za odabir načina pečenja.



Okrenite **DIAL** dok se na display-u ne prikaže "12:30".



Pritisnite tipku **START**.



CR

Kombinirano pripravljanje hrane



Vaša pećnica ima opciju kombiniranog kuhanja ili pečenja koja vam omogućuje da hranu istovremeno ili naizmjenice pripremljate pomoću grijača i mikrovalova. To uglavnom znači da će vam za pripravljanje željene hrane trebati manje vremena.

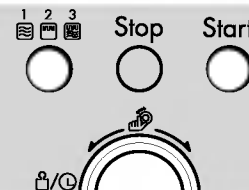
Grijač peče površinu hrane, a mikrovalovi je zagrijavaju iznutra. Uz to, prethodno zagrijavanje pećnice nije potrebno.

Pritisnite tipku **STOP/CLEAR**.



Pritisnite funkciju tipku dva puta i okrenite regulator dok se na zaslonu ne prikaže „Co-2“.

Pritisnite tipku **START**.



Okrenite **DIAL** dok se na display-u ne prikaže “25:00”.



Pritisnite tipku **START**.



Pazite prilikom vađenja hrane, posuda će biti vruća!

Modus kombiniranog spravljanja hrane

KATEGORIJA	MIKRO SNAGA (%)	SNAGA GRIJAČA (%)
Co-1	20	80
Co-2	40	60
Co-3	60	40

Automatsko kuhanje

Sljedećim primjerom pokazat ću vam kako pripremiti 0,6 kg svježeg povrća.



AUTOMATSKO KUHANJE omogućuje vam da većinu omiljene hrane pripremite jednostavno, tako da odaberete vrstu hrane i unesete njenu težinu.

Pritisnite **STOP/CLEAR**

1



Pritisnite **AUTO COOK** dvaput za odabir svježeg povrća.

"Ac – 2" će se pojaviti na zaslonu.

2



KATEGORIJA **PRITISAK NA
AUTO COOK**

KRUMPIR U LJUSCI **1** put

SVJEŽE POVRĆE **2** puta

**ZAMRZNUTO
POVRĆE** **3** puta

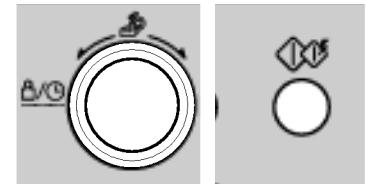
RIŽA/TJESTENINA **4** puta

RIBA **5** puta

Okrenite regulator dok se na zaslonu ne pirkaže „0,6“.

Pritisnite **START**

3



CR

FUNKCIJA	KATEGORIJA	DOZVOLJENA TEŽINA	PRIBOR	TEMP. HRANE	UPUTE																	
AUTOMATSKO KUHANJE	1. KRUMPIR U LJUSCI	0,1 kg – 1,0 kg	-	Sobna temperatura	Odaberite krumpire srednje veličine od 170 – 200 g. Operite i posušite krumpir. Probušite viljuškom na nekoliko mjesta. Krumpir poslažite na stakleni rotirajući pladanj. Ugodite težinu i pritisnite start. Nakon kuhanja uklonite krumpire iz pećnice. Ostavite ih da odstoje pokriveni folijom 5 minuta.																	
	2. SVJEŽE POVRĆE	0,2 kg – 0,8 kg	Zdjela za kuhanje u mikrovalnoj pećnici	Sobna temperatura	Povrće stavite u zdjelu za mikrovalnu pećnicu. Dodajte vodu. Pokrijte. Nakon kuhanja, promiješajte i pustite da odstoji 2 minute. Dodajte količinu vode koja odgovara količini povrća. ** 0,2 kg - 0,4 kg : 2 jušne žlice ** 0,5 kg – 0,8 kg : 4 jušne žlice																	
	3. SMRZNUTO POVRĆE	0,2 kg – 0,8 kg	Zdjela za kuhanje u mikrovalnoj pećnici	Smrznuto	Povrće stavite u zdjelu za mikrovalnu pećnicu. Dodajte vodu. Pokrijte. Nakon kuhanja, promiješajte i pustite da odstoji 2 minute. Dodajte količinu vode koja odgovara količini povrća. ** 0,2 kg - 0,4 kg : 2 jušne žlice ** 0,5 kg – 0,8 kg : 4 jušne žlice																	
	4. RIŽA/ TJESTENINA	0,1 kg – 0,3 kg	Zdjela za kuhanje u mikrovalnoj pećnici	Sobna temperatura	Operite rižu i stavite je u ključalu vodu sa ¼ do 1 čajne žlice soli u duboku i veliku zdjelu. <table border="1" data-bbox="960 620 1513 725"> <thead> <tr> <th></th> <th>Težina</th> <th>100 g</th> <th>200 g</th> <th>300g</th> <th>Poklopac</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Voda</td> <td>Riža</td> <td>180 ml</td> <td>330 ml</td> <td>480 ml</td> <td>Da</td> </tr> <tr> <td>Tjestenina</td> <td>400 ml</td> <td>800 ml</td> <td>1200 ml</td> <td>Ne</td> </tr> </tbody> </table>		Težina	100 g	200 g	300g	Poklopac	Voda	Riža	180 ml	330 ml	480 ml	Da	Tjestenina	400 ml	800 ml	1200 ml	Ne
		Težina	100 g	200 g	300g	Poklopac																
Voda	Riža	180 ml	330 ml	480 ml	Da																	
	Tjestenina	400 ml	800 ml	1200 ml	Ne																	
5. RIBA	0,1 kg – 0,6 kg	Posuda za kuhanje u mikrovalnoj pećnici	Ohladna u hladnjaku	Cijela riba, odresci - Masna riba: losos, pastrva - Bijela riba: bakalar, koljak Rasporedite u jednom sloju na posudu u mikrovalnoj pećnici. Čvrsto prekrijte plastičnom folijom i probušite na nekoliko mjesta. Postavite na stakleni rotirajući pladanj. Namjestite težinu i pritisnite start. Nakon pripreme izvadite posudu iz pećnice. Ostavite da 3 minute prije posluživanja.																		

Temperatura i gustoća hrane variraju. Preporučujem vam da hranu provjerite prije nego li počnete s kuhanjem. Posebnu pažnju posvetite mesu i piletini, neka hrana ne smije se potpuno odlediti prije pečenja. Na primjer program za KRUH prikladan je za odmrzavanje malih namirnica kao što su rolade ili male štruce kruha. Ovo će tražiti vrijeme stajanja kako bi se pustilo da se sredina otopi. Na sljedećem primjeru ću vam pokazati kako da odmrznete 1,4 kg zamrznute peradi.

Samo Odmrzavanje

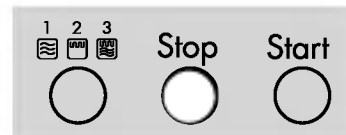


Vaša pećnica ima postavljena četiri tipa odmrzavanja: - **MESO (MEAT)**, **PERAD (POULTRY)**, **RIBA (FISH)** I **KRUH (BREAD)**; svaka kategorija odmrzavanja ima postavljenu različitu snagu. Ponavljano pritiskanje tipke **AUTO DEFROST (SAMO-ODMRZAVANJE)** izabrat će različito postavljanje.

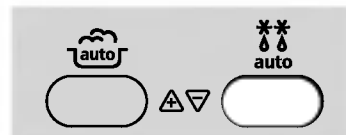
Kategorija	Pritisni DEFROST
MESO (MEAT)	1 put
PERAD (POULTRY)	2 puta
RIBA (FISH)	3 puta
KRUH (BREAD)	4 puta

Pritisnite tipku **STOP/CLEAR**.

Izvažite hranu koju želite odmrznuti. Provjerite da li ste uklonili sve metalne vežice ili omotače; tada stavite hranu u pećnicu i zatvorite vrata pećnice.



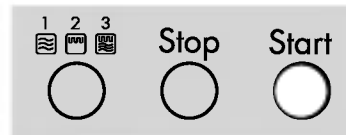
Pritisnite tipku **AUTO DEFROST** dva puta da izaberete tipku **PERAD (POULTRY)** odmrzavajući program



Unesite težinu zamrznute hrane koju namjeravate odmrznuti. Okrenite **DIAL** dok se na display-u ne prikaže "1.4".



Pritisnite **START**.



Za vrijeme odmrzavanja vaša će se pećnica oglasiti sa » BIP «, tada otvorite vrata pećnice i provjerite je li sve jednako otopljeno. Uklonite sve otopljene dijelove ili ih prekrijte provjeravajući dobro vrata pećnice, pritisnite **START** da nastavite s odmrzavanjem. **Vaša pećnica neće prestati s odmrzavanjem (čak i kada čujete zvuk) sve dok se vrata ne otvore.**

CR

VODIČ ZA SAMO-ODREĐIVANJE TEŽINE PRI ODMRZAVANJU

- Hrana koja će se odmrzavati treba biti u posudi prikladnoj za mikrovalnu pećnicu, te je treba postaviti otkrivenu na stakleni rotirajući podložak.
 - Ukoliko je to potrebno, neke dijelove mesa ili peradi zaštitite ravnim komadima aluminijske folije. To će spriječiti da se tanji dijelovi ugriju tijekom odmrzavanja. Pazite da folija ne dodiruje stjenke pećnice.
 - Namirnice poput mljevenog mesa, odrezaka kobasica ili šunke razdvojite što je prije moguće.
- Kad se oglasi zvuk, preokrenite hranu.** Uklonite odmrznute dijelove. Nastavite odmrzavati preostale komade. Nakon odmrzavanja, neka odstoji dok se potpuno ne odmrzne.
- Na primjer, cijelo pile trebalo bi ODSTAJATI najmanje 1 sat prije pripravljanja.

Kategorija	Ograničenje težine	Posuđe	Hrana
Meso (MEAT) Perad (POULTRY) Riba (FISH)	0.1~4.0 kg	Posuđe prikladno za mikrovalnu pećnicu (Ravni tanjuri)	Meso Mljevena govedina, govedji fileti, kockice mesa za varivo, odresci buta, konzervirana govedina, odresci gornjeg dijela buta, goveđe pljeskavice Svinjski odresci, janjeći odresci, pečenje, kobasice, kotleti (.2cm) Okrenite kad začujete zvuk. Nakon odmrzavanja ostavite da odstoji 5-15 minuta. Perad Cijelo pile, batci prsa, pureća prsa (ispod 2kg) Okrenite kad začujete zvuk. Nakon odmrzavanja ostavite da odstoji 20-30 minuta. Riba Fileti, odresci, cijela riba, plodovi mora Okrenite kad začujete zvuk. Nakon odmrzavanja ostavite da odstoji 10-20 minuta.
Kruh (BREAD)	0.1 ~ 0.5 kg	Papirnati ubrus ili ravni tanjur	Kriške kruha, peciva, cijeli kruh.

U slijedećem primjeru pokazat ćemo kako pripremiti 0.6kg svinjskog pečenja.

Automatsko pečenje



AUTOMATSKO pečenje omogućuje da većinu omiljene hrane jednostavno pripremite odabirom vrste hrane i unosom težine hrane.

Vrsta	Pritisnite
Juneće pečenje	1 put
Svinjsko pečenje	2 puta
Komadi piletine	3 puta

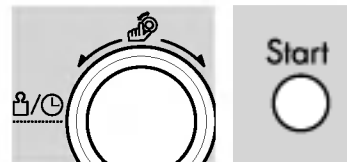
Pritisnite **STOP/CLEAR**.



Pritisnite **AUTO ROAST** peto da odaberete Svinjsko pečenje. Pojavljuje se "Ar-2".



Okrenite **DIAL** dok se ne pojavi "0.6". Pritisnite **START**.



CR

VRSTA	DOZVOLJENA TEŽINA	POSUĐE	TEMP. HRANE	UPUTE
1. Juneće pečenje	0.5 kg ~ 1.5 kg	Niska rešetka	Iz hladnjaka	Premažite meso rastopljenim margarinom ili maslacem. Stavite na nisku rešetku na metalni pladanj. Kad se čuje zvučni signal, preokrenite meso i pritisnite tipku za uključenje. Nakon kuhanja, neka odstoji ispod folije 10 minuta prije posluživanja.
2. Svinjsko pečenje	0.5 kg ~ 1.5 kg	Niska rešetka	Iz hladnjaka	Premažite meso rastopljenim margarinom ili maslacem. Stavite na nisku rešetku na metalni pladanj. Kad se čuje zvučni signal, preokrenite meso i pritisnite tipku za uključenje. Nakon kuhanja, neka odstoji ispod folije 10 minuta prije posluživanja.
3. Komadi piletine	0.2 kg ~ 0.8 kg	Visoka rešetka	Iz hladnjaka	Operite i obrišite. Namažite batke rastopljenim margarinom ili maslacem. Stavite na visoku rešetku na metalni pladanj. Kad se čuje zvučni signal, preokrenite meso

U slijedećem primjeru pokazat ću vam kako pripremiti 0,6 kg ohlađenog mesa.

Automatsko zagrijavanje



Automatsko zagrijavanje (AUTO REHEAT) olakšava zagrijavanje namirnica. Pećnica je unaprijed programirana za automatsko zagrijavanje hrane.

Vaša pećnica ima tri stupnja automatskog zagrijavanja: rashlađeno meso, smrznuto meso i rashlađena pizza.

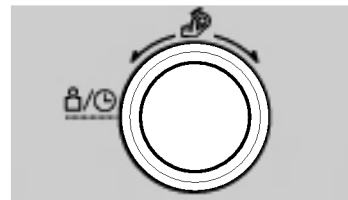
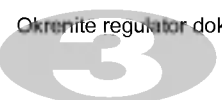
Pritisnite **STOP/CLEAR**.



Pritisnite **tipku sa sličicom rashlađenog mesa**.



Okrenite regulator dok se na zaslonu ne prikaže „0.6“.



CR

Pritisnite **START**





FUNKCIJA	KATEGORIJA	DOZVOLJENA TEŽINA	PRIBOR	TEMP. HRANE	UPUTE
AUTOMATSKO PODGRIJAVANJE	1. MESO IZ HLADNJAKA	0,3kg – 0,6 kg	Vlastiti podložak	Ohlađeno u hladnjaku	<p>Izbušite površinu štapićem za ražnjiće. Postavite hranu na stakleni rotirajući pladanj. Nakon pripreme ostavite da odstoji 2-3 minute.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nekompaktno: špageti s bolognese umakom, gulaš - Kompaktno: lasanje, pastirska pita <p>Napomena: Za hranu spremljenu u vrećice, izbušite dijelove s mesom, rižo/tjesteninom i sl.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Za nekompaktnu hranu, promiješajte jednom nakon isteka polovice potrebnog vremena za kuhanje. - Kompaktnu hranu nije lako izmiješati.
	2. SMRZNUTO MESO	0,3kg – 0,6 kg	Vlastiti podložak	Smrznuto	Isto kao za meso iz hladnjaka.
	3. OHLAĐENA PIZZA	0,2 kg – 0,4 kg	Niski stalak	Ohlađena u hladnjaku	Ova funkcija namijenjena je podgrijavanju ostataka hladne pizze. Rashlađenu pizzu stavite na stakleni rotirajući pladanj. Nakon pripreme odmah izvadite hranu i pustite da stoji 2 – 3 minute.

Slijedećim primjerom pokazat ću vam kako namjestiti prethodno podešene programe automatskog kuhanja na dulje ili kraće vrijeme kuhanja.

Više ili manje kuhanja



Ako tijekom korištenja **AUTO COOK**, **AUTO REHEAT** ili **AUTO ROAST** programa primijetite da vam je hrana previše ili premalo kuhana, možete produžiti ili skratiti vrijeme kuhanja pritiskom na tipke /

Ako kuhate bez funkcije automatskog kuhanja, možete produžiti vrijeme kuhanja u bilo kojem trenutku, pritiskom na /. Nije potrebno zaustavljati kuhanje.

Pritisnite **STOP/CLEAR**.



Odaberite željeni **AUTO COOK** program.
(Odaberite težinu hrane)

Pritisnite **START**.



Pritisnite **MORE** ().

Svakim pritiskom na tipku vrijeme kuhanja produžit će se za **10** sekundi.

Pritisnite **LESS** ().

Svakim pritiskom na tipku vrijeme kuhanja skratit će se za **10** sekundi.



CR

Vodič za zagrijavanje i ponovno podgrijavanje

Za uspješno zagrijavanje i ponovno podgrijavanje u mikrovalnoj pećnici vrlo je važno pratiti nekoliko uputa. Izmijenite količinu hrane kako biste bolje odredili vrijeme potrebno za ponovno podgrijavanje. Za bolje rezultate, hranu posložite u krug. Hrana sobne temperature brže će se zagrijati od hrane iz hladnjaka. Hrana iz konzervi treba se izvaditi i smjestiti u posude koje su pogodne za mikrovalnu pećnicu. Hrana će se ravnomjernije zagrijati ukoliko je prekrivena poklopcem pogodnim za mikrovalnu pećnicu ili prekrivena plastičnim omotom s ventilom. Poklopac skidajte pažljivo kako se ne biste opekli na naglo izbijanje pare. Slijedeću tablicu koristite kao vodič u ponovnom podgrijavanju već spravljenih hrane.

Namirnica	Vrijeme spravljanja (na JAKO)	Posebne upute
Kriške mesa 3 kriške (debljine 0,5cm)	1 ~2 minute	Kriške mesa stavite na tanjur prikladan za mikrovalnu pećnicu. Prekrijte plastičnim omotom s otvorom. * Napomena: Umak će mesu dati sočnost.
Komadi piletine 1 komad prsa 1 batak i zabatak	2 ~ 3 minute 3 ~ 3½ minute	Komade piletine stavite na tanjur prikladan za mikrovalnu pećnicu. Prekrijte plastičnim omotom s otvorom.
Ribljí fileti (170-230g)	1 ~2 minute	Ribu stavite na tanjur prikladan za mikrovalnu pećnicu. Prekrijte plastičnim omotom s otvorom.
Lazanje 1 porcija (300g)	4 ~ 6minuta	Lazanje stavite na tanjur prikladan za mikrovalnu pećnicu. Prekrijte plastičnim omotom s otvorom.
Složenac 1 šalica 4 šalice	1½ ~ 3 minute 4 ½ - 7 minuta	KUHAJTE pokriveno u posudi prikladnoj za mikrovalnu pećnicu. Promiješajte jednom na polovici kuhanja.
Složenac kremast ili od sira 1 šalica 4 šalice	1½ ~ 2½ minute 3½ ~ 6 minuta	KUHAJTE pokriveno u posudi prikladnoj za mikrovalnu pećnicu. Promiješajte jednom na polovici kuhanja.
Govedina s roštilja 1 sendvič (1/2 šalice mesnog nadjeva) bez pokrova	1 ~ 2½ minute	Pokrov i nadjev podgrijavajte odvojeno. Nadjev spravlajte u posudi prikladnoj za mikrovalnu pećnicu. Promiješajte jednom. Pokrov zagrijte kako je navedeno u tablici ispod.

Namirnica	Vrijeme spravljanja (na JAKO)	Posebne upute
Pire krumpir 1 šalica 4 šalice	2½ ~ 3½ minute 6 - 9 minuta	KUHAJTE pokriveno u posudi prikladnoj za mikrovalnu pećnicu. Promiješajte jednom na polovici kuhanja.
Zapečene mahunarke 1 šalica	1½ ~ 3 minuta	KUHAJTE pokriveno u posudi prikladnoj za mikrovalnu pećnicu. Promiješajte jednom na polovici kuhanja.
Ravioli ili tjestenina u umaku 1 šalica 4 šalice	2½ ~ 4 minuta 7½ ~ 11 minuta	KUHAJTE pokriveno u posudi prikladnoj za mikrovalnu pećnicu. Promiješajte jednom na polovici kuhanja.
Riža 1 šalica 4 šalice	1 - 1½ minute 3½ - 5 minuta	KUHAJTE pokriveno u posudi prikladnoj za mikrovalnu pećnicu. Promiješajte jednom na polovici kuhanja.
Rolani ili nadjevjeni sendvič 1 rola	15 ~ 30 sekundi	Umotajte u papirnatí ubrus i stavite na staklení pladanj.
Povrće 1 šalica 4 šalice	1½ ~ 2½ minute 3½ - 5½ minuta	KUHAJTE pokriveno u posudi prikladnoj za mikrovalnu pećnicu. Promiješajte jednom na polovici kuhanja.
Juha 1 porcija (200g)	1½ - 2 minute	KUHAJTE pokriveno u posudi prikladnoj za mikrovalnu pećnicu. Promiješajte jednom na polovici kuhanja.

Tablica svježeg povrća

Povrće	Količina	Vrijemekuhanja (na JAKO)	Upute	Vrijeme pripreme
Artičoke (230g svaka)	2 srednje 4 srednje	4 ½ - 7 10 - 12	Podrežite. Dodajte 2 čajne žličice vode i 2 čajne žličice soka. Prekrijite.	2-3 minute
Šparoge svježe stabljike	450g	2 ½ - 6	Dodajte ½ šalice vode. Prekrijite.	2-3 minute
Mahunarke	450g	7 - 11	Dodajte ½ đalice vode u prekrivenu posudu za složenac od 1,5 litre. Promiješajte na pola kuhanja.	2-3 minute
Repa, svježa	450g	11 - 16	Dodajte ½ šalice vode u prekrivenu posudu za složenac od 1,5 litre. Promiješajte na pola kuhanja.	2-3 minute
Prokulica, svježa stabljika	450g	5-8	Stavite prokulicu u pekač. Dodajte ½ šalice vode.	2-3 minute
Kupus svjež, nasjeckani	450g	5 ½ - 7 ½	Dodajte ½ đalice vode u prekrivenu posudu za složenac od 1,5 litre. Promiješajte na pola kuhanja.	2-3 minute
Mrkve, svježe kriške	200g	2 - 3	Dodajte ½ šalice vode u prekrivenu posudu za složenac od 1,5 litre. Promiješajte na pola kuhanja.	2-3 minute
Cvjetača, svjež, cijela	450g	5 - 7	Podrežite. Dodajte 1 đalice vode u prekrivenu posudu za složenac od 1 litre. Promiješajte na pola kuhanja.	2-3 minute
Celer svjež, nasjeckani	2 šalice 4 šalice	11 - 16	Nasjeckajte. Dodajte ½ đalice vode u prekrivenu posudu za složenac od 1,5 litre. Promiješajte na pola kuhanja.	2-3 minute

Povrće	Količina	Vrijemekuhanja (na JAKO)	Upute	Vrijeme pripreme
Kukuruz svjež	2 klipa	4 - 8	Oljuštite.. Dodajte 2 čaj. žlič. vode u pekač od 1,5 litre. Prekrijite.	2-3 minute
Gljive svježe nasjeckane	230g	1 ½ - 2 ½	Gljive stavite u prekrivenu posudu za složenac od 1,5 litre. Promiješajte na pola kuhanja.	2-3 minute
Pastrnak svjež nasjeckani	450g	4 - 7	Dodajte ½ đalice vode u prekrivenu posudu za složenac od 1,5 litre. Promiješajte na pola kuhanja.	2-3 minute
Grašak zeleni svjež	4 šalice	6 - 9	Dodajte ½ đalice vode u prekrivenu posudu za složenac od 1,5 litre. Promiješajte na pola kuhanja.	2-3 minute
Slatki krumpir cijeli za pečenje (170-230g svaki)	2 srednja 4 srednja	4 - 9 6 - 12	Krumpire nekoliko puta probodite viljuškom. Stavite na 2 papirnata ubrusa. Okrenite ih na pola spravljanja.	2-3 minute
Brijeli krumpir cijeli za pečenje (170-230g svaki)	2 krumpira 4 krumpira	5 ½ - 7 ½ 9 ½ - 14	Krumpire nekoliko puta probodite viljuškom. Stavite na 2 papirnata ubrusa. Okrenite ih na pola spravljanja.	2-3 minute
Špinat svjež, lišće	450g	4 ½ - 7 ½	Dodajte ½ đalice vode u prekrivenu posudu za složenac od 2 litre.	2-3 minute
Tikvice svježe nasjeckane	450g	4 ½ - 7 ½	Dodajte ½ đalice vode u prekrivenu posudu za složenac od 1,5 litre. Promiješajte na pola kuhanja.	2-3 minute
Tikvice svježe cijele	450g	6 - 9	Probodite. Stavite na 2 papirnata ubrusa. Okrenite tikvice i prerasporedite ih na pola spravljanja.	2-3 minute

CR

Tablica za roštilj

Upute za prženje mesa na roštilju

- Odstranite viškove s mesa. Režite deblje, pazite da ne zarezete krti dio. (To će spriječiti na masnoća klizi.)
- Posložite na rešetki za roštilj. Premažite četkom namočenom u otopljeni maslac ili ulje.
- Na pola spravljanja preokrenite komade mesa.

Namirnica	Težina	Približno vrijeme kuhanja (u minutama)	Savjeti
Goveđi kosani odresci	50g x 2	13-16	Prelijevajte uljem ili otopljenim maslacem. Tanje dijelove stavite na rešetku za roštilj. Deblje dijelove možete staviti na pladanj ispod. Preokrenite na pola vremena pečenja.
Goveđi odresci (2,5cm debljine)	230g x 2	18-20	
Slabije pečen	230g x 2	22-24	
Srednje pečen	230g x 2	26-28	
Jače pečen	230g x 2	26-28	
Svinjski odresci (2,5cm debljine)	230g x 2	27-32	
Janjeći odresci (2,5cm debljine)	230g x 2	25-32	
Kobasice	230g	13-16	Češće okrećite.

Upute za prženje ribe i plodova mora na roštilju

Ribu i plodove mora postavite na rešetku za roštilj. Cijela riba se prije prženja na roštilju treba zarezati dijagonalno na obje strane. Ribu i plodove mora premažite četkom namočenom u otopljeni maslac, margarin ili ulje prije i tijekom prženja. To će pomoći zaustavljanju isušivanja ribe. Pržite prema preporučenom vremenu u tablici. Cijelu ribu i riblje odreske treba pažljivo okrenuti na pola prženja. Deblji fileti se također mogu okrenuti na pola prženja.

Namirnica	Težina	Približno vrijeme kuhanja (u minutama)	Savjeti
Riblj fileti			Premažite otopljenim maslacem i okrenite na pola prženja.
1cm debljine	230g	17-21	
1,5 cm debljine	230g	20-24	
Riblj odresci			Za deblju i masniju ribu trebat će više vremena.
2,5cm debljine	230g	24-28	
Cijela riba	225-350g svaka	16-20	Dobro prelijevajte tijekom prženja.
	450g	24-28	
Školjke	450g	16-20	
Nekuhani škampi	450g	16-20	

UPOZORENJE

Pazite da ste vrijeme spravljanja pravilno podesili jer bi prekuhavanje moglo dovesti do PLAMENA i velike ŠTETE u PEĆNICI.

Važne upute za sigurnost

Pročitaj pažljivo i čuvaj za buduću pripomoć

1. Ne pokušavajte sami podešavati ili popravljati vrata, kontrolnu ploču, prekidače sigurnosnog sistema zatvaranja ili bilo koji drugi dio pećnice. Opasno je za svakoga da pokušava izvesti bilo kakvu vrstu popravka koja uključuje skidanje bilo kakvog poklopca koji štiti od izlaganja mikrovalnoj energiji. Popravke trebaju vršiti samo osobe za to osposobljene i ovlaštene.
2. Ne uključujte pećnicu dok je prazna. Tijekom neupotrebljavanja najbolje je u pećnici ostaviti čašu vode. Voda će upiti svu mikrovalnu energiju ukoliko se pećnica slučajno uključi.
3. Ne sušite odjeću u mikrovalnoj pećnici. Ukoliko predugo bude unutra, odjeća će pougljeniti i izgorjeti.
4. Ne kuhajte i ne zagrijavajte hranu umotanu u papir, ukoliko vaša knjiga s uputama za spravljanje hrane u mikrovalnoj pećnici ne sadrži upute za hranu.
5. Umjesto papirnatih ubrusa za potrebe mikrovalne pećnice ne koristite novinski papir.
6. Ne upotrebljavajte drvene posude. Mogle bi se zagrijati i pougljeniti. Ne upotrebljavajte keramičke posude s metalnim (zlatnim ili srebrnim) rubovima. Uklonite metalne vrpce. Metalni predmeti mogli bi se napuniti električnom, što može prouzrokovati ozbiljnu štetu.
7. Ne stavljajte kuhinjske krpe, maramice ili bilo koje druge predmete između vrata i prednjih rubova pećnice, jer to može prouzrokovati otjecanje mikrovalne energije.
8. Ne upotrebljavajte proizvode od recikliranog papira jer mogu sadržavati nečistoće koje mogu prouzrokovati iskre i/ili plamen tijekom spravljanja hrane.
9. Ne uranjajte rotirajući pladanj u vodu neposredno nakon upotrebe. Mogao bi se oštetiti ili puknuti.
10. Manje količine hrane zahtijevaju manje vremena za kuhanje ili podgrijavanje. Ukoliko ih se ostavi na propisano vrijeme za veće količine, moglo bo doći do pregrijavanja i zagorijevanja.
11. Pazite da pećnicu postavite tako da su joj prednja vrata udaljena najmanje 8cm od ruba površine na koju je stavljena, kako bi se izbjegli slučajni padovi uređaja.
12. Prije spravljanja voća i povrća, napravite rupice na njihovoj koži.
13. Ne kuhajte jaja u ljusci. Unutar jaja može doći do nakupljanja pritiska i jaje se može raspuknuti.
14. Ne pokušavajte prženje u pećnici.
15. Prije spravljanja ili odmrzavanja hrane, s nje uklonite plastične omotače. Ipak, u nekim slučajevima hrana treba biti prekrivena plastičnim slojem, pri podgrijavanju ili kuhanju, kako je navedeno u knjizi s uputama za spravljanje hrane u mikrovalnoj pećnici.
16. Ukoliko su vrata pećnice ili dijelovi za hermetičko zatvaranje vrata oštećeni, pećnica se ne smije upotrebljavati dok je ne popravi osoba kvalificirana za to.
17. Primijetite li dim, isključite pećnicu i iskopčajte kabel iz utičnice, te ostavite vrata pećnice zatvorena, kako bi se spriječilo širenje mogućeg plamena.
18. Podgrijavate li ili spravlimate hranu u posudama od plastike, papira ili ostalog zapaljivog materijala za jednokratnu uporabu, češće provjeravajte stanje u pećnici zbog mogućeg zapaljenja.
19. Djeca bez nadzora smiju koristiti pećnicu samo ako su dobila odgovarajuće upute za sigurno rukovanje i ako su razumjela opasnosti nepravilnog rukovanja.
20. Tekućine i ostale namirnice ne smiju se zagrijavati u poklopljenim posudama jer bi moglo doći do eksplozije.

Važne upute za sigurnost

Pročitaj pažljivo i čuvaj za buduću pripomoć

21. Koristite samo one posude koje su prikladne za upotrebu u mikrovalnoj pećnici.
22. Kada hranu zagrijavate u plastičnim ili papirnatim posudama pazite na pećnicu jer postoji mogućnost zapaljenja.
23. Ako primjetite dim isključite ili iskopčajte pećnicu iz zida a vrata držite zatvorena kako bi se ugušio plamen.
24. Kod mikrovalnog zagrijavanja napitaka može doći do zakašnjelog naglog vrenja, zbog toga je potrebno pažljivo rukovati s posudom.
25. Sadržaji bočica za hranjenje i posuda s hranom moraju se promiješati i protresti a prije upotrebe je potrebno provjeriti temperaturu kako se dijete ne bi opeklo.
26. Jaja u njihovoj ljusci i cijela tvrdo kuhana jaja se ne trebaju zagrijavati u mikrovalnim pećnicama jer mogu eksplodirati, čak i nakon što je prestalo mikrovalno zagrijavanje.
27. Pojednosti za čišćenje brtvi na vratima, šupljina i dodatnih dijelova.
28. Pećnicu je potrebno redovito čistiti a ostatke hrane treba ukloniti.
29. Pogreška kod održavanja pećnice čistom može dovesti do oštećenja površine što se može štetno odraziti na rok trajanja uređaja i što vjerojatno može dovesti do opasnih situacija.

30. Upotrebljavajte samo one mjerače temperature koji su preporučeni za ovu pećnicu (za one uređaje koji imaju mogućnost upotrebe sonde za mjerenje temperature).
31. Ako postoje grijači elementi tijekom upotrebe uređaj postaje vruć. Potrebno je paziti kako bi se izbjegao dodir s grijačim elementima unutar pećnice.
32. Uređaj nije namijenjen za upotrebu od strane male djece i nepostojanih osoba bez nadzora.

UPOZORENJE: Ako su oštećena vrata ili brtve na vratima pećnica se ne smije upotrebljavati sve dok je popravi kvalificirana osoba.

UPOZORENJE: Velika opasnost prijeti svakome tko nije kvalificirana osoba a upušta se u servisiranje ili popravlanje pećnice koje uključuje skidanje poklopca koji pruža zaštitu od izlaganja mikrovalnoj energiji.

UPOZORENJE: Tekućine i druga hrana se ne smiju zagrijavati u zatvorenim posudama jer postoji velika vjerovatnost da će eksplodirati.

UPOZORENJE: Dijetetu smijete dopustiti upotrebu pećnice bez nadzora samo u slučaju kada ste na odgovarajući način poučili dijete da je ono u stanju pećnicu upotrebljavati na siguran način i kada razumije opasnosti u slučaju nepravilne upotrebe.

Mikrovalno sigurno Posuđe

Nikada ne koristite metalno posuđe ili posuđe s metalnim rubom u vašoj mikrovalnoj pećnici.

Mikrovalovi ne mogu prodrijeti u metal. Odbijaju se od metalnih predmeta u pećnici i stvaraju elektricitet, uznemirujuću pojavu koja nalikuje bljeskanju munje.

Većina posuda koje nije od metala ali je otporno na toplinu može se upotrebljavati u mikrovalnoj pećnici. Ipak, neko posuđe može sadržavati materijale koji nisu pogodni za mikrovalnu pećnicu. Ukoliko niste sigurni je li neko posuđe odgovarajuće za upotrebu u mikrovalnoj pećnici, postoji jednostavan način kako da to saznate.

Spornu posudu stavite u mikrovalnu pećnicu, a do nje stavite čašu vode. Podesite mikrovalove na JAKO na 1 minutu. Ukoliko se voda zagrije a posuda ostane hladna, znači da je odgovarajuća za upotrebu u mikrovalnoj pećnici. Ukoliko se, pak, voda ne zagrije, ali se zato posuda zagrije, znači da posuda upija mikrovalove i nije odgovarajuća za upotrebu u mikrovalnoj pećnici. Sigurno kao dio svoje kuhinjske opreme imate mnogo posuda koje su odgovarajuće za upotrebu u mikrovalnoj pećnici. Samo pročitajte sljedeći popis.

Tanjuri

Mnogo vrsta tanjura je odgovarajuće za upotrebu u mikrovalnoj pećnici. Ukoliko niste sigurni, pročitajte dio priručnika koji vam opisuje mikrovalni test.

Staklene posude

Posude od vatrostalnog stakla su odgovarajuće za upotrebu u mikrovalnoj pećnici. U to spadaju sve vrste staklenog posuđa namijenjenog za pećnice. No ne upotrebljavajte osjetljivo stakleno posuđe, na primjer čaše za vino, jer bi se moglo raspuknuti kako se hrana bude zagrijavala.

Plastične posude za hranu

Ove posude mogu se koristiti za hranu koja će se na brzinu podgrijati. Ali ne upotrebljavajte ih za duže spravljanje hrane u mikrovalnoj pećnici, jer bi vruća hrana mogla rastopiti plastiku.

Papir

Papirnati tanjuri i posude prikladni su za upotrebu u mikrovalnoj pećnici po uvjetom da je vrijeme spravljanja kratko i da se hrana spravlja s malo masnoća i vlage. Papirnati ubrusi vrlo su korisni za zamatanje hrane i oblaganje pekača u kojima se spravlja masna hrana, ako što je slanina. Općenito, izbjegavajte obojeni papir jer bi boja mogla pustiti. Neki proizvodi od recikliranog papira mogu sadržavati nečistoće koje mogu prouzrokovati iskre ili plamen tijekom spravljanja hrane u mikrovalnoj pećnici.

Plastične vrećice

Ako su rađene baš za spravljanje hrane, plastične vrećice prikladne su za kuhanje u mikrovalnoj pećnici. Ipak, na vrećici napravite otvor tako da para može izaći kroz njega. U mikrovalnoj pećnici nikada ne upotrebljavajte obične plastične vrećice, jer bi se mogla rastopiti ili pući.

Plastično posuđe prikladno za mikrovalnu pećnicu

Dostupno je mnogo oblika i veličina posuđa prikladnog za mikrovalnu pećnicu. Vjerojatno za mikrovalnu pećnicu možete upotrijebiti većinu posuđa kojeg već posjedujete, što je bolje nego ulaziti u nove troškove za dodatno posuđe.

Grnčarija, zemljano posuđe i keramika

Posuđe od ovih materijala uglavnom je posuđa prikladno za mikrovalnu pećnicu, ali trebalo bi se ipak prije provjeriti.

OPREZ

Neko posuđe s visokim sadržajem željeza ili drugog metala nije prikladno za mikrovalnu pećnicu.

Provjerite posuđe prije upotrebe u mikrovalnoj pećnici.

Karakteristike hrane i Mikrovalno kuhanje

Pripazite na hranu

Recepti u ovoj knjizi sastavljeni su s velikom pažnjom, ali vaš uspjeh u pripremanju hrane ovisi o tome koliko pazite na hranu dok je pripremate. Uvijek pazite na hranu za vrijeme spravljanja. Vaša mikrovalna pećnica opremljena je žaruljicom koja se automatski uključuje kada pećnica započinje raditi tako da možete vidjeti unutra i provjeriti kako napreduje spravljanje hrane. Upute u receptima za okretanje i miješanje hrane trebale bi se shvatiti kao minimalne preporuke. Ukoliko vam se čini da se hrana kuha ili peče neravnomjerno, jednostavno prilagodite tome svoje postupke kako biste ispravili problem.

Faktori koji utječu na vrijeme spravljanja hrane u mikrovalnoj pećnici

Mnogo je faktora koji utječu na vrijeme spravljanja hrane. Temperatura sastojaka koji se koriste u određenom jelu uvelike utječe na vrijeme spravljanja. Na primjer, kolač rađen s hladnim maslacem, mlijekom i jajima duže će se peći nego kolač rađen s tim istim sastojcima ali sobne temperature. Recepti u ovoj knjižici pružaju velik raspon vremena za spravljanje hrane. Općenito, primijetit ćete da pri odabiru najkraćeg vremena pripremanja, hrana može biti nedovoljno kuhana ili pečena, tako da ćete ponekad poželjeti hranu pripremiti čak i duže od maksimalne preporuke, prema vlastitim željama. Misao vodilja ove knjižice za recepte je da je bolje biti konzervativan u preporukama i određivanjima vremena za pripremanje hrane. Prekuhana ili prepečena hrana upropaštena je hrana. Neki recepti, naročito oni za kruh, kolače i složenice, preporučuju da se hrana izvadi iz pećnice dok još nije sasvim kuhana. To nije pogreška. Kada tu hranu ostavite da odstoji, i ako je pokrijete, ona će i dalje nastaviti proces pečenja ili kuhanja izvan pećnice, jer vrućina koja je pri vadenju bila na vanjskim dijelovima hrane postupno putuje u unutrašnjost. Ukoliko se hrana ostavi u pećnici da se skuha do kraja, površinski dijelovi mogli bi izgorjeti. S vremenom ćete naučiti procjenjivati vrijeme spravljanja različitih namirnica.

Gustoća hrane

Lagana, porozna hrana kao što su kolači ili kruh brže se priprema nego teška, gusta hrana kao pečenje i složenice. Pripazite pri spremanju porozne hrane da vanjski rubovi ne postanu suhi i tamni.

Visina hrane

Gornji dio visoke hrane, naročito pečenja, brže će se ispeći od donjeg dijela. zato je dobro hranu tijekom pečenja nekoliko puta okretati.

Vlažnost hrane

Obzirom za vrućina mikrovalne pećnice isparava i isušuje vlagu, relativno suha hrana poput nekih vrsta povrća trebala bi se ili prskati tijekom samog pečenja ili pokriti kako bi zadržala vlažnost.

Kosti i masnoća hrane

Kosti provode vrućinu i masnoća se brže zagrijava nego meso. Treba se voditi računa pri kuhanju ili pečenju mesa s kosti i masnoćom, kako se ne bi skuhalo ili ispekli neravnomjerno.

Količina hrane

Broj mikrovalova u vašoj pećnici konstantan je bez obzira na količinu hrane koju spravlja. Stoga, što je više hrane u pećnici, to će duže vremena trebati da bude gotova. Vrijeme kuhanja ili pečenja smanjite za najmanje jednu trećinu prilikom smanjenja recepta na pola.

Oblik hrane

Mikrovalovi ulaze oko 2,5cm u hranu, a unutrašnjost debelih namirnica kuha se ili peče tako što vrućina izvana putuje prema unutra. Izvanjski dio namirnica kuha se ili peče mikrovalnom energijom, ostatak namirnica kuha se ili peče sprovedenom energijom. Najgori mogući oblik namirnica za mikrovalnu pećnicu jest debeli kvadrat. Kutovi će izgorjeti puno prije nego li se središte uopće ugrije. Okrugle tanje namirnice i namirnice u ostalim oblicima sasvim se uspješno spravlja u mikrovalnoj pećnici.

Prekrivanje

Poklopci zaustavljaju vrućinu i paru u posudi što prouzrokuje brže kuhanje i pečenje hrane. Upotrebljavajte poklopce sa savijenim rubovima kako bi se spriječilo prolijevanje.

Dodavanje boje hrani

Pečenje, perad ili šunka dobit će smeđu boju bez dodataka samo ako se spravlja 15 minuta duže. Crvena paprika, na primjer, ili preljevi poput Worcestershire umaka mogu se primijeniti na odrescima, mesnim okruglicama piletini i ostalim namirnicama koje se kraće peku. Originalni okus hrane ne bi se trebao promijeniti dodate li malu količinu umaka ili drugih pojačivača boje.

Prekrivanje masnim papirom

Masni papir pomaže da hrana zadrži toplinu. Ali je slabiji od poklopca, pa može isušiti.

Premještanje i slaganje

Namirnice poput pečeni krumpira, malih kolača i slično ravnomjernije će se zagrijevati na jednakoj udaljenosti, ako je posloženi u krug. Ne stavlajte namirnice jednu na drugu.

Karakteristike hrane i Mikrovalno kuhanje

Miješanje

Miješanje je jedna od najvažnijih tehnika rada s mikrovalovima. Prilikom konvencionalnog načina spravljanja hrane hrana se miješa kako bi se usitnila. No prilikom spravljanja hrane putem mikrovalova, miješanje služi za raspoređivanje topline. Uvijek miješajte izvana prema centru, jer se hrana izvana najprije ugrije.

Preokretanje

Velike, visoke namirnice poput cijelog pileta trebaju se okretati tako kako bi se omogućilo ravnomjerno pečenje. Dobro je malo razrezati namirnice.

Stavljanje debljih komada prema vanjskom rubu

Obzirom da mikrovalove privlači vanjski dio namirnice, dobro je staviti deblje komade mesa, peradi i ribe prema vanjskom rubu pekača. Na taj način će deblje namirnice dobiti velik dio energije i hrana će se ravnomjerno ispeći.

Zaštićivanje

Komadi aluminijske folije (koja zaustavlja mikrovalove) mogu se staviti preko rubova kvadratnih namirnica kako bi se spriječilo prepečenje. No ne koristite previše folije jer bi mogla izazvati iskre u pećnici.

Podizanje

Debele ili guste namirnice moguće je podignuti kako bi donji i središnji dijelovi namirnice mogli upiti mikrovalove.

Probadanje

Namirnice u ljuskama, koži, školjkama ili membrani mogle bi se raspuknuti u pećnici ako prije spravljanja nisu probodene. U te namirnice spadaju žumanjci i bjelanjci jaja, školjke i cijelo voće i povrće.

Provjeravanje je li dovoljno kuhano ili pečeno

Hrana se u mikrovalnoj pećnici spravlja brzo, tako da je neophodna česta provjera. Neke namirnice treba ostaviti da se skuhamo ili ispeku do kraja, ali neke treba izvaditi dok još nisu sasvim kuhane ili pečene i ostaviti ih da se do kraja skuhamo ili ispeku tijekom vremena stajanja. Unutrašnja temperatura namirnica može biti od 3°C do 15°C tijekom stajanja.

Vrijeme stajanja

Ostavite hranu da odstoji 3-10 minuta nakon što je izvadite iz mikrovalne pećnice. Prekrijte je kako bi zadržala toplinu, osim ako je želite isušiti (recimo neke kolačiće). Vrijeme stajanja pomaže da se hrana do kraja ispeče ili skuha te da se okus upije i razvije.

Kako čistiti pećnicu

1 Održavanje čistoće unutrašnjosti pećnice

Mrvice i prolivena hrana lijepit će se za stijenke pećnice i na brtvnim površinama. Odmah ih obrišite vlažnom krpom. Mrvice i prolivena hrana upijaju mikrovalnu energiju i produljuju vrijeme kuhanja ili pečenja. Vlažnom krpom uklonite mrvice između vrata i okvira. Vrlo je važno da ovaj dio bude čist zbog kvalitetnog zatvaranja vrata. Ne upotrebljavajte abrazivna sredstva za čišćenje. Stakleni podložak možete prati ručno ili u perilici za posuđe.

2 Održavanje čistoće vanjskog dijela pećnice

Čistite vanjštinu pećnice blagom sapunicom i toplom vodom, isperite i osušite suhom tkaninom. Kako biste zaštitili unutrašnje dijelove, voda ne smije dospjeti do ventilacijskih otvora. Za čišćenje kontrolne ploče, otvorite vrata kako biste spriječili slučajno uključivanje pećnice i prebrišite vlažnom krpom te odmah iza toga suhom krpom. Nakon čišćenja pritisnite tipku STOP.

3 Ukoliko se unutar ili izvana vrata pećnice nakupi para, obrišite suhom krpom. To se može dogoditi prilikom rada mikrovalne pećnice u vlažnim uvjetima i ne znači da se dogodio kvar mikrovalne pećnice.

4 Vrata i hermetički zatvarači vrata trebaju uvijek biti čisti. Čistite toplom vodom i sapunicom, te isperite i temeljito osušite.

NE UPOTREBLJAVAJTE ABRAZIVNA SREDSTVA, KAO NA PRIMJER PRAŠAK ZA ČIŠĆENJE ILI ČELIČNE I PLASTIČNE ČETKE ZA RIBANJE.

Metalne dijelove lakše ćete održavati ukoliko ih često prebrišete vlažnom krpom.

CR

Pitanja i Odgovori

P: Što nije u redu ako žaruljica pećnice ne svijetli?

O: Nekoliko je mogućih uzroka tome:

- * Žaruljica je pregorjela
- * Vrata nisu zatvorena.

P: Prilazi li mikrovalna energija kroz prozorčić na vratima?

O: Ne. Metalni prozorčić reflektira energiju u unutrašnjost pećnice. Otvori su načinjeni da propuštaju svjetlost; ne propuštaju mikrovalnu energiju van.

P: Hoće li se mikrovalna pećnica oštetiti ukoliko bude radila na prazno?

O: Da. Nikada je ne uključujte da radi na prazno.

P: Zašto se jaja ponekad raspuknu?

O: Prilikom pečenja jaja, žumanjak se može raspuknuti zbog nakupljene pare u unutrašnjosti membrane žumanjka. Kako biste to spriječili, probodite žumanjak čačkalicom prije spravljanja. Jaja nikada ne kuhajte prije nego probodete njihovu ljusku.

P: Zašto se preporuča da hrana nakon spravljanja kratko odstoji?

O: Vrlo je važno da hrana odstoji?

Pri spravljanju hrane u mikrovalnoj pećnici, sva vrućina ostaje u hrani, ne u pećnici. Dok hrana odstoji omogućit će se jednakomjerno završavanje procesa kuhanja namirnice. Dužina vremena ovisi o gustoći hrane.

P: Je li moguće spravljanje kokice u mikrovalnoj pećnici?

O: Da, ukoliko koristite dvije opcije ovdje opisane:

1. Posebne posude za spravljanje kokica u mikrovalnoj pećnici.
2. Kokice već pakirane za spravljanje kokica u mikrovalnoj pećnici, koje sadrže navedeno vrijeme spravljanja i potrebnu jačinu.

SLIJEDITE TOČNE UPUTE SVAKOG PROIZVOĐAČA KOKICA. NE OSTAVLJAJTE PEĆNICU BEZ NADZORA TIJEKOM PRIPRAVLJANJA KOKICA. UKOLIKO SE NE ZAČUJE PUCKETANJE NAKON NAVEDENOG VREMENA, ISKLJUČITE PEĆNICU. PREPEČENJE BI MOGLA PROUZROKOVATI POŽAR.

OPREZ

ZA SPRAVLJANJE KOKICA NIKADA NE KORISTITE SMEĐE PAPIRNATE VREĆICE. NIKADA NE POKUŠAVAJTE PONOVRNO ISPEĆI ZRNCA KOJA NISU PUKLA.

P: Zašto moja pećnica ne kuha uvijek onako brzo kako je to navedeno u priručniku za mikrovalnu pećnicu?

O: Provjerite još jednom priručnik, kako biste bili sigurni da ste dobro slijedili upute.; i vidite što je moglo prouzrokovati razliku u vremenu kuhanja. Navedena vremena kuhanja i podgrijavanja u priručniku samo su prijedlozi koji bi mogli spriječiti prekuhanje... najčešći problem je navikavanje na mikrovalnu pećnicu. Odstupanja u veličini, obliku i težini mogu zahtijevati duže vrijeme kuhanja ili pečenja. Uz svoju vlastitu procjenu i pomoć priručnika provjerite je li hrana dovoljno kuhana ili pečena i odgovara li onoj koju biste spravljeni u konvencionalnoj pećnici ili na konvencionalnom kuhalu.

Informacije o napojnom kablju / Tehničke karakteristike

UPOZORENJE:

OVAJ UREĐAJ MORA BITI UZEMLJEN


Žice napojnog kabla obojene su prema sljedećem kodu:

Plava - Nula
Smeđa - Faza
Zelena i Žuta - Zemlja

Ukoliko boje napojnog kabla ne odgovaraju navedenom, postupite prema sljedećem:

Žica obojena PLAVOM bojom treba biti spojena na terminal označen slovom N ili obojen u CRNO.

Žica obojena SMEĐOM bojom treba biti spojena na terminal označen slovom L ili obojen u CRVENO.

Žica obojena ZELENO-ŽUTOM ili ZELENOM bojom treba biti spojena na terminal označen slovom E ili oznakom za uzemljenje .

Ukoliko je napojni kabel oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač ili serviser zastupnik ili ovlaštena osoba za servisiranje, kako bi se izbjegla opasnost.

Tehničke karakteristike

	MH-5883ALB
Strujni ulaz	230v ac / 50 Hz
Strujni izlaz	800 W (IEC60705 standard ocjenjivanja)
Mikrovalna frekvencija	2450 MHz
Vanjske dimenzije	455mm (širina) x 284mm (visina) x 347mm (dubina)
Potrošnja energije:	
Mikrovalovi	1200 Wata
Roštilj	1000 Wata
Kombinacija	2150 Wata

<Croatia>

Uklanjanje starog aparata

1. Ako se na proizvodu nalazi simbol prekržižene kante za smeće, to znači da je proizvod pokriven europskom direktivom 2002/96/EC.
2. Električni i elektronski proizvodi ne smiju se odlagati zajedno s komunalnim otpadom, već u posebna odlagališta koja je odredila vlada ili lokalne vlasti.
3. Pravilno odlaganje starog proizvoda sprečič će potencijalne negativne posljedice po okoliš i zdravlje ljudi.
4. Podrobnije informacije o odlaganju starog proizvoda potražite u gradskom uredu, službi za odlaganje otpada ili u trgovini u kojoj ste kupili proizvod.

CR

