



OWNER'S MANUAL

MICROWAVE OVEN

PLEASE READ THIS OWNER'S MANUAL THOROUGHLY BEFORE OPERATING.

MC8289BRC/MC8289BRCS/MC8289BRCB



MFL63739904

ENGLISH

MAGYAR

БЪЛГАРСКИ

www.lg.com

ENGLISH	OWNER'S MANUAL PLEASE READ THIS OWNER'S MANUAL THOROUGHLY BEFORE OPERATING.	4~38
MAGYAR	TÍPUSÚ GRILLEZŐ MIKROHULLÁMÚ SŰTŐHÖZ	39~73
БЪЛГАРСКИ	РЪКОВОДСТВО НА ПОТРЕБИТЕЛЯ Моля, прочетете внимателно това ръководство преди работа	75~139
HRVATSKI	PRIRUČNIK ZA KORIŠTENJE PRIJE POČETKA KORIŠTENJA MOLIMO PAŽLJIVO PROČITAJTE OVE UPUTE ZA KORIŠTENJE.	111~145
СРПСКИ	PRIRUČNIK ZA UPOTREBU MOLIMO VAS DA PAŽLJIVO PROČITATE OVO UPUTSTVO PRE UPOTREBE.	147~181

Precautions

Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy.

You cannot operate your oven with the door open due to the safety interlocks built into the door mechanism. These safety interlocks automatically switch off any cooking activity when the door is opened; which in the case of a microwave oven could result in harmful exposure to microwave energy.

It is important not to tamper with the safety interlocks.

Do not place any object between the oven front face and the door or allow food or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

Do not operate your oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the: (1) door(bent), (2) hinges and latches (broken or loosened), (3) door seals and sealing surfaces.

Your oven should not be adjusted or repaired by anyone except qualified service personnel.

Warning

Please ensure cooking times are correctly set as over cooking may result in the FOOD catching fire and subsequent damage to your oven.

When heating liquids, e.g. soups, sauces and beverages in your microwave oven, delayed eruptive boiling can occur without evidence of bubbling. This could result in a sudden boil over of the hot liquid. To prevent this possibility the following steps should be taken:

- 1 Avoid using straight sided containers with narrow necks.
- 2 Do not overheat.
- 3 Stir the liquid before placing the container in the oven and again halfway through the heating time.
- 4 After heating, allow to stand in the oven for a short time, stir or shake them(especially the contents of feeding bottles and baby food jars) again carefully and check the temperature of them before consumption to avoid burns (especially, contents of feeding bottles and baby food jars). Be careful when handling the container.

Warning

Always allow food to stand after being cooked by microwaves and check the temperature of them before consumption. Especially contents of feeding bottles and baby food jars.

How the Microwave Oven Works

Microwaves are a form of energy similar to radio and television waves and ordinary daylight. Normally, microwaves spread outwards as they travel through the atmosphere and disappear without effect. Microwave ovens, however, have a magnetron which is designed to make use of the energy in microwaves. Electricity, supplied to the magnetron tube, is used to create microwave energy.

These microwaves enter the cooking area through openings inside the oven. A turntable or tray is located at the bottom of the oven. Microwaves cannot pass through metal walls of the oven, but they can penetrate such materials as glass, porcelain and paper, the materials out of which microwave-safe cooking dishes are constructed.

Microwaves do not heat cookware, though cooking vessels will eventually get hot from the heat generated by the food.

A very safe appliance

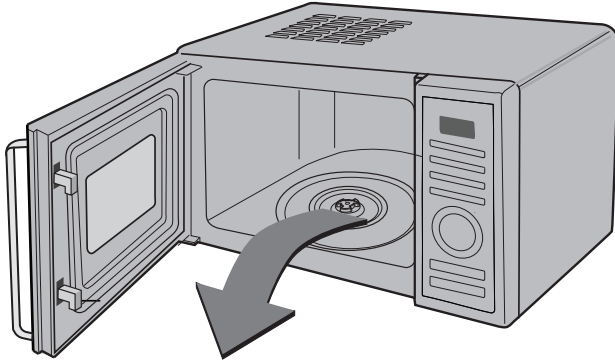
Your microwave oven is one of the safest of all home appliances. When the door is opened, the oven automatically stops producing microwaves. Microwave energy is converted completely to heat when it enters food, leaving no "left over" energy to harm you when you eat your food.

Precautions _____	4
Contents _____	5
Unpacking & Installing _____	6 ~ 7
Setting the Clock _____	8
Child Lock _____	9
Micro Power Cooking _____	10
Micro Power Level _____	11
Two Stage Cooking _____	12
Quick Start _____	13
Grill Cooking _____	14
ConvectionCooking _____	15 ~ 16
Combination Cooking _____	17 ~ 18
Steam Chef (Auto) _____	19 ~ 20
Auto Defrost _____	21 ~ 22
Crispy Reheat _____	23 ~ 24
Defrost & Bake _____	25 ~ 26
Lean Roast _____	27 ~ 28
Heating or Reheating Guide _____	29
Fresh Vegetable Guide _____	30
Grill Cooking Guide _____	31
Important safety instructions _____	32 ~ 33
Microwave - safe Utensils _____	34
Food characteristics & Microwave cooking _____	35 ~ 36
Questions & Answers _____	37
Plug Wiring Information/Technical Specifications _____	38

Unpacking & Installing

By following the basic steps on these two pages you will be able to quickly check that your oven is operating correctly. Please pay particular attention to the guidance on where to install your oven. When unpacking your oven make sure you remove all accessories and packing. Check to make sure that your oven has not been damaged during delivery.

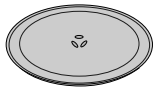
- 1** Unpack your oven and place it on a flat level surface.



HIGH RACK



LOW RACK

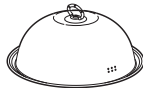


GLASS TRAY



ROTATING RING

STEAMER



STEAM COVER

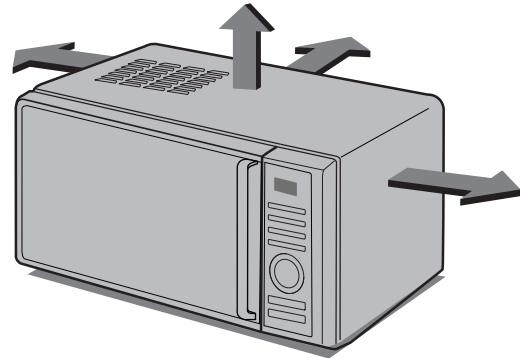


STEAM PLATE



STEAM WATER BOWL
(METAL TRAY,
CRISPING TRAY)

- 2** Place the oven in the level location of your choice with more than 85cm height but make sure there is at least 30cm of space on the top and 10cm at the rear for proper ventilation. The front of the oven should be at least 8cm from the edge of the surface to prevent tipping. An exhaust outlet is located on top or side of the oven. Blocking the outlet can damage the oven.

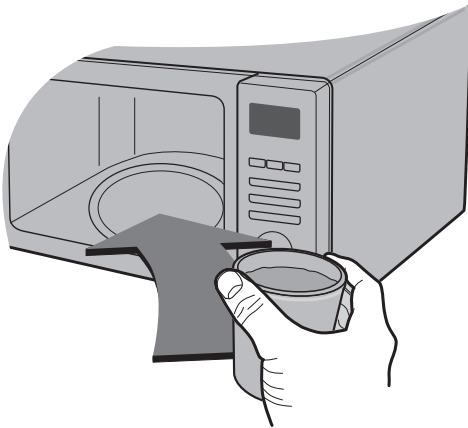


THIS OVEN SHOULD NOT BE USED FOR COMMERCIAL CATERING PURPOSES

3 Plug your oven into a standard household socket. Make sure your oven is the only appliance connected to the socket. **If your oven does not operate properly, unplug it from the electrical socket and then plug it back in.**

4 Open your oven door by pulling the **DOOR HANDLE**. Place the **ROTATING RING** inside the oven and place the **GLASS TRAY** on top.

5 Fill a **microwave safe container** with 300 ml (1/2 pint) of water. Place on the **GLASS TRAY** and close the oven door. If you have any doubts about what type of container to use please refer to page 34.



6 Press the **STOP/CLEAR** button, and press the **START** button one time to set 30 seconds of cooking time.



7 The **DISPLAY** will count down from 30 seconds. When it reaches 0 it will sound BEEPS. Open the oven door and test the temperature of the water. If your oven is operating the water should be warm. **Be careful when removing the container it may be hot.**



YOUR OVEN IS NOW INSTALLED

8 The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

Setting the Clock

You can set either 12 hour clock or 24 hour clock.

In the following example I will show you how to set the time for 14:35 when using the 24 clock. Make sure that you have removed all packaging from your oven.



When your oven is plugged in for the first time or when power resumes after a power cut, a '24H' will be shown in the display; you can reset the clock.

If the clock (or display) shows any strange looking symbols, unplug your oven from the electrical socket and plug it back in and reset the clock.

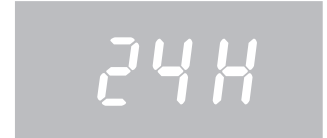
Make sure that you have correctly installed your oven as described earlier in this book.

Plug in your oven for the first time.

"24H" appears on the display.

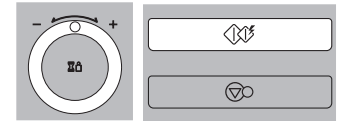
(If you want to use different option, Press **CLOCK/AUTO DEFROST** .

If you want to change different option after setting clock, you have to unplug and plug it back in.)



Turn **DIAL** until display shows "14: " .

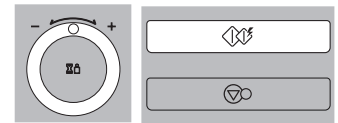
Press **START** for hour confirmation.



Turn **DIAL** until display shows "14:35".

Press **START** .

The clock starts counting.

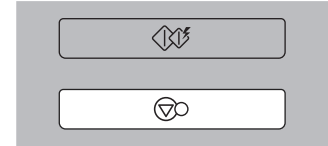


Child Lock

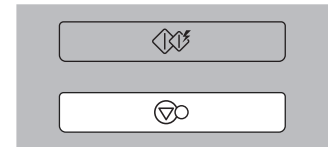
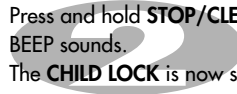


Your oven has a safety feature that prevents accidental running of the oven. Once the child lock is set, you will be unable to use any functions and no cooking can take place. However your child can still open the oven door.

Press **STOP/CLEAR**.

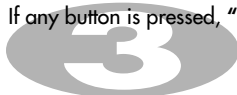


Press and hold **STOP/CLEAR** until "**L**" appears on the display and BEEP sounds.
The **CHILD LOCK** is now set.

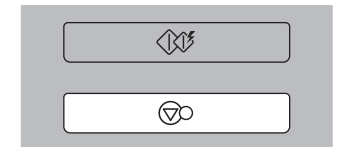


The time will disappear on the display but will reappear on the display a few seconds later.

If any button is pressed, "**L**" will appear on the display



To cancel **CHILD LOCK** press and hold **STOP/CLEAR** until "**L**" disappears.
You will hear BEEP when it's released.



Micro Power Cooking

In the following example I will show you how to cook some food on 80% power for 5 minutes and 30 seconds.

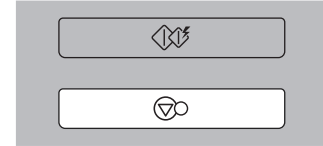


Your oven has five microwave Power settings.

POWER	%	Power Output
HIGH MAX	100%	900W
MEDIUM HIGH	80%	720W
MEDIUM	60%	540W
DEFROST** (ΔΔ) MEDIUM LOW	40%	360W
LOW	20%	180W

Make sure that you have correctly installed your oven as described earlier in this book.

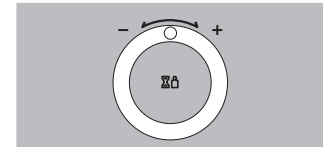
Press **STOP/CLEAR**.



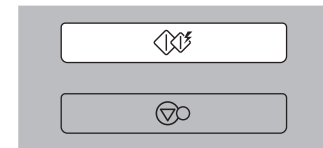
Press **MICRO** twice to select the 80% power.
“720” display.



Turn **DIAL** until display shows “5:30”.



Press **START**.



Micro Power Level

Your microwave oven is equipped with 5 power levels to give you maximum flexibility and control over cooking. The table below shows the examples of food and their recommended cooking power levels for use with this microwave oven.

POWER LEVEL	USE	POWER LEVEL (%)	POWER OUTPUT
HIGH	<ul style="list-style-type: none"> * Boil Water * Brown minced beef * Cook poultry pieces, fish, vegetables * Cook tender cuts of meat 	100%	900W
MEDIUM HIGH	<ul style="list-style-type: none"> * All reheating * Roast meat and poultry * Cook mushrooms and shellfish * Cook foods containing cheese and eggs 	80%	720W
MEDIUM	<ul style="list-style-type: none"> * Bake cakes and scones * Prepare eggs * Cook custard * Prepare rice, soup 	60%	540W
DEFROST / (**) MEDIUM LOW	<ul style="list-style-type: none"> * All thawing * Melt butter and chocolate * Cook less tender cuts of meat 	40%	360W
LOW	<ul style="list-style-type: none"> * Soften butter & cheese * Soften ice cream * Raise yeast dough 	20%	180W



Two stage Cooking

In the following example I will show you how to cook some food in two stages. The first stages will cook your food for 11 minutes on HIGH; the second will cook for 35 minutes on 360W.

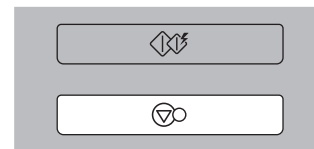


During two stage cooking the oven door can be opened and food checked. Close the oven door and press **START** and the cooking stage will continue.

At the end of stage 1, BEEP sounds and stage 2 commences.

Should you wish to clear the programme press **STOP/CLEAR** twice.

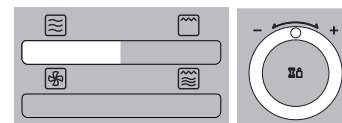
Press **STOP/CLEAR**.



Set the power and the cooking time **for stage 1**.

Press **MICRO** once to select HIGH power.

Turn **DIAL** until display shows "11:00".



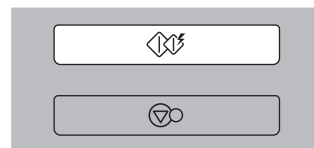
Set the power and the cooking time **for stage 2**.

Press **MICRO** four times to select 360 power.

Turn **DIAL** until display shows "35:00".



Press **START**.



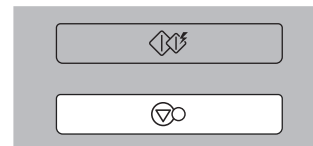
Quick Start

In the following example I will show you how to set 2 minutes of cooking on high power.

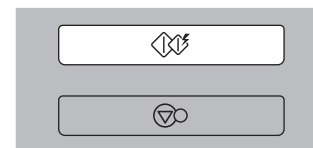


The **QUICK START** feature allows you to set 30 seconds intervals of HIGH power cooking with a touch of the **START** button.

Press **STOP/CLEAR**.



Press **START** four times to select 2 minutes on HIGH power.
Your oven will start before you have finished the fourth press.



During **QUICK START** cooking, you can extend the cooking time by repeatedly pressing the **START** button.



Grill Cooking

In the following example I will show you how to use the grill to cook some food for 12 minutes and 30 seconds.

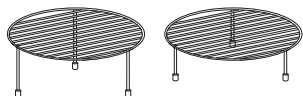


This model is fitted with a **HEATER**, so preheating is not needed.

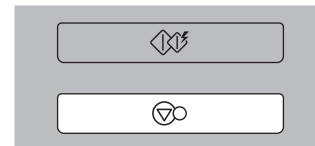
This feature will allow you to brown and crisp food quickly.

The metal tray is placed between a glass tray and a grill rack at the grill mode.

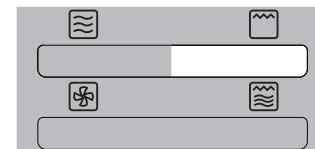
The grill rack (high rack) must be used during grill cooking.



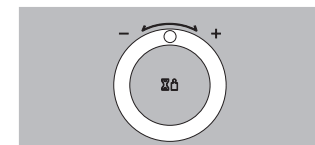
Press **STOP/CLEAR**.



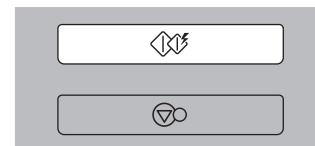
Press **Grill**.



Turn **DIAL** until display shows "12:30".



Press **START**.



Convection Cooking

In the following example I will show you how to preheat the oven at a temperature of 230°C.



The convection oven has a temperature range of 40°C and 100°C~ 230°C (180°C is automatically available when convection mode is selected).

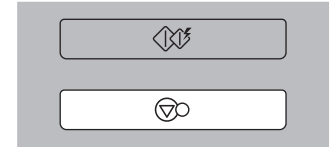
The oven has a ferment function at the oven temperature of 40°C. You may wait until the oven is cool because you cannot use a ferment function if the oven temperature is over 40°C.

Your oven will take a few minutes to reach the selected temperature.

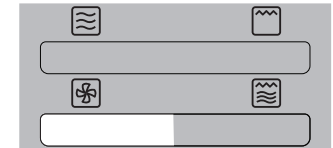
Once it has reached correct temperature, your oven will BEEP to let you know that it has reached the correct temperature. Then place your food in your oven: then tell your oven to start cooking.

1. To preheat.

Press **STOP/CLEAR**.

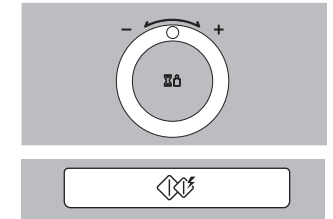


2 Press **CONVECTION** mode.



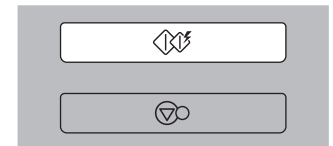
3 Turn **DIAL** until display shows "230°C".

Press **START**.



4 Press **START**.

Preheating will be started with displaying "Pr-H".



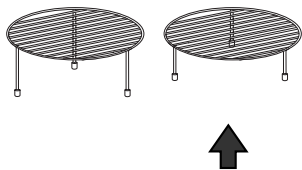
Convection Cooking

In the following example I will show you how to cook some food at a temperature of 230°C for 50 minutes.



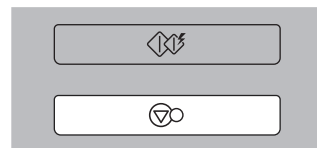
If you do not set a temperature your oven will automatically select 180°C. The cooking temperature can be changed by turn the DIAL.

The convection rack (low rack) must be used during convection cooking.

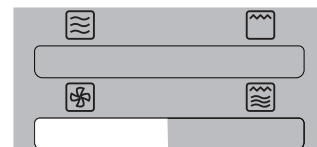


2. To cook.

Press **STOP/CLEAR**.

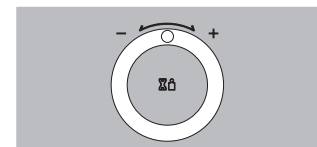


Press **CONVECTION** mode.



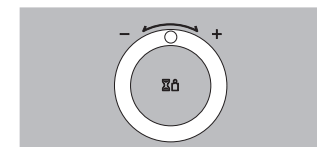
Turn **DIAL** until display shows "230°C".

Press **START**.



Turn **DIAL** until display shows "50:00"

Press **START**.



Combination Cooking

In the following example I will show you how to programme your oven with micro power 40% and grill for a cooking time of 25 minutes.

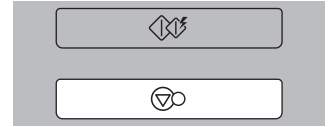


Your oven has a combination cooking feature which allows you to cook food with **heater** and **microwave** at the same time or alternately. This generally means it takes less time to cook your food.

Microwave Power(%)	Output Power
20	180W
30	270W
40	360W

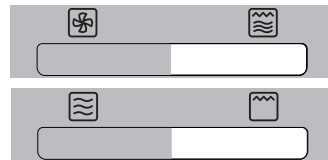
1. GRILL COMBINATION.

Press **STOP/CLEAR**.

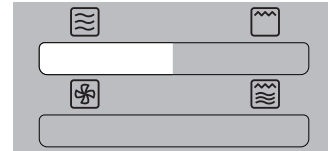


Press **COMBI**.

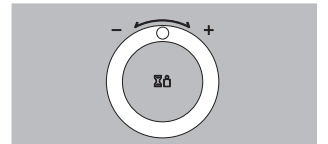
Press **GRILL**.



Press **MICRO** to select the 360W power.



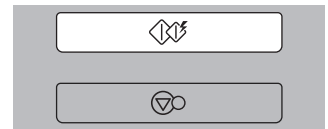
Turn **DIAL** until display shows "25:00".



Press **START**.

When cooking you can use by turning DIAL to increase or decrease cooking time.

Be careful when removing your food because the container will be hot!



Combination Cooking



Your oven has a combination cooking feature which allows you to cook food with **heater** and **microwave** at the same time or alternately. This generally means it takes less time to cook your food.

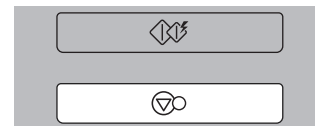
You can set three kinds of micro power level(180,270 and 360W) in combi mode.

Microwave Power(%)	Output Power
20	180W
30	270W
40	360W

In the following example I will show you how to programme your oven with micro power 360 power and at a convection temperature 200°C for a cooking time of 25 minutes.

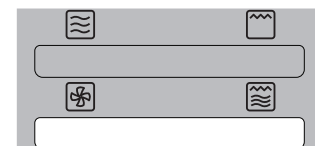
2. CONVECTION COMBINATION.

Press **STOP/CLEAR**.

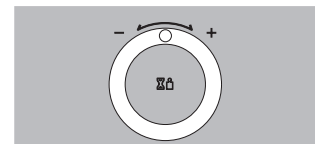


Press **COMBI**.

Press **CONVECTION**.

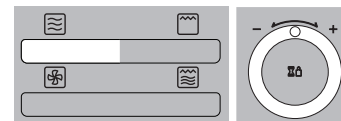


Turn **DIAL** until display shows "200 °C" .



Press **MICRO** to select the 360 power.

Turn **DIAL** until display shows "25:00" .



Press **START**.

When cooking you can use by turning DIAL to increase or decrease cooking time.



Be careful when removing your food because the container will be hot!

Steam Chef (Auto)

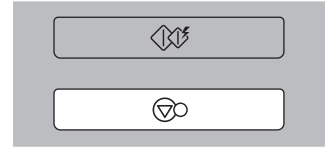
In the following example I will show you how to cook 0.6kg of vegetable(small cut).

This feature allows you steamed cook.

CAUTION:

1. Always use oven gloves when removing a STEAMER from the oven. It's very hot.
2. Do not put a hot STEAMER on a glass table or a place easy to be melted after cooking. Always make sure to use a pad or tray.
3. When you use this Steamer, pour at least 300ml water before use. If the amount of water is less than 300ml, it may cause incomplete cooking, or may cause a fire or fatal damage to the product.
4. Be careful when you move the STEAMER with water.
5. When you use the STEAMER, the steam cover and steam water bowl should be set perfectly right. The eggs or the chestnut would be exploding without setting the steam cover and steam water bowl.
6. Never use this Steamer with a product of different model. it may cause a fire or fatal damage to the product.

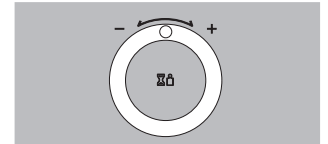
Press **STOP/CLEAR**.



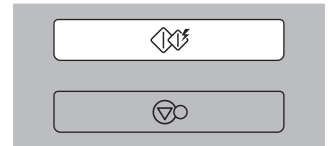
Press **STEAM CHEF** once to select vegetable(small cut).



Turn **DIAL** until display shows "0.6kg".



Press **START**.



FOOD CATEGORY	WEIGHT LIMIT	UTENSILS	FOOD TEMP.	INSTRUCTIONS
VEGETABLE (SMALL CUT)	0.2 kg ~ 0.8 kg	Steam water bowl Steam plate Steam cover	Room (Water:300ml)	Clean the vegetables and cut into similar sized pieces. Pour 300ml tap water into the steam water bowl. Place the steam plate on the steam water bowl. Place the prepared vegetables on the steam plate. Cover with the steam cover. Place the steam water bowl on the center of the glass tray. After steaming, stand for 3-5 minutes in the oven. -Sliced carrots, sliced potatoes, pepper, courgettes, cauliflower florets and broccoli florets. Tomatoes(small size)
SEAFOODS	0.2 kg ~ 0.6 kg	Steam water bowl Steam plate Steam cover	Refrigerated (Water:300ml)	Clean the food. Pour 300ml tap water into the steam water bowl. Place the steam plate on the steam water bowl. Place the prepared food on the steam plate. Cover with the steam cover. Place the steam water bowl on the center of the glass tray. After steaming, stand for 3-5 minutes in the oven. - Fish fillets, fish steak, whole fish, shrimp, crab, clam
CHICKEN BREASTS	0.2 kg ~ 0.6 kg	Steam water bowl Steam plate Steam cover	Refrigerated (Water:300ml)	Clean the food. Pour 300ml tap water into the steam water bowl. Place the steam plate on the steam water bowl. Place the prepared chicken on the steam plate. Cover with steam cover. Place the steam water bowl on the center of the glass tray. After steaming, stand for 3-5 minutes in the oven. - Chicken breasts, Turkey breasts
EGGS	2-9 eggs	Steam water bowl Steam plate Steam cover	Refrigerated (Water:300ml)	Pour 300ml tap water into the steam water bowl. Place the steam plate on the steam water bowl. Place the eggs on the steam plate. Cover with the steam cover. Place the steam water bowl on the center of the glass tray. After steaming, stand for 3-5 minutes in the oven.

The temperature and density of food varies, I would recommend that the food is checked before cooking commences. Pay particular attention to large joints of meat and chicken, some foods should not be completely thawed before cooking. The BREAD programme is suitable for defrosting small items such as rolls or a small loaf. These will require a standing time to allow the centre to thaw. In the following example I will show you how to defrost 1.4 Kg of frozen poultry.

Auto Defrost

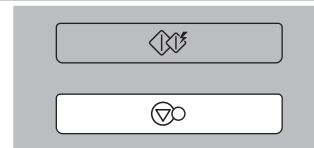


Your oven has four microwave defrost settings:- **MEAT, POULTRY, FISH** and **BREAD**; each defrost category has different power settings. Repeated presses of the **CLOCK/AUTO DEFROST** button will select a different setting.

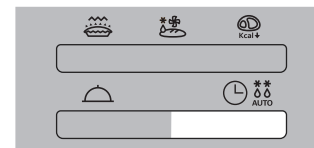
Category	Press CLOCK/AUTO DEFROST
MEAT	1 time
POULTRY	2 times
FISH	3 times
BREAD	4 times

Press **STOP/CLEAR**.

Weight the food that you are about to defrost. Be certain to remove any metallic ties or wraps; then place the food in your oven and close the oven door.

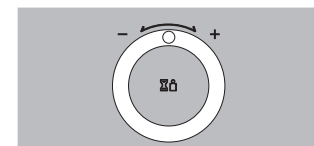


Press **CLOCK/AUTO DEFROST** twice to select the **POULTRY** defrosting programme.

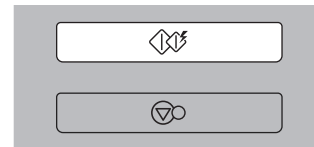


Enter the weight of the frozen food that you are about to defrost.

Turn **DIAL** until display shows "1.4kg".



Press **START**.



During defrosting your oven will "BEEP", at which point open the oven door, turn food over and separate to ensure even thawing. Remove any portions that have thawed or shield them to help slow down thawing. After checking close the oven door and press **START** to resume defrosting. **Your oven will not stop defrosting (even when the beep sounded) unless the door is opened.**

AUTO WEIGHT DEFROST GUIDE

- * Food to be defrosted should be in a suitable microwave proof container and place uncovered on the glass turntable.
- * If necessary, shield small areas of meat or poultry with flat pieces of aluminum foil. This will prevent thin areas becoming warm during defrosting. Ensure the foil does not touch the oven walls.
- * Separate items like minced meat and chops as soon as possible.
- * **When BEEP**, at this point remove the food from the microwave oven, turn the food over and return to the microwave oven. Press start to continue. At the end of the program, remove the food from the microwave oven, cover with foil and allow to stand until completely thawed. To thaw completely, for example joints of meat and whole chickens should STAND for a minimum of 1 hour before cooking.

Category	Weight Limit	Utensil	Food
Meat Poultry Fish	0.1 ~ 4.0 kg	Microwave ware (Flat plate)	Meat Minced beef, Fillet steak, Cubes for stew, Sirloin steak, Pot roast, Rump roast, Beef burger Lamb chops, Rolled roast, Sausage, Cutlets(2cm) Turn food over at beep. After defrosting, let stand for 5-15 minutes. Poultry Whole chicken, Legs, Breasts, Turkey breasts(under 2.0kg) Turn food over at beep. After defrosting, let stand for 20-30 minutes. Fish Fillets, Steaks, Whole fish, Sea foods Turn food over at beep. After defrosting, let stand for 10-20 minutes.
Bread	0.1 ~ 0.5 kg	Paper towel or flat plate	Sliced bread, Buns, Baguette, etc. Separate slices and place between paper towel or flat plate. Turn food over at beep. After defrosting, let stand for 1-2 minutes.

Crispy Reheat

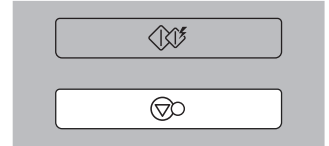
In the following example I will show you how to cook 0.3kg of "Roasted Meat".



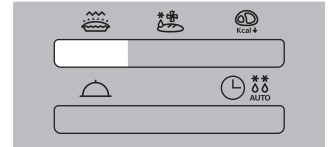
Crispy reheat allows you to cook your favorite food easily by selecting the food type and entering the weight of food by turn the wheel dial.

Category	Press	Crispy reheat
Roasted Meat	1	time
Lasagna	2	times
Bread	3	times
Pie	4	times

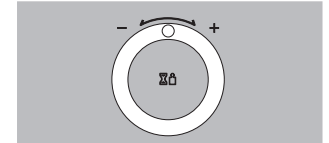
Press **STOP/CLEAR**.



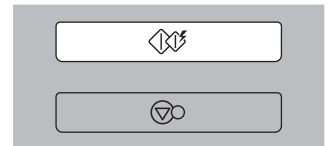
Press **Crispy Reheat** once.



Turn **DIAL** until display shows "0.3kg".



Press **START**.



Category	Quantity	Utensil	FOOD TEMP.	Instructions
Roasted Meat	0.2-0.6kg	Low Rack	Refrigerated	Slice each of roasted meat under 2.5cm thickness. Place food on the low rack. After cooking, remove from the oven and stand.
Lasagna	0.2-0.8kg	Low Rack	Refrigerated	Place leftover lasagna on the low rack. And do same as above.
Bread	0.1-0.3kg	Low Rack	Frozen	Place frozen baguette or croissant on the low rack. Brush baguettes with milk or water. And do same as above.
Pie	0.2-0.6kg	Low Rack	Refrigerated	Place leftover pie on the low rack. And do same as above.

Defrost & Bake

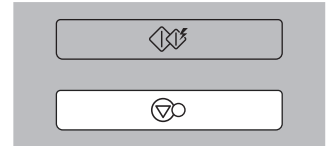
In the following example I will show you how to cook 0.6 kg of "Quiche".



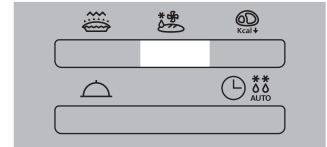
Defrost & Bake allows you to cook most of your favorite food easily by selecting the food type and entering the weight of food by turn the dial.

Category	Press	Defrost & Bake
Quiche	1	time
Lasagna	2	times
Tart	3	times
Chicken Pieces	4	times

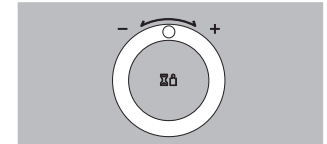
Press **STOP/CLEAR**.



Press Defrost & Bake once.



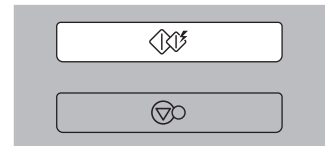
Turn **DIAL** until display shows "0.6kg".



Press **START**.



When cooking you can increase or decrease cooking time by turning **DIAL**.



Category	Quantity	Utensil	FOOD TEMP.	Instructions
Quiche	0.3~0.6kg	High Rack	Frozen	<p>1 pie crust pastry 140g Onions 3 slices of Bacon 3 eggs 300g whipping cream 120g milk 120g grated cheese</p> <p>Saute the chopped onion and bacon in a frying pan. Mix eggs, whipping cream, milk, and grated cheese. Place the crust onto the crispy tray and prick the surface with a fork. Put the onion and bacon onto the crust and pour the mixture.</p>
Lasagna	0.3~0.6kg	Low Rack	Frozen	<p>1.Remove the cover and place on the low rack. 2.After cooking, stand for 2 minutes.</p>
Tart	0.1~0.6kg	Low Rack	Frozen	<p>1.Remove "Tart" from package and place on the low rack. 2.After cooking, stand for 2 minute.</p>
Chicken Pieces	0.2~0.8kg	High Rack	Frozen	<p>1.Wash and dry skin. Brush the chicken pieces with oil. 2.Place the "Chicken pieces "on the low rack, put a plate under the low rack for dropping juice. 3.When beep, turn food over. 4.After cooking, stand covered with aluminum foil for 2 minutes.</p>

Lean Roast

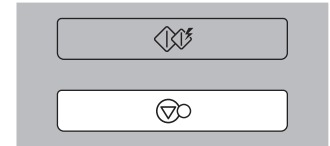
In the following example I will show you how to cook 0.6kg of "Beef".



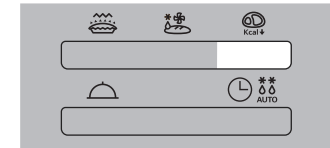
Lean Roast allows you to cook your favorite food easily by selecting the food type and entering the weight of food by turn the dial.

Category	Press Lean Roast	
Beef	1	time
Pork	2	times
Chicken	3	times
Lamb	4	times

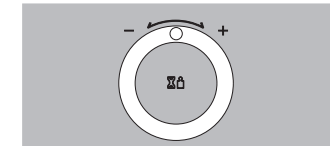
Press **STOP/CLEAR**.



Press **Lean Roast** once.



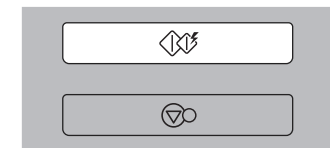
Turn **DIAL** until display shows "0.6kg".



Press **START**.



When cooking you can increase or decrease cooking time by turning **DIAL**.



Category	Quantity	Utensil	FOOD TEMP.	Instructions
Beef	0.5~1.5kg	Low Rack	Refrigerated	<ol style="list-style-type: none"> 1.Brush beef with melted butter or oil and season as desired. 2.Place beef with fat side up on the low rack with a dripping dish below. 3.Choose the menu and adjust weight, and press start. 4.After cooking, stand covered with foil for 10 minutes.
Pork	0.5~1.5kg	Low Rack	Refrigerated	<ol style="list-style-type: none"> 1.Trim excess fat from pork. Brush pork with and season as desired. 2.Place pork with fat side up on the low rack with a dripping dish below. 3.Choose the menu and adjust weight, and press start. 4.After cooking, stand covered with foil for 10 minutes.
Chicken	0.8~1.8kg	Low Rack	Refrigerated	<ol style="list-style-type: none"> 1.Brush chicken with melted butter or oil and season as desired. 2.Place chicken with breast side up on the low rack with a dripping dish below. 3.Choose the menu and adjust weight, and press start. 4.When beep, turn food over. And then press start to continue cooking. 5.After cooking, stand covered with foil for 10 minutes.
Lamb	0.5~1.5kg	Low Rack	Refrigerated	<ol style="list-style-type: none"> 1.Brush lamb with melted butter or oil and season as desired. 2.Place lamb with fat side up on the low rack with a dripping dish below. 3.Choose the menu and adjust weight, and press start. 4.After cooking, stand covered with foil for 10 minutes.

To heat or reheat successfully in the microwave, it is important to follow several guidelines. Measure the amount of food in order to determine the time needed to reheat. Arrange the food in a circular pattern for best results. Room temperature food will heat faster than refrigerated food. Canned foods should be taken out of the can and placed in a microwavable container. The food will be heated more evenly if covered with a microwavable lid or vented plastic wrap. Remove cover carefully to prevent steam burns. Use the following chart as a guide for reheating cooked food.

Heating or Reheating Guide

Food	Cook time (minutes/at HIGH)	Special Instructions
Sliced meat 3 slices (0.5cm thick)	1 ~ 2	Place sliced meat on microwavable plate. Cover with plastic wrap and vent. Note : Gravy or sauce helps to keep meat juicy.
Chicken pieces 1 breast 1 leg and thigh	1 1/2 ~ 2 2 ~ 3 1/2	Place chicken pieces on microwavable plate. Cover with plastic wrap and vent.
Fish fillet (170 ~ 230g)	1 ~ 2	Place fish on microwavable plate. Cover with plastic wrap and vent.
Lasagne 1 serving(300g)	4 ~ 6	Place lasagne on microwavable plate. Cover with plastic wrap and vent.
Casserole 1 cup 4 cups	1 1/2 ~ 3 4 1/2 ~ 7	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Casserole cream or cheese 1 cup 4 cups	1 ~ 2 1/2 3 1/2 ~ 6	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Sloppy Joe or Barbecued beef 1 sandwich (1/2 cup meat filling) without bun	1 ~ 2 1/2	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.

Food	Cook time (minutes/at HIGH)	Special Instructions
Mashed potatoes 350g	5 ~ 7 (at 540W)	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Baked beans 1 cup	1 1/2 ~ 2 1/2	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Ravioli pasta in sauce 1 cup 4 cups	1 1/2 ~ 3 6 1/2 ~ 9	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Rice 1 cup 4 cups	1 ~ 1 1/2 2 1/2 ~ 4	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Sandwich roll or bun 1 roll	15 ~ 30 seconds	Wrap in paper towel and place on glass tray.
Vegetables 1 cup 4 cups	1 1/2 ~ 2 1/2 4 ~ 6	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Soup 1 serving(230g)	1 1/2 ~ 2	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Plated meal (1 serving) Meat 125g, Mashed potato 150g Carrot, cooked 150g	9 ~ 14 (at 540W)	COOK covered in microwavable dinner plate.

Fresh Vegetable Guide

Food	Quantity	Cook time (minutes/at HIGH)	Instructions
Artichokes (230g each)	2 medium 4 medium	4 ¹ / ₂ ~ 7 10 ~ 12	Trim. Add 2 tsp water and 2 tsp juice. Cover. Stand for 2 ~ 3 minutes.
Asparagus, Fresh, Spears	450g	3 ~ 6	Add 1 cup water. Cover. Stand for 2 ~ 3 minutes.
Green beans	450g	6 ~ 10	Add 1/2 cup water in 1.5 litre casserole dish. Stir halfway through cooking. Stand for 2 ~ 3 minutes.
Beats, Fresh	450g	10 ~ 14	Add 1/2 cup water in 1.5 litre casserole dish. Rearrange halfway through cooking. Stand for 2 ~ 3 minutes.
Broccoli, Fresh, Spears	300g	3 ¹ / ₂ ~ 4	Place broccoli in baking dish. Add 1/4 cup water. Stand for 2 minutes.
Cabbage, Fresh, Chopped	450g	7 ~ 9	Add 1/2 cup water in 1.5 litre casserole dish. Stir halfway through cooking. Stand for 2 ~ 3 minutes.
Carrots, Fresh, Sliced	200g	2 ~ 3	Add 1/4 cup water in 1.5 litre casserole dish. Stir halfway through cooking. Stand for 2 ~ 3 minutes.
Cauliflower, Fresh, Whole	450g	5 ~ 7	Trim. Add 1/4 cup water in 1.5 litre casserole dish. Stir halfway through cooking. Stand for 2 ~ 3 minutes.
Corn, Fresh	2 ears	4 ~ 8	Husk. Add 2 tbsp water in 1.5 litre baking dish. Cover. Stand for 2 ~ 3 minutes.

Food	Quantity	Cook time (minutes/at HIGH)	Instructions
Mushrooms, Fresh, Sliced	230g	1 ¹ / ₂ ~ 2 ¹ / ₂	Place mushrooms in 1.5 litre covered casserole dish. Stir halfway through cooking. Stand for 2 ~ 3 minutes.
Parsnips, Fresh, Sliced	450g	6 ~ 8	Add 1/2 cup water in 1.5 litre casserole dish. Stir halfway through cooking. Stand for 2 ~ 3 minutes.
Peas, Green, Fresh	4 cups	6 ~ 9	Add 1/2 cup water in 1.5 litre casserole dish. Stir halfway through cooking. Stand for 2 ~ 3 minutes.
Sweet Potatoes Whole baking (170 ~ 230g each)	2 medium 4 medium	5 ~ 9 9 ~ 13	Pierce potatoes several times with fork. Place on 2 paper towels. Turn over halfway through cooking. Stand for 2 ~ 3 minutes.
White potatoes, Whole baking (170 ~ 230g)	2 potatoes 4 potatoes	5 ¹ / ₂ ~ 7 ¹ / ₂ 9 ¹ / ₂ ~ 14	Pierce potatoes several times with fork. Place on 2 paper towels. Turn over halfway through cooking. Stand for 2 ~ 3 minutes.
Spinach, Fresh, Leaf	450g	6 ~ 8	Add 1/2 cup water in 1.5 litre casserole dish. Stir halfway through cooking. Stand for 2 ~ 3 minutes.
Courgette, Fresh, Sliced	450g	4 ¹ / ₂ ~ 7 ¹ / ₂	Add 1/2 cup water in 1.5 litre casserole dish. Stir halfway through cooking. Stand for 2 ~ 3 minutes.
Courgette, Fresh, Whole	450g	6 ~ 9	Pierce. Place on 2 paper towels. Turn courgette over and rearrange halfway through cooking.

Grill Cooking Guide

Directions for grilling meat on grill

Trim excess fat from meat. Cut fat, making sure you do not cut into the lean. (This will stop the fat curling.)

Arrange on the rack. Brush with melted butter or oil.

Halfway through, turn the meat over.

Food	Quantity	Cook time (minutes/at HIGH)	Instructions
Beef burgers	50g x 2 100g x 2	11 ~ 14 17 ~ 21	Baste with oil or melted butter. Thin items should be placed on the rack. Thick items can be placed on to a drip tray. Turn food over after halfway cooking time. Turn frequently.
Beef steaks (2.5cm (1") thick)			
Rare	230g x 2	16 ~ 18	
Medium	230g x 2	19 ~ 21	
Well	230g x 2	23 ~ 25	
Lamb chops (2.5cm (1") thick)	230g x 2	22 ~ 29	
Sausages (frank)	230g x 2	11 ~ 14	

Directions for grilling fish and seafood

Place fish and seafood on the rack. Whole fish should be scored diagonally on both sides before grilling.

Brush fish and seafood with melted butter, margarine or oil before and during cooking. This helps stop the fish drying out. Grill for times recommended in the chart. Whole fish and fish steaks should be carefully turned over halfway grilling time. If desired thick fillets can also be turned halfway.

Food	Quantity	Cook time (minutes/at HIGH)	Instructions
Fish fillets			Brush with melted butter and turn over halfway through cooking.
1cm (1/3") thick	230g	11 ~ 14	
1.5cm (1/2") thick	230g	17 ~ 21	
Fish steaks			Allow extra time for thick and oily fish.
2.5cm (1") thick	230g	18 ~ 23	
Whole fish	225~350g each 400g	18 ~ 23 22 ~ 32	
Scallops	450g	16 ~ 20	Baste well during cooking.
Prawns uncooked	450g	16 ~ 20	

Important safety instructions

Read carefully and keep for future reference

- 1 Do not attempt to tamper with, or make any adjustments or repairs to the door, control panel, safety interlock switches or any other part of the oven. It is hazardous for anyone to carry out any service or repair operation which involves the removal of any cover which gives protection against exposure to microwave energy. Repairs should only be undertaken by a qualified service technician.
- 2 Do not operate the oven when empty. It is best to leave a glass of water in the oven when not in use. The water will safely absorb all microwave energy, if the oven is accidentally started.
- 3 Do not use the oven for the purpose of dehumidification. It can be the cause of serious damage of safety. (ex. Operating the microwave oven with the wet newspapers, clothes, toys, pet or portable electric devices, etc.)
- 4 Do not cook food wrapped in paper towels, unless your cook book contains instructions, for the food you are cooking.
- 5 Do not use newspaper in place of paper towels for cooking.
- 6 Do not use wooden containers. They may heat-up and char. Do not use ceramic containers which have metallic (e.g. gold or silver) inlays. Always remove metal twist ties. Metal objects in the oven may arc, which can cause serious damage.
- 7 Do not operate the oven with a kitchen towel, a napkin or any other obstruction between the door and the front edges of the oven, which may cause microwave energy leakage.
- 8 Do not use recycled paper products since they may contain impurities which may cause sparks and/or fires when used in cooking.
- 9 Do not rinse the turntable by placing it in water just after cooking. This may cause breakage or damage.
- 10 Small amounts of food require shorter cooking or heating time. If normal times are allowed they may overheat and burn.
- 11 Be certain to place the oven so the front of the door is 8 cm or more behind the edge of the surface on which it is placed, to avoid accidental tipping of the appliance.
- 12 Before cooking, pierce the skin of potatoes, apples or any such fruit or vegetable.
- 13 Do not cook eggs in their shell. Pressure will build up inside the egg which will burst.
- 14 Do not attempt deep fat frying in your oven.
- 15 Remove the plastic wrapping from food before cooking or defrosting. Note though that in some cases food should be covered with plastic film, for heating or cooking.
- 16 If the oven door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a qualified service technician.
- 17 If smoke is observed, switch off or disconnect the oven from the power supply and keep the oven door closed in order to stifle any flames.
- 18 When food is heated or cooked in disposable containers of plastic, paper or other combustible materials, check the oven frequently due to the possibility of the food container is deteriorating.
- 19 Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
- 20 Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- 21 Do not operate the oven, if the door seals and adjacent parts of the microwave oven are faulty, until the oven has been repaired by a qualified service technician.
- 22 Check the utensils are suitable for use in microwave ovens before use.
- 23 Do not touch the oven door, outer cabinet, rear cabinet, oven cavity, accessories and dishes during grill mode, convection mode and auto cook operations, unless wearing thick oven gloves, as they will become hot. Before clearing make sure they are not hot.

WARNING

Please ensure cooking times are correctly set as over cooking may result in FIRE and subsequent DAMAGE to the OVEN.

WARNING








*Please do not let the POWER
CORD touch the BACK COVER.*

Important safety instructions

Read carefully and keep for future reference

- 24 Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- 25 When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
- 26 If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- 27 Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
- 28 The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- 29 Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
- 30 Details for cleaning door seals, cavities and adjacent parts.
- 31 The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- 32 Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- 33 Only use the temperature probe recommended for this oven (for appliances having a facility to use a temperature-sensing probe).
- 34 If heating elements are provided, during use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- 35 The appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
- 36 The microwave oven must be operated with the decorative door open.
- 37 This connection may be achieved by having the plug accessible or by incorporation a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

- 38 Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- 39 This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

-  **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
-  **WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
-  **WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
-  **WARNING:** Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
-  **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
-  **WARNING:** Should be monitored to ensure that children do not play with the device.
-  **WARNING:** The devices are not intended to be operated by an external timer or by a separate control.

Microwave-safe Utensils

Never use metal or metal trimmed utensils in your microwave oven

Microwaves cannot penetrate metal. They will bounce off any metal object in the oven and cause arcing, an alarming phenomenon that resembles lightning.

Most heat resistant non metallic cooking utensils are safe for use in your microwave oven. However, some may contain materials that render them unsuitable as microwave cookware. If you have any doubts about a particular utensil, there's a simple way to find out if it can be used in your microwave oven.

Place the utensil in question next to a glass bowl filled with water in the microwave oven. Microwave at power HIGH for 1 minute. If the water heats up but the utensil remains cool to the touch, the utensil is microwave-safe. However, if the water does not change temperature but the utensil becomes warm, microwaves are being absorbed by the utensil and it is not safe for use in the microwave oven. You probably have many items on hand in your kitchen right now that can be used as cooking equipment in your microwave oven. Just read through the following checklist.

Dinner plates

Many kinds of dinner-ware are microwave-safe. If in doubt consult the manufacturer's literature or perform the microwave test.

Glassware

Glassware that is heat-resistant is microwave-safe. This would include all brands of oven tempered glass cookware. However, do not use delicate glassware, such as tumblers or wine glasses, as these might shatter as the food warms.

Plastic storage containers

These can be used to hold foods that are to be quickly reheated. However, they should not be used to hold foods that will need considerable time in the oven as hot foods will eventually warp or melt plastic containers.

Paper

Paper plates and containers are convenient and safe to use in your microwave oven, provided that the cooking time is short and foods to be cooked are low in fat and moisture. Paper towels are also very useful for wrapping foods and for lining baking trays in which greasy foods such as bacon are cooked. In general, avoid coloured paper products as the colour may run. Some recycled paper products may contain impurities which could cause arcing or fires when used in the microwave oven.

Plastic cooking bags

Provided they are made specially for cooking, cooking bags are microwave safe. However, be sure to make a slit in the bag so that steam can escape. Never use ordinary plastic bags for cooking in your microwave oven, as they will melt and rupture.

Plastic microwave cookware

A variety of shapes and sizes of microwave cookware are available. For the most part, you can probably use items you already have on hand rather than investing in new kitchen equipment.

Pottery, stoneware and ceramic

Containers made of these materials are usually fine for use in your microwave oven, but they should be tested to be sure.

CAUTION

Some items with high lead or iron content are not suitable for cooking utensils.

Utensils should be checked to ensure that they are suitable for use in microwave ovens.

Food characteristics & Microwave cooking

Keeping an eye on things

The recipes in the book have been formulated with great care, but your success in preparing them depends on how much attention you pay to the food as it cooks. Always watch your food while it cooks. Your microwave oven is equipped with a light that turns on automatically when the oven is in operation so that you can see inside and check the progress of your food. Directions given in recipes to elevate, stir, and the like should be thought of as the minimum steps recommended. If the food seems to be cooking unevenly, simply make the necessary adjustments you think appropriate to correct the problem.

Factors affecting microwave cooking times

Many factors affect cooking times. The temperature of ingredients used in a recipe makes a big difference in cooking times. For example, a cake made with ice-cold butter, milk, and eggs will take considerably longer to bake than one made with ingredients that are at room temperature. All of the recipes in this book give a range of cooking times. In general, you will find that the food remains under-cooked at the lower end of the time range, and you may sometimes want to cook your food beyond the maximum time given, according to personal preference. The governing philosophy of this book is that it is best for a recipe to be conservative in giving cooking times. While overcooked food is ruined for good. Some of the recipes, particularly those for bread, cake, and custards, recommend that food be removed from the oven when they are slightly undercooked. This is not a mistake. When allowed to stand, usually covered, these foods will continue to cook outside of the oven as the heat trapped within the outer portions of the food gradually travels inward. If the food is left in the oven until it is cooked all the way through, the outer portions will become overcooked or even burnt. You will become increasingly skilful in estimating both cooking and standing times for various foods.

Density of food

Light, porous food such as cakes and breads cook more quickly than heavy, dense foods such as roasts and casseroles. You must take care when microwaving porous food that the outer edges do not become dry and brittle.

Height of food

The upper portion of tall food, particularly roasts, will cook more quickly than the lower portion. Therefore, it is wise to turn tall food during cooking, sometimes several times.

Moisture content of food

Since the heat generated from microwaves tends to evaporate moisture, relatively dry food such as roasts and some vegetables should either be sprinkled with water prior to cooking or covered to retain moisture.

Bone and fat content of food

Bones conduct heat and fat cooks more quickly than meat. Care must be taken when cooking bony or fatty cuts of meat that they do not cook unevenly and do not become overcooked.

Quantity of food

The number of microwaves in your oven remains constant regardless of how much food is being cooked. Therefore, the more food you place in the oven, the longer the cooking time. Remember to decrease cooking times by at least one third when halving a recipe.

Shape of food

Microwaves penetrate only about 2 cm into food, the interior portion of thick foods are cooked as the heat generated on the outside travels inward. Only the outer edge of food is cooked by microwave energy; the rest is cooked by conduction. The worst possible shape for a food that is to be microwaved is a thick square. The corners will burn long before the centre is even warm. Round thin foods and ring shaped foods cook successfully in the microwave.

Covering

A cover traps heat and steam which causes food to cook more quickly. Use a lid or microwave cling film with a corner folded back to prevent splitting.

Browning

Meats and poultry that are cooked fifteen minutes or longer will brown lightly in their own fat. Foods that are cooked for a shorter period of time may be brushed with a browning sauce such as Worcestershire sauce, soy sauce or barbecue sauce to achieve an appetizing colour. Since relatively small amounts of browning sauces are added to food the original flavour of the recipe is not altered.

Covering with greaseproof paper

Greaseproofing effectively prevents spattering and helps food retain some heat. But because it makes a looser cover than a lid or clingfilm, it allows the food to dry out slightly.

Arranging and spacing

Individual foods such as baked potatoes, small cakes and hors d'oeuvres will heat more evenly if placed in the oven an equal distance apart, preferably in a circular pattern. Never stack foods on top of one another.

Food characteristics & Microwave cooking

Stirring

Stirring is one of the most important of all microwaving techniques. In conventional cooking, food is stirred for the purpose of blending. Microwaved food, however, is stirred in order to spread and redistribute heat. Always stir from the outside towards the centre as the outside of the food heats first.

Turning over

Large, tall foods such as roasts and whole chickens should be turned so that the top and bottom will cook evenly. It is also a good idea to turn cut up chicken and chops.

Placing thicker portions facing outwards

Since microwaves are attracted to the outside portion of food, it makes sense to place thicker portions of meat, poultry and fish to the outer edge of the baking dish. This way, thicker portions will receive the most microwave energy and the food will cook evenly.

Shielding

Strips of aluminium foil (which block microwaves) can be placed over the corners or edges of square and rectangular foods to prevent those portions from overcooking. Never use too much foil and make sure the foil is secured to the dish or it may cause 'arcing' in the oven.

Elevating

Thick or dense foods can be elevated so that microwaves can be absorbed by the underside and centre of the foods.

Piercing

Foods enclosed in a shell, skin or membrane are likely to burst in the oven unless they are pierced prior to cooking. Such foods include yolks and whites of eggs, clams and oysters and whole vegetables and fruits.

Testing if cooked

Food cooks so quickly in a microwave oven, it is necessary to test it frequently. Some foods are left in the microwave until completely cooked, but most foods, including meats and poultry, are removed from the oven while still slightly undercooked and allowed to finish cooking during standing time. The internal temperature of foods will rise between 5°F (3°C) and 15°F (8°C) during standing time.

Standing time

Foods are often allowed to stand for 3 to 10 minutes after being removed from the microwave oven. Usually the foods are covered during standing time to retain heat unless they are supposed to be dry in texture (some cakes and biscuits, for example). Standing allows foods to finish cooking and also helps flavour blend and develop.

To Clean Your Oven

1 Keep the inside of the oven clean

Food spatters or spilled liquids stick to oven walls and between seal and door surface. It is best to wipe up spillovers with a damp cloth right away. Crumbs and spillovers will absorb microwave energy and lengthen cooking times. Use a damp cloth to wipe out crumbs that fall between the door and the frame. It is important to keep this area clean to assure a tight seal. Remove greasy spatters with a soapy cloth then rinse and dry. Do not use harsh detergent or abrasive cleaners. The glass tray can be washed by hand or in the dishwasher.

2 Keep the outside of the oven clean

Clean the outside of your oven with soap and water then with clean water and dry with a soft cloth or paper towel. To prevent damage to the operating parts inside the oven, the water should not be allowed to seep into the ventilation openings. To clean control panel, open the door to prevent oven from accidentally starting, and wipe a damp cloth followed immediately by a dry cloth. Press STOP/CLEAR after cleaning.

- 3 If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe the panels with a soft cloth. This may occur when the microwave oven is operated under high humidity conditions and in no way indicates a malfunction of the unit.
- 4 The door and door seals should be kept clean. Use only warm, soapy water, rinse then dry thoroughly.
DO NOT USE ABRASIVE MATERIALS, SUCH AS CLEANING POWDERS OR STEEL AND PLASTIC PADS.
Metal parts will be easier to maintain if wiped frequently with a damp cloth.
- 5 Do not use any steam cleaner.

Questions & Answers

Q What's wrong when the oven light will not glow?

- A There may be several reasons why the oven light will not glow.
Light bulb has blown
Door is not closed

Q Does microwave energy pass through the viewing screen in the door?

- A No. The holes, or ports, are made to allow light to pass; they do not let microwave energy through.

Q Why does the beep tone sound when a pad on the Control Panel is touched?

- A The beep tone sounds to assure that the setting is being properly entered.

Q Will the microwave oven be damaged if it operates empty?

- A Yes Never run it empty or without the glass tray.

Q Why do eggs sometimes pop?

- A When baking, frying, or poaching eggs, the yolk may pop due to steam build up inside the yolk membrane. To prevent this, simply pierce the yolk before cooking. Never microwave eggs in the shell.

Q Why is standing time recommended after microwave cooking is over?

- A After microwave cooking is finished, food keeps on cooking during standing time. This standing time finishes cooking evenly throughout the food. The amount of standing time depends on the density of the food.

Q Is it possible to pop corn in a microwave oven?

- A Yes, if using one of the two methods described below
1 Popcorn-popping utensils designed specifically for microwave cooking.
2 Prepackaged commercial microwave popcorn that contains specific times and power outputs needed for an acceptable final product.

FOLLOW EXACT DIRECTIONS GIVEN BY EACH MANUFACTURER FOR THEIR POPCORN PRODUCT. DO NOT LEAVE THE OVEN UNATTENDED WHILE THE CORN IS BEING POPPED. IF CORN FAILS TO POP AFTER THE SUGGESTED TIMES, DISCONTINUE COOKING. OVERCOOKING COULD RESULT IN THE CORN CATCHING FIRE.

CAUTION

NEVER USE A BROWN PAPER BAG FOR POPPING CORN. NEVER ATTEMPT TO POP LEFTOVER KERNELS.

Q Why doesn't my oven always cook as fast as the cooking guide says?

- A Check your cooking guide again to make sure you've followed directions correctly, and to see what might cause variations in cooking time. Cooking guide times and heat settings are suggestions, chosen to help prevent overcooking, the most common problem in getting used to a microwave oven. Variations in the size, shape, weight and dimensions of the food require longer cooking time. Use your own judgement along with the cooking guide suggestions to test food condition, just as you would do with a conventional cooker.

Plug wiring information/ Technical Specifications

Warning


This appliance must be earthed

The wires in this mains lead are colored in accordance with the following codes
 BLUE ~ Neutral
 BROWN ~ Live
 GREEN & YELLOW ~ Earth

As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug proceed as follows:

The wire which is colored BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter N or Colored BLACK.

The wire which is colored BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter L or colored RED.

The wire which is colored GREEN & YELLOW or GREEN must be connected to the terminal which is marked with the letter E or  .

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard;

Technical Specification

		MC8289BRC/MC8289BRCS/MC8289BRCB
Power Input		230 V AC / 50Hz
Output		900 W (IEC60705 rating standard)
Microwave Frequency		2450 MHz
Outside Dimension		530 mm(W) X 322 mm(H) X 427 mm(D)
Power Consumption	Microwave	1350 watt
	Grill	1250 watt
Consumption	Combination	max. 2550 watt
	Convection	max. 2050 watt

<English>

Disposal of your old appliance

1. When this crossed-out wheeled bin symbol is attached to a product it means the product is covered by the European Directive 2002/96/EC.
2. All electrical and electronic products should be disposed of separately from the municipal waste stream via designated collection facilities appointed by the government or the local authorities.
3. The correct disposal of your old appliance will help prevent potential negative consequences for the environment and human health.
4. For more detailed information about disposal of your old appliance, please contact your city office, waste disposal service or the shop where you purchased the product.

TÍPUSÚ GRILLEZŐ MIKROHULLÁMÚ SÜTŐHÖZ MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ

MIELŐTT HASZNÁLATBA VENNÉ A KÉSZÜLÉKET, A SZAKSZERŰ HASZNÁLAT ÉRDEKÉBEN KÉRJÜK, SZÍVESKEDJEN ELOLVASNI A KEZELÉSI ÚTMUTATÓT. A GYÁRTÓK NEM TEHETŐK FELELŐSSÉ AZ ALÁBBI UTASÍTÁSOK BE NEM TARTÁSÁBÓL EREDŐ PROBLÉMÁKÉRT.

MC8289BRC/MC8289BRCS/MC8289BRCB

A mikrohullámú energiának való közvetlen kitétség megelőzéséhez

Az ajtómechanizmusba épített biztonsági reteszelő rendszernek köszönhetően a mikrohullámú sütő nyitott ajtóval nem üzemeltethető. Ez a biztonsági reteszelő rendszer az ajtó kinyitásakor automatikusan megszakítja a főzési folyamatot; ennek hiányában a kezelő veszélyes mikrohullámú energiának lenne kitéve. **Éppen ezért semmilyen körülmények között nem szabad a biztonsági reteszelő rendszeren bármilyen módosítást eszközölni.**

Soha tegyen semmilyen tárgyat a mikrohullámú sütő külső pereme és az ajtó közé, illetve ügyeljen arra, hogy a szigetelő felületen semmilyen étel- vagy tisztítószer-maradvány ne halmozódhasson fel.

Soha ne üzemeltessen sérült készüléket. Különösen fontos az, hogy a mikrohullámú sütő ajtaja tökéletesen záródjon, és ne sérüljön meg a(z): (1) ajtó (deformálódás), (2) a csuklópánt (zsanér) és a retesz (törés vagy meglazulás), (3) ajtó tömítés és a tömítő felületek.

A mikrohullámú sütő beállítását és javítását kizárólag szakképzett szerelővel végeztesse.

Figyelem

Kérjük, pontosan tartsa be az előírt melegítési (sütési) időket, mert a túlmelegítés az ÉTEL kigyulladását és a mikrohullámú sütő súlyos károsodását okozhatja.

Folyadékok - pl. levesek, szószok, italok - melegítésekor a forráspont eltolódása miatt a folyadék - buborék-képződés nélkül - túlhevülhet. Egy idő eltelte után a túlhevült folyadék hirtelen forrni kezdhet. E jelenség megelőzése érdekében fogadja meg az alábbi tanácsokat:

1. Ne használjon egyenes falú, szűk nyakú edényeket.
2. Ne hevítse túl a folyadékokat.
3. Az edénybe töltés előtt, illetve a melegítési idő felénél keverje meg a folyadékokat.
4. A melegítés befejezése után egy rövid ideig hagyja az edényt a mikrohullámú sütőben, óvatosan keverje vagy rázza meg, és elfogyasztása előtt - az égési sérülések elkerülése érdekében - ellenőrizze a folyadék hőmérsékletét (különösen üveges bébiétel vagy cumisüveg melegítése esetén).

Figyelem

Melegítés után minden esetben hagyja állni egy ideig az ételt, és csak ezt követően kezdjen hozzá az elfogyasztáshoz. Különösen érvényes ez az üveges bébiételre vagy a cumisüvegre.

Tartalomjegyzék

Hogyan működik a mikrohullámú sütő?

A mikrohullámok a rádió- és televízió hullámokhoz, illetve a közönséges látható fényhez hasonló, nagyfrekvenciás hullámok. Ezek a mikrohullámok a Föld légkörébe lépve rendszerint szétszóródnak és érzékelhető hatás nélkül eltűnnek. A mikrohullámú sütőben azonban egy magnetron állítja elő a mikrohullámokat, melyek energiáját a sütő felhasználja. A magnetron cső elektromos energiát alakít át mikrohullámú energiává.

A mikrohullámok a mikrohullámú sütő belső felületén lévő nyílásokon keresztül hatolnak be a sütőtérbe. A sütőtér alján egy forgótányér vagy tálcá található. A mikrohullámok nem képesek átjutni a mikrohullámú sütő fém burkolatán, de áthatolnak az üvegen, a porcelánon és a papíron, azaz olyan anyagokon, amelyekből mikrohullámú sütőben használható edényeket állítanak elő.

A mikrohullámok az edényeket nem hevítik fel. Legtöbb esetben az edények a bennük melegített ételtől veszik át a hőt.

Rendkívül biztonságos berendezés

A mikrohullámú sütő az egyik legbiztonságosabb háztartási berendezés. Ha a sütőtér ajtaját kinyitja, a mikrohullám gerjesztés azonnal leáll. A mikrohullámok az ételbe történő behatolás után teljes egészében hővé alakulnak, és semmilyen az egészségre káros "maradék energiát" nem hagynak maguk után.

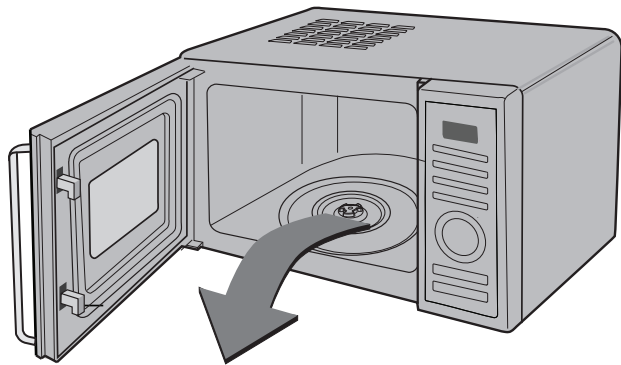
Biztonsági előírások	39
Tartalomjegyzék	40
Kicsomagolás és üzembe helyezés	41 ~ 42
Az óra beállítása	43
Gyermekzár	44
A teljesítményfokozat beállítása	45
A teljesítményfokozatok használata	46
Kétlépcsős főzés	47
Gyors indítás	48
Grillezés	49
Konvekciós főzés	50 ~ 51
Kombinált főzés	52 ~ 53
Párolás	54 ~ 55
Automatikus felolvasztás	56 ~ 57
Ropogós Újrafelmelegítés	58 ~ 59
Kiolvasztás és sütés	60 ~ 61
Sovány sült	62 ~ 63
Útmutató az ételek melegítéséhez vagy újramelegítéséhez	64
Útmutató a friss zöldségfélék elkészítéséhez	65
Grillezési útmutató	66
Fontos biztonsági előírások	67 ~ 68
A mikrohullámú sütőben használható edények	69
Az ételek jellemzői	70 ~ 71
Kérdések és válaszok	72
Minőségtanúsítás	73

A következőkben részletezett alaplépések végrehajtásával egyszerűen és gyorsan ellenőrizheti készüléke működőképességét. Kérjük, fordítson megkülönböztetett figyelmet a készülék elhelyezésére vonatkozó instrukciókra. A kicsomagolásnál ügyeljen arra, hogy az összes tartozékot és csomagolóanyagot távolítsa el. Első lépésként ellenőrizze, hogy a készülék nem sérült-e meg a szállítás során.

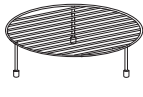
Kicsomagolás és üzembe helyezés

1

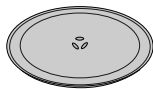
Csomagolja ki a készüléket és állítsa fel egy vízszintes, egyenletes felületen.



Magas tartó



Alsó tartó



ÜVEG FORGÓTÁNYÉR



TÁNYÉRVEZETŐ
GÖRGŐ

Gőzölő



Gőzölő búra



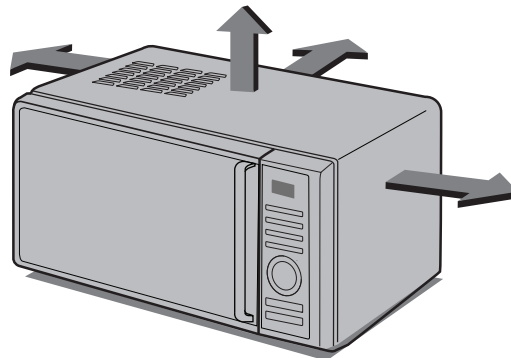
Gőzölő lap



Gőzölő víz edény
(fémálca,
Pirító tálca)

2

Helyezze a készüléket vízszintes, sík, legalább 85 cm szabad magasságú felületre és ügyeljen arra, hogy a megfelelő levegőáramlás biztosítása érdekében legalább 10 cm-es szabad távolság maradjon a készülék hátuljánál, illetve 30 cm a tetejénél. A felborulás megakadályozása érdekében a készülék homlokfelülete előtt legalább 8 cm szabad hely maradjon.



**EZT A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐT TILOS KERESKEDELMI
JELLEGŰ CÉLOKRA HASZNÁLNI.**

3 Csatlakoztassa a mikrohullámú sütőt a fali konnektorhoz. Ügyeljen arra, hogy az adott hálózati aljzathoz másik berendezés ne legyen csatlakoztatva. **Ha a készülék nem működik megfelelően, húzza ki a hálózati vezetéket a fali konnektorból, majd rövid idő múlva dugja vissza.**

4 A **DOOR HANDLE** fogantyúnál fogva nyissa ki a sütőtér ajtaját. Helyezze a sütőtérbe a **FORGÓ TÁNYÉRVEZETŐ GYŰRŰT**, majd erre az **ÜVEG FORGÓTÁNYÉRT**.

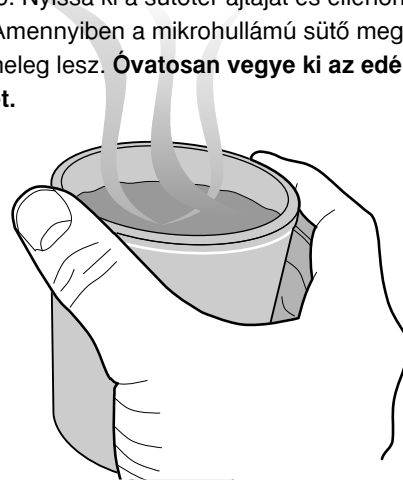
5 Egy mikrohullámú sütőben használható edénybe töltsön 300 ml vizet. Helyezze az edényt a **ÜVEG FORGÓTÁNYÉRRÁ**, majd zárja be a sütőtér ajtaját. Ha nincs tisztában a mikrohullámú sütőben használható edény-fajtákkal, lapozzon a 69. oldalra.



6 30 másodperces főzési idő beállításához nyomja meg az **STOP/CLEAR** gombot, majd nyomja meg a **START** gombot egyszer.



7 A készülék kijelzője 30 másodpercről indulva visszaszámlálásba kezd. A 0 érték elérésekor sípjelzés hallható. Nyissa ki a sütőtér ajtaját és ellenőrizze a víz hőmérsékletét. Amennyiben a mikrohullámú sütő megfelelően működik, a víz meleg lesz. **Óvatosan vegye ki az edényt, mert a fala forró lehet.**



A SÜTŐ TELEPÍTÉSE BEFEJEZŐDÖTT.

8 Az égési sérülések elkerülése érdekében a szoptatós üvegek és a bébiételes üvegek tartalmát fogyasztás előtt fel kell kavarni vagy fel kell rázni és a hőmérsékletüket ellenőrizni kell.

Az óra beállítása

Az órát 12 vagy 24 órás időkijelzésre is beállíthatja.

Az alábbi példában bemutatom, hogyan kell a 14:35 időt beállítani 24 órás időkijelzés esetén.

Ellenőrizze, hogy minden csomagolóanyagot eltávolított-e a sütőből.



A sütő első alkalommal történő hálózati csatlakoztatásakor vagy áramkimaradás után a kijelzőn a "24H" felirat lesz látható, az óra ekkor ismét beállítható.

Ha az órán (vagy kijelzőn) furcsa jelek láthatók, akkor az óra törléséhez húzza ki a sütőt, majd csatlakoztassa vissza.

Ellenőrizze, hogy a sütőt megfelelően, a könyv korábbi részében leírt módon helyezte-e el.

Dugja be a sütő hálózati csatlakozóját az első alkalommal.

A kijelzőn a „24H” felirat jelenik meg.

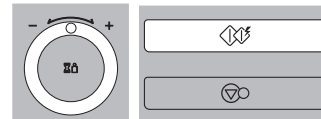
(Ha más beállítást kíván használni, akkor nyomja meg az **ÓRA/AUTOMATIKUS FELOLVASZTÁS** gombot.

Ha az óra beállítását követően másik kijelzési beállítást kíván használni, akkor húzza ki a hálózati csatlakozót, majd dugja vissza.)



Forgassa el a **BEÁLLÍTÓTÁRCSÁT** mindaddig, míg a kijelzőn a "14:" jelzés meg nem jelenik.

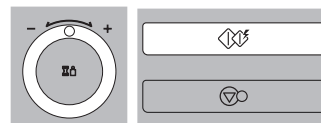
Az óraérték beállításához nyomja meg az **INDÍTÁS** gombot.



Forgassa el a **BEÁLLÍTÓTÁRCSÁT** mindaddig, míg a kijelzőn a "14:35" jelzés meg nem jelenik.

Nyomja meg az **INDÍTÁS** gombot.

Az óra működni kezd.

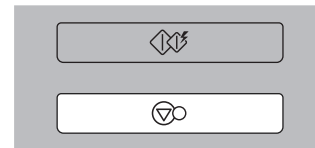


Gyermekzár

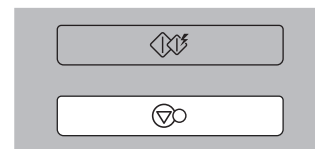


A mikrohullámú sütőt olyan biztonsági rendszerrel láttuk el, amely megakadályozza a véletlen bekapcsolást. A gyermekzár bekapcsolása után a mikrohullámú sütő egyetlen funkciója sem működik, így melegítésre nem használható. A mikrohullámú sütő ajtaját azonban a gyermek továbbra is ki tudja nyitni.

Nyomja meg az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot.



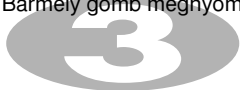
Nyomja meg és **tartsa nyomva** az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot mindaddig, míg az **"L"** kijelzés meg nem jelenik a kijelzőn, és egy sípjelzést nem hall.



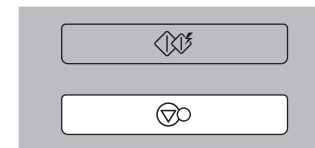
A **gyermekzár** bekapcsolása ezzel megtörtént.

Az órajelzés eltűnik a kijelzőről, de néhány másodperc múlva ismét megjelenik.

Bármely gomb megnyomásakor az **"L"** jelzés jelenik meg a kijelzőn.



A **gyermekzár** kikapcsolásához nyomja meg és **tartsa nyomva** az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot mindaddig, míg az **"L"** kijelzés el nem tűnik a kijelzőről. A gomb elengedésekor egy sípjelzést hall.



A teljesítményfokozatok beállítása

Az alábbi példában a behelyezett étel 80%-os teljesítményen, 5 perc 30 másodpercig tartó melegítését állítjuk be.

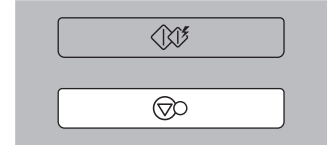


Az Ön mikrohullámú sütője 5 különböző teljesítményfokozattal rendelkezik.

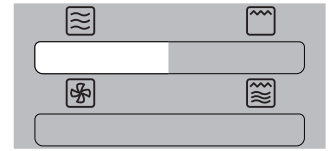
Teljesítményfokozat	%	Teljesítmény
Magas (HIGH MAX)	100%	900W
Közép-magas (MEDIUM HIGH)	80%	720W
Közepes (MEDIUM)	60%	540W
Kiolvasztás, közép-alacsony (DEFROST, MEDIUM LOW)	40%	360W
Alacsony (LOW)	20%	180W

Győződjön meg arról, hogy a mikrohullámú sütő üzembe helyezését a használati útmutató korábbi fejezeteiben leírt módon hajtotta-e végre.

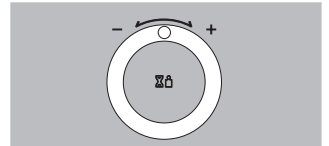
Nyomja meg az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot.



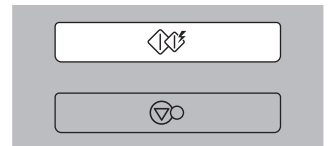
Az **MICRO POWER** (teljesítmény) gombot kétszer, ezzel szelektálódik a 80%-os teljesítményű MICRO mód.
A kijelzőn az 720 látható lesz.



Forgassa el a **FORGÓGOMBBAL** mindaddig, míg a kijelzőn az "5:30" jelzés meg nem jelenik.



Nyomja meg az **INDÍTÁS** gombot.



A teljesítményfokozatok használata

A mikrohullámú sütő 5 különböző teljesítményfokozata maximálisan rugalmassá és ellenőrizhetővé teszi az ételek elkészítésének folyamatát. Az alábbi táblázatban a választható teljesítményfokozatok javasolt alkalmazásait olvashatja.

TELJESÍTMÉNY-FOKOZAT	ALKALMAZÁS	TELJESÍTMÉNY SZINT	TELJESÍTMÉNY
Magas (HIGH MAX)	<ul style="list-style-type: none"> • Vízforralás • Darált marhahús barnítása • Baromfi, hal, zöldségek főzése • Hússzeletek puhítása 	100%	900W
Közép-magas (MEDIUM HIGH)	<ul style="list-style-type: none"> • Mindenféle melegítés • Hús és baromfi piritása • Gomba és rákfélék főzése • Sajtos és tojásos ételek főzése 	80%	720W
Közepes (MEDIUM)	<ul style="list-style-type: none"> • Sütemények és lángos sütése • Tojás előkészítése • Puding főzése • Rizs, leves főzése 	60%	540W
Kiolvasztás, közép-alacsony (DEFROST, MEDIUM LOW)	<ul style="list-style-type: none"> • Mindenféle felolvasztás • Vaj és csokoládé felolvasztása • Hússzeletek kisebb mértékű puhítása 	40%	360W
Alacsony (LOW)	<ul style="list-style-type: none"> • Vaj és csokoládé lágyítása • Jégkrém lágyítása • Élesztős tészta kelesztése 	20%	180W



Kétlépcsős főzés

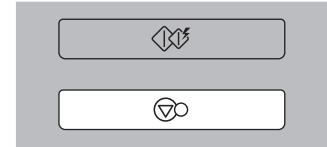
A következő példában bemutatjuk, hogyan kell elkészíteni egy ételt két lépésben. Az első lépésben az ételt 11 percen keresztül **MAGAS (HIGH)** teljesítményen főzzük; a második lépésben pedig 360W teljesítményen tovább főzzük 35 percen keresztül.



A kétlépcsős főzés alkalmával a sütő ajtaja kinyitható és az étel ellenőrizhető. Csukja be a sütő ajtaját és nyomja meg az **START** gombot; ekkor a megkezdett lépés főzési folyamata folytatódik.

Az első lépés végén egy hangjelzést hall, és megkezdődik a második lépés. Ha a programot törölni szeretné, nyomja meg az **STOP/CLEAR** gombot.

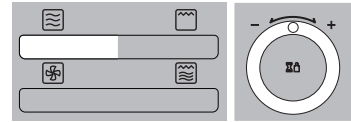
Nyomja meg az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot.



Állítsa be az első lépéshez a teljesítményfokozatot és a főzési időt. (Ez a folyamat kihagyható, ha a **MAGAS (HIGH)** teljesítményfokozatot állította be.

A **MAGAS (HIGH)** teljesítményfokozat kiválasztásához nyomja meg a **MICRO** gombot.

Forgassa el a **FORGÓGOMBBAL** mindaddig, míg a kijelzőn az "11:00" jelzés meg nem jelenik.

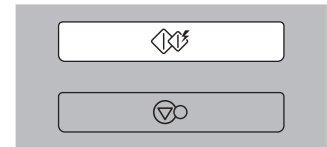


Állítsa be a második lépéshez a teljesítményfokozatot és a főzési időt. A **MICRO** gomb négyszeri megnyomásával válassza ki a 360W teljesítményt

Forgassa el a **FORGÓGOMBBAL** mindaddig, míg a kijelzőn az "35:00" jelzés meg nem jelenik.



Nyomja meg az **INDÍTÁS** gombot.



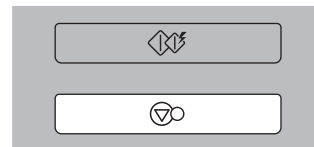
Gyors indítás

Az alábbi példában 2 perces, magas teljesítményen történő főzést állítunk be a készüléken.



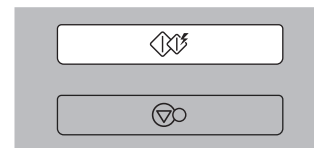
A **GYORS INDÍTÁSI** funkció lehetővé teszi, hogy csupán az **INDÍTÁS** gomb használatával a főzési időt 30 másodperces lépésekkel beállíthassuk, **MAGAS TELJESÍTMÉNYFOKOZATON**.

Nyomja meg az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot.



A **MAGAS TELJESÍTMÉNYFOKOZATON** történő 2 perces főzéshez nyomja meg négyszer az **INDÍTÁS** gombot.

A mikrohullámú sütő már a negyedik gombnyomás előtt bekapcsol.



A gyors indítással megkezdett főzés közben a főzési idő 10 percre meghosszabbítható az **INDÍTÁS** gomb többszöri megnyomásával.



Az alábbi példában bemutatjuk, hogyan kell a kívánt ételt 12 perc 30 másodpercig grillező üzemmód sütni.

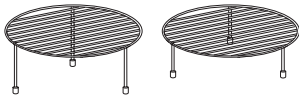


Ez a modell **BURKOLATFÚTÉSSEL** van felszerelve.

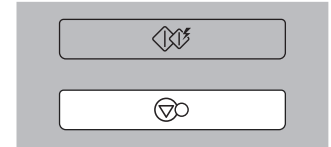
Ez a funkció lehetővé teszi, hogy gyorsan barnítsa és ropogóssá tegye az ételt.

A grill üzemmódban az üvegtálca és grillező rostély köz be kell helyezni a fémtálcát.

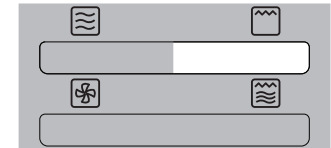
A grillezés során használni kell a grillező rostélyt (magas rostélyt).



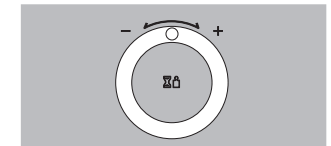
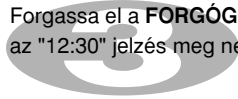
Nyomja meg az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot.



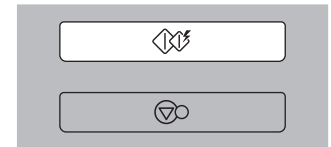
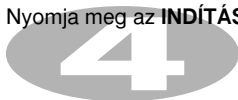
Nyomja meg a **GRILL** gombot.



Forgassa el a **FORGÓGOMBBAL** mindaddig, míg a kijelzőn az "12:30" jelzés meg nem jelenik.



Nyomja meg az **INDÍTÁS** gombot.



Konvekciós főzés

Az alábbi példában azt mutatjuk be, hogyan kell a sütőt előmelegíteni 230 °C hőmérsékletre.



A konvekciós sütő hőmérsékleti tartománya 40 °C és 100 °C – 230 °C. (A konvekciós üzemmód kiválasztásakor automatikusan a 180 °C hőmérséklet kerül beállításra.)

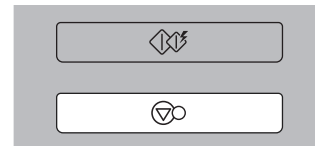
A sütő rendelkezik egy kelesztési funkcióval, a 40 °C sütőhőmérsékleten. Meg kell várni, amíg a sütő lehűl, mert a kelesztési funkció nem használható, ha a sütő hőmérséklete magasabb, mint 40 °C.

A sütőnek néhány percre van szüksége, hogy elérje a kiválasztott hőmérsékletet.

A megfelelő hőmérséklet elérését követően a sütő egy sípjelzést ad, amellyel tudatja, hogy elérte a megfelelő hőmérsékletet. Ezt követően tegye az ételt a sütőbe, majd indítsa el a főzést a sütőben.

1. Az előmelegítéshez.

Nyomja meg a **STOP/CLEAR** gombot.

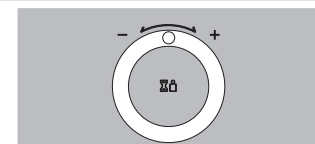


2. Nyomja meg a **CONVECTION** gombot.



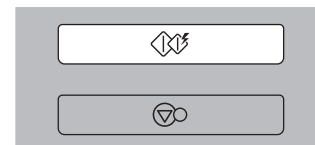
Forgassa el a **DIAL** mindaddig, míg a kijelzőn a "230°C" jelzés meg nem jelenik.

Nyomja meg az **START** gombot.



3. Nyomja meg az **START** gombot.

Megkezdődőik az előmelegítés és a kijelzőn villog a „Pr-H” felirat.



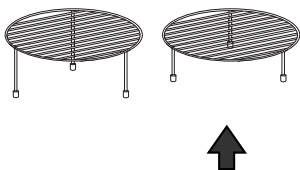
Az alábbi példában bemutatjuk, hogyan lehet a sütőt először előmelegíteni, majd ételt készíteni 230°C hőmérsékleten, 50 perces főzési idővel.

Konvekciós főzés



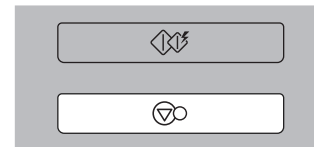
Amennyiben nem állít be hőmérsékletet, a sütő automatikusan 180 °C-os hőmérsékletet állít be. A főzési hőmérséklet a FORGÓGOMBBAL állítható be.

A konvekciós főzés során a konvekciós rostélyt (alacsony rostélyt) kell használni.

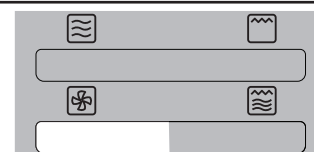


2. A főzéshez.

Nyomja meg a **STOP/CLEAR** gombot.

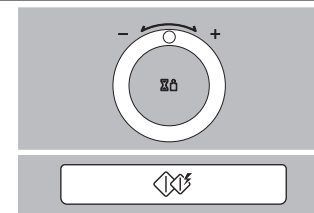


Nyomja meg a **CONVECTION** gombot.



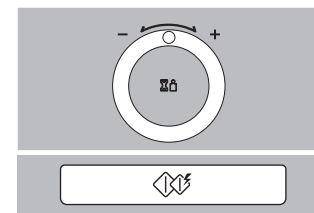
Forgassa el a **DIAL** mindaddig, míg a kijelzőn a "230°C" jelzés meg nem jelenik.

Nyomja meg az **START** gombot.



Forgassa el a **DIAL** mindaddig, míg a kijelzőn a "50:00" jelzés meg nem jelenik.

Nyomja meg az **START** gombot.



Kombinált főzés



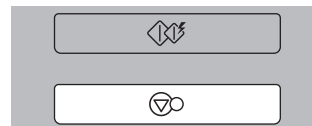
A sütő kombinált üzemmóddal rendelkezik, amely lehetővé teszi, hogy a fűtést és a mikrohullámot egyidejűleg vagy külön-külön használja. Ez rendszerint rövidebb főzési időt jelent.

A kombinált üzemmódban három fajta mikro teljesítményt állíthat be (180, 270 és 360 W).

A következő példában azt mutatjuk be, hogyan kell beprogramozni a sütőt 360 W-os mikro teljesítményre és grillezésre, 25 perces főzési időre.

1. GRILL KOMBINÁLT FŐZÉS

Nyomja meg az **STOP/CLEAR** gombot.



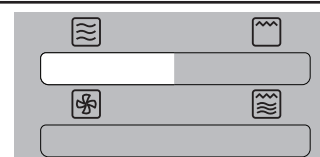
Nyomja meg a **COMBI** gombot.



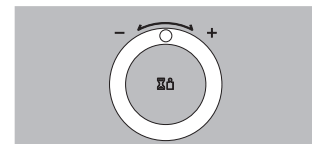
Nyomja meg a **GRILL** gombot.



A 360 teljesítmény kiválasztásához nyomja meg háromszor a **MICRO** gombot.



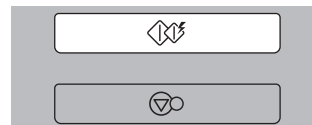
Forgassa el a **DIAL** mindaddig, míg a kijelzőn a "25:00" jelzés meg nem jelenik.



Nyomja meg az **START** gombot.

A főzés során a **FORGÓGOMB** segítségével növelheti vagy csökkentheti a főzési időt.

Az étel kivételekor legyen óvatos, mert a főzőedény forró lehet.



A következő példában azt mutatjuk be, hogyan kell beprogramozni a sütőt 360 W-os mikro teljesítményre és 200 °C konvekciós hőmérsékletre, valamint 25 perces főzési időre.

Kombinált főzés

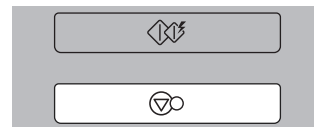


A sütő kombinált üzemmóddal rendelkezik, amely lehetővé teszi, hogy a fűtést és a mikrohullámot egyidejűleg vagy külön-külön használja. Ez rendszerint rövidebb főzési időt jelent.

A kombinált üzemmódban három fajta mikro teljesítményt állíthat (180, 270 és 360 W).

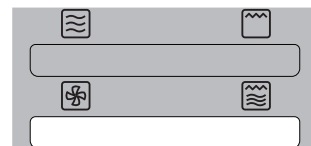
2. KONVEKCIÓS KOMBINÁLT FŐZÉS

Nyomja meg az **STOP/CLEAR** gombot.

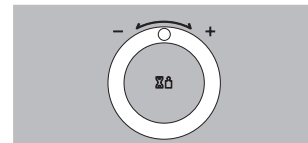


Nyomja meg a **COMBI** gombot.

Nyomja meg a **CONVECTION** gombot.

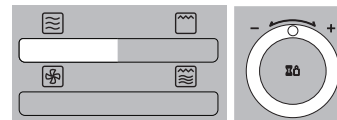


Forgassa el a **DIAL** mindaddig, míg a kijelzőn a "200 °C" jelzés meg nem jelenik.



A 360 teljesítmény kiválasztásához nyomja meg háromszor a **MICRO** gombot.

Forgassa el a **DIAL** mindaddig, míg a kijelzőn a "25:00" jelzés meg nem jelenik.



Nyomja meg az **START** gombot.

A főzés során a **FORGÓGOMB** segítségével növelheti vagy csökkentheti a főzési időt.

Az étel kivételekor legyen óvatos, mert a főzőedény forró lehet.



Párolás

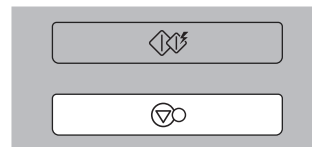
A következő példában megmutatom, hogyan készíthet el 0.6kg "Zöldség".

Ez a funkció lehetővé teszi a gőzben való főzést.

FIGYELEM:

1. A GŐZÖLŐ sütőből való kivételéhez használjon kesztyűt, mert nagyon forró.
2. A főzést követően a forró GŐZÖLŐT ne tegye üvegasztalra vagy könnyen olvadó felületre. Mindig használjon alátétet vagy tálcát.
3. A Gőzölő használatakor a használatot megelőzően töltsön be legalább 300 ml vizet. Ha a víz mennyisége kevesebb, mint 300 ml, tökéletlen főzést vagy tüzet okozhat, illetve a készülék végleges meghibásodását okozhatja.
4. A vízzel töltött gőzölőt óvatosan mozgassa.
5. Amikor a gőzölőt használja, gőzölő fedelét és a gőzölő víztartályát nagyon pontosan kell összeilleszteni. A tojás és a gesztenye a gőzölő fedél és a gőzölő víztartály összeillesztése nélkül szétrobban.

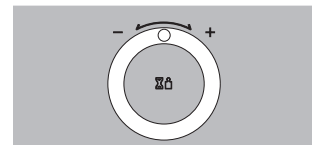
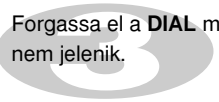
Nyomja meg az **STOP/CLEAR** gombot.



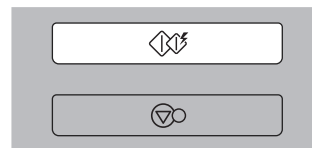
Nyomja meg egyszer a **STEAM CHEF** gombot.



Forgassa el a **DIAL** mindaddig, míg a kijelzőn a "0.6kg" jelzés meg nem jelenik.



Nyomja meg az **START** gombot.



Kategória	Mennyiség	Tartozék	Előírások
Zöldség (finomra vágva)	0,2-0,8 kg	Párolóedény Párolótál Párolófedél (Élelmiszer: szobahőmérsékletű) Víz: 300 ml	Tisztítsa meg és vágja egyenletes nagyságúra a zöldségeket. A párolóedénybe öntsön 300 ml csapvizet. A párolótálat helyezze a párolóedényre. Az előkészített zöldségeket tegye a párolótálra. Fedje le a párolófedővel. A párolóedényt tegye az üvegtál közepére. A párolás befejezése után 3-5 percig hagyja a sütőben.
Tenger gyümölcsei	0,2-0,6 kg	Párolóedény Párolótál Párolófedél (Élelmiszer: hűtött) Víz: 300 ml	Tisztítsa meg az élelmiszert. A párolóedénybe öntsön 300 ml csapvizet. A párolótálat helyezze a párolóedényre. Az előkészített élelmiszereket tegye a párolótálra. Fedje le a párolófedővel. A párolóedényt tegye az üvegtál közepére. A párolás befejezése után 3-5 percig hagyja a sütőben.
Csirkemell	0,2-0,6 kg	Párolóedény Párolótál Párolófedél (Élelmiszer: hűtött) Víz: 300 ml	Tisztítsa meg az élelmiszert. A párolóedénybe öntsön 300 ml csapvizet. A párolótálat helyezze a párolóedényre. Az előkészített csirkemellet tegye a párolótálra. Fedje le a párolófedővel. A párolóedényt tegye az üvegtál közepére. A párolás befejezése után 3-5 percig hagyja a sütőben.
Tojás	2-9 Tojás	Párolóedény Párolótál Párolófedél (Élelmiszer: hűtött) Víz: 300 ml	A párolóedénybe öntsön 300 ml csapvizet. A párolótálat helyezze a párolóedényre. A tojásokat tegye a párolótálra. Fedje le a párolófedővel. A párolóedényt tegye az üvegtál közepére. A párolás befejezése után 3-5 percig hagyja a sütőben.

Automatikus felolvasztás



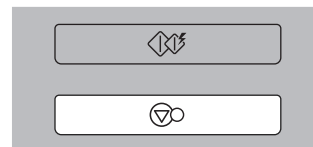
A mikrohullámú sütő 3 kiolvasztási fokozattal rendelkezik: **HÚS (MEAT)**, **SZÁRNYASOK (POULTRY)**, **HAL (FISH)** és **KENYÉR (BREAD)**; mindegyik felolvasztási fokozathoz eltérő teljesítményfokozat tartozik. A különböző felolvasztási fokozatokat az **AUTOMATIKUS FELOLVASZTÁS (defrost)** gomb többszöri megnyomásával lehet kiválasztani.

Felolvasztási fokozat	Nyomja meg a DEFROST gombot
HÚS (MEAT)	1 szer
SZÁRNYASOK (POULTRY)	2 szor
HAL (FISH)	3 szor
KENYÉR (BREAD)	4 szor

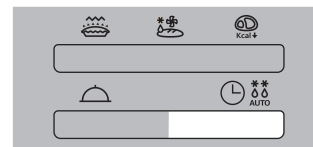
Mivel az ételek hőmérséklete és sűrűsége eltérő lehet, javasoljuk, hogy főzés előtt ellenőrizze az elkészítendő ételt. Különösen a tökehusokban és a csirkehúsban található nagyméretű izületekre kell nagy figyelmet fordítani; bizonyos ételeket főzés előtt nem kell teljesen felolvasztani. A hal például olyan gyorsan elkészül, hogy esetenként a főzést vagy sütést enyhén fagyott állapotban kell elkezdni. A **BREAD (kenyér)** automatikus program kisméretű péksütemények - pl. zsemle vagy cipő - felolvasztására alkalmas. Ez utóbbiak felolvasztásánál meghatározott állásidőre van szükség ahhoz, hogy a közepük is felolvadjon. Az alábbi példában 1,4 kg mélyhűtött szárnyast fogunk automatikusan felolvasztani.

Nyomja meg az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot.

Mérje meg a felolvasztandó ételt. Ne feledje, hogy az összes fémtartalmú csomagoló- és kötőanyagot el kell távolítani. Helyezze az ételt a sütőtérbe és csukja be az ajtót.

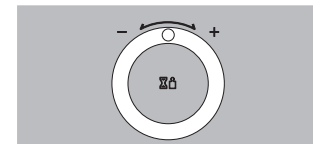


Az **ÓRA/AUTOMATIKUS FELOLVASZTÁS** gomb kétszeri megnyomásával válassza ki a **SZÁRNYASOK (POULTRY)** felolvasztó programot.

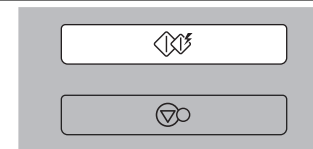


Adja meg a felolvasztani kívánt étel súlyát.

Forgassa el a **FORGÓGOMBBAL**, amíg a kijelzőn a "1.4 kg" felirat meg nem jelenik.



Nyomja meg az **INDÍTÁS** gombot.



5. Felolvasztás közben a sípjelzés elhangzásakor nyissa ki a sütőtér ajtaját és az egyenletes felolvasztás érdekében fordítsa meg, illetve válassza szét az ételt. A már felolvadt részeket távolítsa el, vagy takarja le a további olvadás lelassítása érdekében. A művelet befejezése után zárja be a sütőtér ajtaját és az **INDÍTÁS** gombbal folytassa a felolvasztást. **A készülék csak akkor szakítja meg a felolvasztási folyamatot, ha a sütőtér ajtaját kinyitja (az esetleges sípjelzések nem a felolvasztás végét jelzik).**

Az automatikus felolvasztási fokozatok részletezése

- A felolvasztandó élelmiszert egy arra alkalmas mikrohullámozható edénybe kell helyezni és lefedés nélkül kell a forgótányérra tenni.
- Szükség esetén a húсок vagy szárnyasok kis részeit alufólia csíkokkal védheti. Ez megakadályozza a vékony részek túlzott felmelegedését. Ügyeljen arra, hogy az alufólia forgás közben ne érintkezzen a sütőtér falával.
- Az olyan élelmiszereket, mint a darált hús, a karajfélék, kolbászok és baconszalonna, mielőbb válassza szét.
- Sípjelzéskor forgassa meg az ételt. A felolvasztott részeket vegye ki a sütőből. Folytassa a többi rész felolvasztását. A felolvasztást követően hagyja állni az ételt, amíg teljesen át nem olvad.
- A teljes felengedéshez például a nagyobb húsdaraboknak és egész szárnyasoknak legalább egy órát kell állniuk a főzést megelőzően.

Kategória	Súlyhatár	Edény/eszköz	Étel
Hús Szárnyas Hal	0,1 ~ 4,0 kg	Mikrohullámozható edény (lapos tányér)	<p>Hús Darált hús, filézett steak, pörkölt höz feldarabolt hús, hátszín, fartő, hamburger Sertéskaraj, bány borda, göngyölt rostélyos, kolbász, kotlett (2 cm). Sípjelzés után forgassa meg az ételt. Kiolvasztás után hagyja állni 5-15 percig.</p> <p>Szárnyas Egész csirke, comb, mell, pulyka mell (2 kg alatt). Sípjelzés után forgassa meg az ételt. Kiolvasztás után hagyja állni 20-30 percig.</p> <p>Hal Filé, rostélyos, egész hal, tengeri rák, homárfarok, garnélarák, kagyló. Sípjelzés után forgassa meg az ételt. Kiolvasztás után hagyja állni 10-20 percig.</p>
Kenyér	0,1 ~ 0,5 kg	Papírtöltő vagy lapos tányér	Szeletelt kenyér, zsömlé, franciakenyér, kifli.

Ropogós Újrafelmelegítés

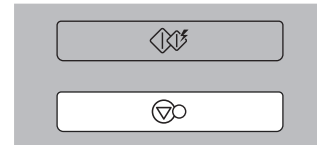
A következő példában megmutatom, hogyan készíthet el 0.3kg "sült húst".



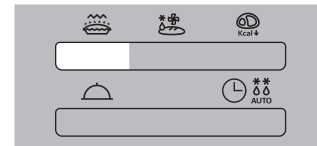
A ropogós újrafelmelegítés lehetővé teszi, hogy könnyedén elkészítse kedvenc ételét, az étel típusának kiválasztásával, és az étel súlyának a beállítótárcsával történő megadásával.

Kategória	Nyomja meg Ropogós újrafelmelegítés
Sült hús	1 szor
Lasagna	2 szor
Kenyér	3 szor
Pite	4 szor

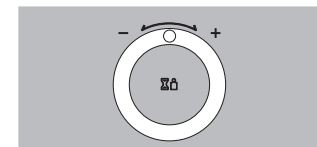
Nyomja meg az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot.



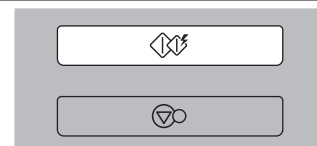
Nyomja meg egyszer a **Ropogós újrafelmelegítés** gombot.



Forgassa el a **FORGÓGOMBBAL**, amíg a kijelzőn a "0.3kg" felirat meg nem jelenik.



Nyomja meg az **INDÍTÁS** gombot.



Kategória	Mennyiség	Tartóedény	ÉTEL HŐMÉRSÉKLETE	Utasítások
Sült hús	0.2-0.6kg	Alsó tartó	Hűtött	Szeletelje fel a sült húsokat max. 2.5 cm vastagságban. Helyezze az ételt a tartóra. Ezután végezze el a fent leírtakat
Lasagna	0.2-0.8kg	Alsó tartó	Hűtött	Helyezze a maradék lasagna-t a tartóra. Ezután végezze el a fent leírtakat.
Kenyér	0.1-0.3kg	Alsó tartó	Fagyasztott	Helyezze a fagyasztott baguette-et vagy croissant-t a tartóra. Nedvesítse meg tejjel vagy vízzel a baguette-et. Ezután végezze el a fent leírtakat.
Pite	0.2-0.6kg	Alsó tartó	Hűtött	Helyezze a maradék pitét a tartóra. Ezután végezze el a fent leírtakat.

Kiolvasztás és sütés

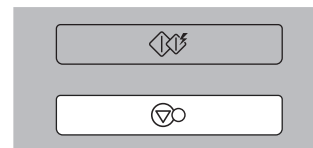
A következő példában azt mutatom meg, hogyan lehet 0,6 kg francia pizzát (quiche) megsütni.



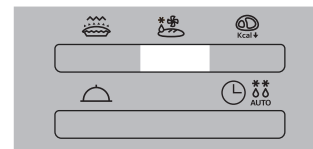
Ezzel a funkcióval automatikusan készítheti el kedvenc ételeit, csupán az étel típusát kell kiválasztani és a gomb elforgatásával a mennyiséget kell megadni.

Kategória	Nyomja meg a Kiolvasztás és sütés	
Quiche	1	szor
Lasagna	2	szor
Gyümölcskosárka	3	szor
Csirkefalatok	4	szor

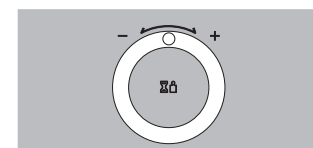
Nyomja meg a **STOP/CLEAR** gombot.



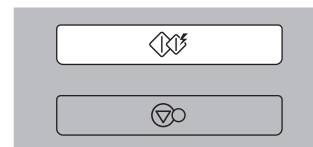
Nyomja meg egyszer a **Defrost & Bake** gombot.



A **DIAL** gombbal állítsa be a "0,6 kg" értéket.



Nyomja meg a **START** gombot.



Sütés közben a **DIAL** gombbal növelni és csökkenteni lehet a sütési időt.

Étel	Mennyiség	Tartozék	Étel hőmérs.	Előírások
Quiche	0,3 - 0,6 kg	magas tartó	Fagyasztott	<p>1 tortalap-tészta 140 g hagyma 3 szelet szalonna (bacon) 3 tojás 300 g habtejszín 120 g tej 120g reszelt sajt</p> <p>A kockára vágott hagymát és a szalonnát tegye egy serpenyőbe. Keverje össze a tojást, a habtejszínt, a tejet és a reszelt sajtot. A tésztát helyezze a pirítótátra és villával szurkálja meg a felületét. A hagymát és a szalonnát tegye a tésztára és öntse rá a keveréket. A pirítótálat tegye a magas állványra.</p>
Lasagna	0,3 - 0,6 kg	Alsó tartó	Fagyasztott	<p>1. Vegye le a fedelet és tegye az alsó tartóra. 2. A sütés befejezése után 2 percig hagyja állni.</p>
Gyümölcskosárka	0,1 - 0,6 kg	Alsó tartó	Fagyasztott	<p>1. A gyümölcskosárkáról távolítsa el a csomagolást és tegye helyezett pirítótátra. 2. A sütés befejezése után 2 percig hagyja állni.</p>
Csirkefalatok	0,2 - 0,8 kg	magas tartó	Fagyasztott	<p>1. Mossa meg és szárítsa meg a bőrt. A csirkefalatokat kenje be olajjal. 2. A csirkefalatokat tegye az alsó tartóra és a lecsöpögő szaft gyűjtéséhez tegyen alá egy tányért. 3. Ha megszólal a hangjelzés, fordítsa meg a húst. 4. A sütés befejezése után takarja le alufóliával és hagyja állni 2 percig.</p>

Sovány sült

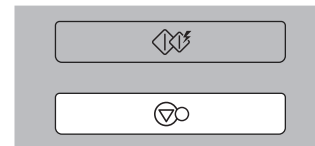
A következő példában azt mutatom meg, hogyan lehet 0,6kg marhahúst megsütni.



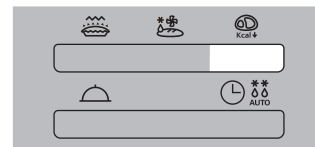
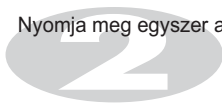
A Lean Roast funkcióval automatikusan készítheti el kedvenc ételeit, csupán az étel típusát kell kiválasztani és a gomb elforgatásával a mennyiséget kell megadni.

Kategória	Nyomja meg a Lean Roast
Beef (marha)	1 szor
Pork (sertés)	2 szor
Chicken (csirke)	3 szor
Lamb (bárány)	4 szor

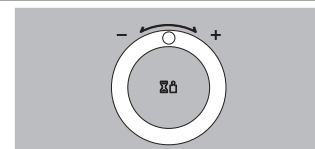
Nyomja meg a **STOP/CLEAR** gombot.



Nyomja meg egyszer a **Lean Roast** gombot.

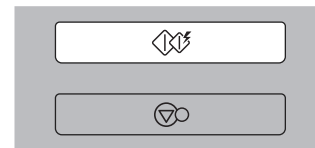
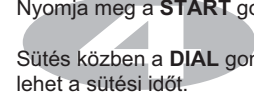


A **DIAL** gombbal állítsa be a „0,6 kg” értéket.



Nyomja meg a **START** gombot.

Sütés közben a **DIAL** gombbal növelni és csökkenteni lehet a sütési időt.



Étel	Mennyiség	Tartozék	Étel hőmérs.	Előírások
Marha	0,5 - 1,5 kg	Alsó tartó	Hűtött	<ol style="list-style-type: none"> 1. A marhahúst kenje meg olvasztott vajjal vagy olajjal és ízlés szerint fűszerezze. 2. A húst a zsírosabb felével felfelé tegye az alsó tartóra és tegyen alá szaffelfogó edényt. 3. Válassza ki a menüt, állítsa be a tömeget és nyomja meg az indítógombot. 4. A sütés befejezése után takarja le fóliával és hagyja állni 10 percig.
Sertés	0,5 - 1,5 kg	Alsó tartó	Hűtött	<ol style="list-style-type: none"> 1. A szükségtelen zsírt nyesse le a húsról. A disznóhúst kenje meg olvasztott vajjal vagy olajjal és ízlés szerint fűszerezze. 2. A húst a zsírosabb felével felfelé tegye az alsó tartóra és tegyen alá szaffelfogó edényt. 3. Válassza ki a menüt, állítsa be a tömeget és nyomja meg az indítógombot. 4. A sütés befejezése után takarja le fóliával és hagyja állni 10 percig.
Csirke	0,8 - 1,8 kg	Alsó tartó	Hűtött	<ol style="list-style-type: none"> 1. A csirkét kenje meg olvasztott vajjal vagy olajjal és ízlés szerint fűszerezze. 2. A csirkét a mellével felével felfelé tegye az alsó tartóra és tegyen alá szaffelfogó edényt. 3. Válassza ki a menüt, állítsa be a tömeget és nyomja meg az indítógombot. 4. Ha megszólal a hangjelzés, fordítsa meg a húst. A startgombot ismét megnyomva folytassa a sütést. 5. A sütés befejezése után takarja le fóliával és hagyja állni 10 percig.
Bárány	0,5 - 1,5 kg	Alsó tartó	Hűtött	<ol style="list-style-type: none"> 1. A bárányhúst kenje meg olvasztott vajjal vagy olajjal és ízlés szerint fűszerezze. 2. A húst a zsírosabb felével felfelé tegye az alsó tartóra és tegyen alá szaffelfogó edényt. 3. Válassza ki a menüt, állítsa be a tömeget és nyomja meg az indítógombot. 4. A sütés befejezése után takarja le fóliával és hagyja állni 10 percig.

Útmutató az ételek melegítéséhez vagy újramelegítéséhez

Az ételek mikrohullámú sütőben történő sikeres felmelegítése vagy újramelegítése során számos fontos tényezőt kell figyelembe venni. Le kell mérni a melegítendő étel tömegét, hogy meg lehessen határozni a melegítés időtartamát. A maximális hatékonyság érdekében az ételt kör alakban kell elhelyezni az edényben. A szobahőmérsékletű étel gyorsabban melegszik, mint a hűtőszekrényben tárolt. A konzerv-ételt ki kell venni a konzervdobozból és mikrohullámhozható edénybe kell áttenni. Az étel egyenletesebben melegszik át, ha mikrohullámhozható fedéllel vagy légáteresztő műanyag fóliával fedjük le. A forró gőz okozta égési sérülések elkerülése érdekében a fedelet nagyon óvatosan kell eltávolítani. Az ételek melegítésénél vagy forrósításánál vegye figyelembe az alábbi javaslatainkat.

Étel	Melegítési idő (MAGAS fokozaton)	Különleges utasítások
Hús-szeletek 3 szelet (0,5 cm vastag)	1-2 perc	A szeleteket mikrohullámhozható tányérra kell helyezni. Fedje le légáteresztő fóliával. Megjegyzés: Mártás vagy szósz segít megőrizni a hús szaftosságát.
Csirke darabok 1 mell 1 alsó és felső comb	2,5-2 perc 2-3,5 perc	A húst mikrohullámhozható tányérra kell helyezni. Fedje le légáteresztő fóliával.
Halfilé (170-230 g)	1-2 perc	A halat mikrohullámhozható tányérra kell helyezni. Fedje le légáteresztő fóliával.
Lasagne 1 adag (300 g)	4-6 perc	A lasagnet mikrohullámhozható tányérra kell helyezni. Fedje le légáteresztő fóliával.
Ragu 1 tálka 4 tálka	1,5-3 perc 4,5-7 perc	Mikrohullámhozható tálban, lefedve kell FŐZNI. A főzési idő felénél meg kell keverni.
Ragu krém vagy sajt 1 tálka 4 tálka	1-2,5 perc 3,5-6 perc	Mikrohullámhozható tálban, lefedve kell FŐZNI. A főzési idő felénél meg kell keverni.
Töltött hús vagy grillezett marhaszelet 1 szendvics (1/2 tálka hústöltelék) zsemle nélkül	1-2,5 perc	A tölteléket és a zsemlet külön kell melegíteni. Mikrohullámhozható tálban, lefedve kell FŐZNI. Egyszer meg kell keverni. A zsemlet a következőkben leírtak szerint kell melegíteni.

Étel	Melegítési idő (MAGAS fokozaton)	Különleges utasítások
Burgonyapüré 350 g	2,5-3,5 perc 6-9 perc	Mikrohullámhozható tálban, lefedve kell FŐZNI. A főzési idő felénél meg kell keverni.
Párolt bab 1 tálka	1,5-3 perc	Mikrohullámhozható tálban, lefedve kell FŐZNI. A főzési idő felénél meg kell keverni.
Ravioli tészta mártással 1 tálka 4 tálka	2,5-4 perc 7,5-11 perc	Mikrohullámhozható tálban, lefedve kell FŐZNI. A főzési idő felénél meg kell keverni.
Rizs 1 tálka 4 tálka	1-1,5 perc 3,5-5 perc	Mikrohullámhozható tálban, lefedve kell FŐZNI. A főzési idő felénél meg kell keverni.
Szendvics cipő vagy zsemle 1 db	15-30 másodperc	Csomagolja be papírtörölközőbe és helyezze a forgótányérra.
Főzelékek 1 tálka 4 tálka	1,5-2,5 perc 3,5-5,5 perc	Mikrohullámhozható tálban, lefedve kell FŐZNI. A főzési idő felénél meg kell keverni.
Leves 1 adag (230 g)	1,5-2 perc	Mikrohullámhozható tálban, lefedve kell FŐZNI. A főzési idő felénél meg kell keverni.
Egytálétel (1 adag) hús 125 g, burgonyapüré 150 g főtt sárgarépa 150 g	9-14 (540 W teljesítményen)	Mikrohullámhozható tányérban, lefedve kell FŐZNI.

Útmutató a friss zöldségfélék elkészítéséhez

Zöldség	Mennyiség	Főzési idő (MAGAS fokozaton)	Teendők
Articsóka (230 g/db)	2 közepes 4 közepes	4,5-7 perc 10-12 perc	Tisztítsa meg. Adjon hozzá 2 evőkanál vizet és 2 evőkanál szószt. Fedje le.
Spárga, friss, egész	450 g	3-6 perc	Adjon hozzá 1 csésze vizet. Fedje le.
Zöldbab	450 g	6-10 perc	1,5 literes hőálló tálban adjon hozzá 1/2 csésze vizet. A főzési idő felénél keverje meg.
Répa, friss, egész	450 g	10-14 perc	1,5 literes, fedett hőálló tálban adjon hozzá 1/2 csésze vizet. A főzési idő felénél rendezze át.
Brokkoli, friss, egész	300 g	3,5-4 perc	Helyezze a brokkolit egy sütőedénybe. Adjon hozzá 1/2 csésze vizet.
Káposzta, friss, darabolt	450 g	7-9 perc	1,5 literes, fedett hőálló tálban adjon hozzá 1/2 csésze vizet. A főzési idő felénél keverje meg.
Répa, friss, szeletelt	200 g	2-3 perc	1,5 literes, fedett hőálló tálban adjon hozzá 1/4 csésze vizet. A főzési idő felénél keverje meg.
Karfiol, friss, egész	450 g	5-7 perc	Tisztítsa meg. 1,5 literes, fedett hőálló tálban adjon hozzá 1/4 csésze vizet. A főzési idő felénél keverje meg.
Kukorica, friss	2 cső	4-8 perc	Szeletelje fel. 1,5 literes, fedett hőálló tálban adjon hozzá 1/2 csésze vizet. A főzési idő felénél keverje meg.

Zöldség	Mennyiség	Főzési idő (MAGAS fokozaton)	Teendők
Gomba, friss, szeletelt	230 g	1,5-2,5 perc	Helyezze a gombákat egy 1,5 literes, fedett hőálló tálba. A főzési idő felénél keverje meg.
Paszternák, friss, szeletelt	450 g	6-8 perc	1,5 literes, fedett hőálló tálban adjon hozzá 1/2 csésze vizet. A főzési idő felénél keverje meg.
Zöldborsó, friss	4 tálka	6-9 perc	1,5 literes, fedett hőálló tálban adjon hozzá 1/2 csésze vizet. A főzési idő felénél keverje meg.
Édesburgonya, egész (170-230 g/db)	2 közepes 4 közepes	5-9 perc 9-13 perc	Villával szurkálja meg. Helyezze 2 papírtörölközőbe. A főzési idő felénél fordítsa meg.
Burgonya, egész (170-230 g/db)	2 db 4 db	5,5-7,5 perc 9,5-14 perc	Villával szurkálja meg. Helyezze 2 papírtörölközőbe. A főzési idő felénél fordítsa meg.
Spenót, friss, levelek	450 g	6-8 perc	2 literes, fedett hőálló tálban adjon hozzá 1/2 csésze vizet.
Courgette, friss, szeletelt	450 g	4,5-7,5 perc	1,5 literes, fedett hőálló tálban adjon hozzá 1/2 csésze vizet.
Courgette, friss, egész	450 g	6-9 perc	Szurkálja meg. Helyezze 2 papírtörölközőbe. Fordítsa meg, és a főzési idő felénél rendezze át.

Grillezési útmutató

Javaslatok húskételek grillezéséhez

Vágja le a zsíros részeket a húsról. Ügyeljen arra, hogy a húsból ne vágjon bele (ellenkező esetben a hús felkunkorodik).

Rendezze el a húsokat a rácson. Olvasztott vajjal vagy olajjal kenje be.

Féldőben fordítsa meg a húst.

Étel	Mennyiség	Főzési idő (HIGH fokozaton, percben)	Teendők
hamburgerhús	50g x 2 100g x 2	11 - 14 17 - 21	Kenje be olajjal vagy olvasztott vajjal. A vékony szeleteket a rácra helyezheti. A vastagabbakat egy cseptálcára tegye. Féldőben fordítsa meg.
bífsztek (2,5 cm (1") vastag)	230g x 2 230g x 2 230g x 2	16 - 18 19 - 21 23 - 25	
véres közepes átsült			
Bárányszelet (2,5 cm vastag)			
Kolbász (2,5 cm vastag)	230g x 2	11 - 14	

Javaslatok halételek grillezéséhez

A halat vagy a tenger gyümölcseit helyezze a rácra. Egészben süttött halat grillezés előtt átlósan be kell vágdosni (irdalás).

Sütés előtt és közben a halat vagy a tenger gyümölcseit be kell kenni vajjal, margarinnal vagy olajjal. Így a halhús nem lesz száraz. Javasoljuk az alábbi táblázatban feltüntetett grillezési idő alkalmazását. Az egészben süttött halat és a halszeleteket a grillezési idő felénél óvatosan meg kell fordítani. Szükség esetén a vastagabb halfilét is óvatosan megfordíthatja.

Étel	Mennyiség	Főzési idő (HIGH fokozaton, percben)	Teendők
Halfilé 1 cm (1/3") vastag	230 g	11 - 14	Kenje be olajjal vagy olvasztott vajjal és féldőben fordítsa meg.
1,5 cm (1/2") vastag	230 g	17 - 21	
Halszeletek 2,5 cm (1") vastag	230 g	18 - 23	
Egész hal	225 ~350 g 400 g	18 - 23 22 - 32	A vastagabb és nagyobb olajtartalmú halaknál hosszabb sütési időt alkalmazzon.
Kagyló rák (főzetlen)	450 g 450 g	16 - 20 16 - 20	Sütés közben rendszeresen kenje.

FIGYELEM

Kérjük ellenőrizze, hogy a főzési idő megfelelően van-e beállítva, mert a túlfőzés TÜZET okozhat és KÁROSÍTHATJA a SÜTŐT.

Fontos biztonsági előírások








Gondosan tanulmányozza és őrizze meg a későbbi hivatkozás céljából

1. Soha ne próbálja meg önállóan megjavítani, átalakítani vagy beállítani a mikrohullámú sütő ajtaját, vezérlőpanelét, biztonsági reteszt vagy bármely egyéb egységét. A javítást kizárólag szakember végezheti.
2. Soha ne üzemeltesse üresen a mikrohullámú sütőt. Használaton kívül javasolt egy pohár vizet tartani a sütőtérben. A víz a mikrohullámú sütő véletlen bekapcsolása esetén elnyeli a mikrohullámú energiát.
3. Vizes ruhát tilos a mikrohullámú sütőben szárítani, mert túl hosszú melegítés után a ruha elszenesedhet vagy meggyulladhat.
4. Papírtöröközbe csomagolt ételt - hacsak a főzési útmutató kifejezetten elő nem írja - nem javasolt a mikrohullámú sütőben hevíteni.
5. helyett nem szabad újságpapírt használni az ételek becsomagolásához.
6. Ne használjon fából készült edényeket, mert túlhevülhetnek és elszenesedhetnek. Fém-szegéllyel vagy fém-mintázattal ellátott porcelán edényeket nem szabad a mikrohullámú sütőben használni. A fémből készült kötőanyagokat mindig távolítsa el az ételről. A sütőtérbe helyezett fémtárgyak elektromos ívkisülést okozhatnak, ami súlyosan károsíthatja a készüléket.
7. Ügyeljen arra, hogy működés közben ne maradjon konyharuha, szalvéta vagy egyéb akadály a sütőtér külső pereme és az ajtószigetelés között, mert ez mikrohullámú energiaszivárgást okozhat.
8. Ne használjon újrahasonított papírból készült termékeket, mert ezek olyan anyagokat tartalmazhatnak, amelyek a sütőtérben szikrázást és/vagy tüzet okozhatnak.
9. Közvetlenül a főzés/sütés befejezése után ne tegye a forgótányért hideg vízbe, mert eltörhet vagy megrepedhet.
10. Kisebb mennyiségű étel rövidebb főzési vagy melegítési időt igényel. Normál főzési vagy melegítési idő alkalmazásakor a kisebb mennyiségű étel túlmelegedhet vagy megéghet.
11. A mikrohullámú sütőt a véletlen felbillenés megakadályozása érdekében úgy kell elhelyezni, hogy a sütőtér ajtajának külső felülete legalább 8 cm-rel beljebb legyen az elhelyezési felület szélétől.
12. Főzés/sütés előtt szurkálja át a burgonya, alma vagy az ehhez hasonló zöldségek és gyümölcsök héját.
13. Egész tojást tilos a mikrohullámú sütőben főzni. A tojáshéjon belül megnövekvő nyomás a tojás felrobbanását okozhatja.
14. A mikrohullámú sütőben tilos olajban vagy zsírban sütést alkalmazni.
15. Főzés vagy felolvasztás előtt távolítsa el a műanyag csomagolást az ételről. Egyes esetekben azonban az ételt műanyag fóliával kell lefedni melegítés vagy főzés közben.
16. Ha a sütőtér ajtaja megsérül, a mikrohullámú sütőt mindaddig nem szabad üzemeltetni, míg az ajtót szakember meg nem javítja.
17. Ha füstölést észlel, hagyja zárva a mikrohullámú sütő ajtaját és kapcsolja ki a készüléket vagy húzza ki a hálózati csatlakozó kábelt a fali konnektorból.
18. Ha eldobható műanyag, papír vagy egyéb éghető anyagból készült edényben melegíti illetve főzi az ételt, gyakran ellenőrizze, hogy az edény nem kezd-e deformálódni.
19. A gyermekeknek csak akkor engedje felügyelet nélkül használni a mikrohullámú sütőt, ha megfelelően elmagyarázta nekik a biztonságos használat módját, és ők megértették a helytelen használatból eredő veszélyeket.
20. Folyadékokat és ételeket nem szabad légmentesen lezárt edényben hevíteni, mert felrobbanhatnak.

Fontos biztonsági előírások

Gondosan tanulmányozza és őrizze meg a későbbi hivatkozás céljából

- 21 Csak olyan eszközöket vegyen igénybe, amelyek alkalmasak a mikrohullámú sütőben történő használatra.
- 22 Ha műanyag vagy papírcsomagolásban hevíti az ételt, tartsa szemmel a sütőt, nehogy a csomagolás lángra lobbanjon.
- 23 Ha füstöt észlel, kapcsolja ki a berendezést, vagy húzza ki a tápvezetékét. Az esetleges égést az ajtó zárva tartásával fojtsa el.
- 24 Italok mikrohullámmal történő hevítése nyomán a folyadék késleltetve, felbuzogva lendülhet forrásba. Ezért ügyeljen, amikor az edényhez nyúl.
- 25 A cuclisüvegek, bébiételes üvegek tartalmát – az égési sérülések elkerülése érdekében – keverje fel vagy rázza össze, majd fogyasztás előtt ellenőrizze az étel hőmérsékletét.
- 26 Nyers tojást héjában, ill. kemény tojást egészben nem szabad mikrohullámú sütőben hevíteni: felrobbanhat, akár a hevítés befejezte után is.
- 27 Az ajtószigetelések, mélyedések és szomszédos részek tisztítása
- 28 A sütőt rendszeresen meg kell tisztítani, az étellerakódásokat el kell távolítani.
- 29 A sütőt tisztán kell tartani. Ennek elmulasztása a felület károsodásához vezethet, ami csökkentheti a készülék élettartamát, és veszélyes helyzeteket okozhat.
- 30 A sütőhöz csak az ajánlott hőfokszondát használja (olyan készülékek esetében, amelyek lehetővé teszik hőfokszonda használatát).
- 31 Ha a berendezésben fűtő egységek vannak, a használat során a készülék átforrósodik. Ügyeljen, ne érintse meg a készülék belsejének fűtő egységeit.
- 32 A készüléket kisgyermek, belátóképességükben korlátozott vagy fizikailag bizonytalan személyek ne használják!
- 33 A mikrohullámú sütő használata közben a díszítő ajtót nyitva kell tartani.
- 34 A készüléket egy elérhető hálózati csatlakozóra közvetlenül, vagy kapcsoló beiktatásával, a vezetékezési szabályok betartásával lehet a hálózati feszültségre csatlakoztatni.
- 35 A készülék üvegajtójának tisztításához ne használjon súroló hatású tisztítószerrel vagy éles/hegyes fémeszközt, mert az üveg felülete megkarcolódhat és az üveg homályossá válhat.
- 36 Csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességű, tapasztalattal és gyakorlattal nem rendelkező személyek (és gyerekek) felügyelet nélkül nem használhatják a készüléket, hacsak a biztonságukért felelős személyek előzőleg erre ki nem oktatták őket.

-  **FIGYELEM:** Ha az ajtó, vagy annak szigetelése megsérül, a sütőt mindaddig tilos üzemeltetni, amíg hozzáértő szakember meg nem javítja.
-  **FIGYELEM:** Minden olyan szerviztevékenység, javítás, amely a mikrohullámú energia kijutását megakadályozó borítás eltávolításával jár, veszélyes. Az ilyen javítást csak szakember végezheti.
-  **FIGYELEM:** Folyadékot vagy más élelmiszert lezárt edényben ne hevítsen, mert felrobbanhat.
-  **FIGYELEM:** Gyermek a sütőt csak akkor használhatja, ha megfelelő kioktatást kapnak a sütő biztonságos kezeléséről, és megértik a rendellenes használatban rejlő veszélyeket.
-  **FIGYELEM:** Használat közben a megérinthető alkatrészek felforrósodhatnak! Kisgyereket ne engedjen a készülék közelébe!
-  **FIGYELEM:** Győződjön meg arról, hogy a gyerekek nem játszanak a készülékkel.
-  **FIGYELEM:** A készüléket nem lehet külső időzítőről vagy egy különálló tárggyal irányítani.

A mikrohullámú sütőben használható edények

A mikrohullámú sütőben nem szabad fémből készült vagy fém-szegéllyel ellátott edényeket használni

A mikrohullámok a fémbe nem képesek behatolni. A mikrohullámok a fémről visszaverődnek és ívkiülést okoznak a sütőtérben, amely a villámásra emlékeztető figyelmeztető jelzés. A legtöbb hőálló, nemfémes főzőedény a mikrohullámú sütőben is használható. Ha valamely edény használhatóságát illetően kétségei támadnának, tegyen egy egyszerű próbát. A kérdéses edényt helyezze a mikrohullámú sütőbe, egy vízzel megtöltött üvegedény mellé. Működtesse 1 percig a mikrohullámú sütőt maximális fokozaton. Ha a víz felmelegszik és a kérdéses edény hideg marad, az edény használható a mikrohullámú sütőben. Ha azonban a víz hőmérséklete nem változik, de a kérdéses edény felmelegszik, akkor az edény elnyeli a mikrohullámokat, ezért a mikrohullámú sütőben nem használható. Önnek valószínűleg jelenleg is számos olyan edénye van a konyhában, amely használható a mikrohullámú sütőben. A kiválasztás megkönnyítése érdekében tanulmányozza át az alábbi felsorolást.

Étkészletek

A legtöbb étkezészet használható a mikrohullámú sütőben. Kétség esetén olvassa el a gyártó tájékoztatóját vagy végezze el a mikrohullámú tesztet.

Üvegáru

A hőálló üvegedények a mikrohullámú sütőben használhatók. Ez bármely gyártmányú edzett üvegedényre érvényes. Soha ne használjon azonban finom üvegárut - pl. öblös üvegpoharat vagy borospoharat - mert ezek az ital melegedésekor eltörhetnek.

Műanyag tárolóedények

Ezek az edények az ételek gyors felmelegítésére használhatók. Nem szabad azonban az ilyen edényekben hosszú ideig melegíteni az ételeket, mert a műanyag deformálódhat, illetve megolvadhat.

Papír

Alacsony zsírtartalmú ételek rövid ideig tartó melegítéséhez a papírtálcák és konténerek biztonságosan használhatók. A papírtörölköző kiválóan alkalmas az ételek becsomagolására, illetve a melegítő edények aljára helyezve hatékonyan magába szívja a zsiradékot, ha zsíros ételeket (pl. szalonnát) melegít vagy főz. Színezett papírt azonban nem javasolt használni, mert a színező anyag felolvadhat. Az újrafelhasznált papír esetenként olyan szennyező anyagokat tartalmazhat, amely a mikrohullámú sütőben ívkiülést vagy gyulladást idézhet elő.

Műanyag zacskók

A keverés a mikrohullámú technológiák egyik legfontosabb eleme. Hagyományos főzésnél a keverés célja az elegyítés. A mikrohullámmal készített ételek esetében azonban a keverést a hő terjedése és egyenletes elosztása érdekében alkalmazzuk. A keverést mindig a külső peremtől a középpont felé kell végezni, mivel az ételek külső része melegszik fel gyorsabban.

Műanyag edények

Széles alak és méret-választékban állnak rendelkezésre a műanyag mikrohullámú edények. Legtöbb esetben a már meglévő műanyag edények is használhatók mikrohullámú főzésre, és nincs szükség újabb konyhai beruházásra.

Cserép, kő és kerámia edények

A fenti anyagokból készült edények rendszerint kiválóan használhatók a mikrohullámú sütőben is, de a biztonság kedvéért javasolt a korábban leírt tesztet elvégezni.

FIGYELEM

A magas ólom- vagy vastartalmú edények a mikrohullámú sütőben nemhasználhatók.

Behelyezés előtt ellenőrizze, hogy az edény alkalmas-e mikrohullámú sütőben történő használatra.

Az ételek jellemzői

Kövesse figyelemmel a főzést és a sütést

A használati útmutatóban felsorolt recepteket nagy körültekintéssel dolgoztuk ki, de elkészítésük sikere nagymértékben függ attól, hogy a főzési vagy sütési folyamatot figyelemmel kíséri-e. Egyik szeme mindig legyen a mikrohullámú sütőben készülő ételen. A mikrohullámú sütő olyan világítással van ellátva, amely a sütőtér aajtjának kinyitáskor automatikusan bekapcsol, és így Ön ellenőrizheti az étel állapotát. A receptekben közölt utasításokat - felemelés, keverés, stb. - a minimális szükséges lépéseknek kell tekinteni. Ha az étel nem fő egyenletesen, tegyen minden Ön által szükségesnek ítélt lépést annak érdekében, hogy a problémát megoldja.

A mikrohullámú főzést befolyásoló tényezők

A főzési időt számos tényező befolyásolja. A receptben felsorolt összetevők hőmérséklete nagymértékben befolyásolja a főzési időt. Ha például egy süteményhez jéghideg vaját, tejet és tojást használ, a főzési idő lényegesen hosszabb lesz, mint szobahőmérsékletű összetevők használata esetén. Az itt közölt receptek főzési-sütési időtartományokat adnak meg. Ha az időtartomány alsó határértékéhez közeli időket alkalmaz, az étel rendszerint félig sült vagy főtt lesz, de előfordulhat az is, hogy az Ön egyéni ízlése az előírt maximális időnél hosszabb főzési idő alkalmazását igényli. E könyv vezérelve az, hogy a recepteknek a főzési idő tekintetében konzervatívnak kell lenniük. A túlfőzés, illetve túlsütés az étel halála. Bizonyos receptek, főleg a kenyér, sütemény és puding receptek, azt javasolják, hogy az ételt még nem teljesen elkészült állapotban vegyük ki a mikrohullámú sütőből. Ez nem tévedés. Ha ezeket az ételeket állni hagyjuk (esetleg le is takarjuk), a főzési vagy sütési folyamat a mikrohullámú sütőn kívül is folytatódik, mivel a külső rétegben felgyülemlett hő fokozatosan terjed az étel közepe felé. Ha ezeket az ételeket addig hagyjuk a mikrohullámú sütőben, amíg teljesen el nem készülnek, akkor a külső réteg az előbb említett folyamat miatt túlsülne vagy megégne. Egy idő után már Ön is nagy biztonsággal meg tudja állapítani a különböző ételekhez használandó főzési és állásidőket.

Az étel sűrűsége

A könnyű, porózus ételek - pl. a kenyér és a sütemények - gyorsabban elkészülnek, mint a nehéz, sűrű ételek (pl. sülték vagy pörköltök). Porózus szerkezetű ételek mikrohullámmal történő elkészítésekor ne feledje, hogy a külső réteg nem sül keményre.

Az étel magassága

A magas ételek - különösen a különböző sülték - felső része gyorsabban megfő, illetve megsül, mint az alsó. Éppen ezért süts vagy főzés közben a magas ételeket javasolt többször is megfordítani.

Az étel víztartalma

párologtatja, a viszonylag száraz ételeket - pl. sülték és egyes zöldségek - javasolt a sütés előtt vízzel lepermetezni, vagy a sütés során letakarni.

Az étel csont- és zsírtartalma

A csontok a keletkezett hőt elvezetik, a zsír pedig gyorsabban sül, mint a hús. A csontos és zsíros húskor sütések (főzések) ügyelni kell arra, hogy az ilyen ételek gyakran egyenletlenül sülnék, illetve hajlamosak a túlsülésre is.

Az étel mennyisége

A mikrohullámok száma a sütőtérbe helyezett étel mennyiségétől független, állandó érték. Éppen ezért minél több ételt helyez a sütőtérbe, annál hosszabb lesz az elkészítési idő. Ne feledje, hogy fél adag étel elkészítésekor a főzési (főzési) időt legalább egyharmaddal kell csökkenteni.

Az étel alakja

A mikrohullámok csak mintegy 2 cm mélységig hatolnak be az ételbe, és a vastagabb ételek belseje a fokozatos hőterjedés útján sül vagy fő meg. Ebből következik, hogy a mikrohullámú energia az ételeknek csak a külső rétegét sültsi vagy főzi meg közvetlenül; a többitől a hővezetés gondoskodik. A mikrohullámú sütés szempontjából legkedvezőtlenebb alak a vastag négyszögletes (téglatest). A sarkok már régen megégnék, amikor a középpont elkezd melegedni. A vékony kör- vagy gyűrű alakú ételeket lehet a legsikeresebben elkészíteni a mikrohullámú sütőben.

Lefedés

A lefedés visszatartja a hőt és a vízgőzt, mely tényezők az étel elkészülési idejét lerövidítik. A lefedéshez használhat fedőt vagy mikrohullámú fóliát.

Pirítás

A hús- és szárnyas ételek 15 perces vagy ennél hosszabb főzési idő után saját zsírjukban pirulni (barnulni) kezdenek. Az ennél rövidebb ideig süttött ételeket az étvágygerjesztő szín elérése érdekében különböző pirító szószokkal - pl. Worcestershire szósz, szójaszósz, barbecue szósz - javasolt bekenni. Mivel viszonylag kevés szósz kell erre a célra felhasználni, az elkészült étel ízét ez az eljárás - a receptben leírt módszerhez képest - nem módosítja lényegesen.

Lefedés zsírpapírral

A zsírpapírral történő lefedés megakadályozza a kifiróccsénést és némi hőt is visszatart. Mivel azonban a fedőhöz és a mikrohullámú fóliához képest lazább fedést biztosít, az étel enyhén kiszáradhat.

Elhelyezés és távolságtartás

A több darabból álló ételek - pl. a héjában sült burgonya, apró sütemények és egyes előételek - sokkal egyenletesebben sülnék (főnnek), ha egymástól egyenlő távolságra, lehetőleg körkörösén helyezzük el azokat. Soha ne tegye egymásra az ételeket.

Keverés

A keverés a mikrohullámú technológiák egyik legfontosabb eleme. Hagyományos főzésnél a keverés célja az elegyítés. A mikrohullámmal készített ételek esetében azonban a keverést a hő terjedése és egyenletes elosztása érdekében alkalmazzuk. A keverést mindig a külső peremtől a középpont felé kell végezni, mivel az ételek külső része melegszik fel gyorsabban.

Megfordítás

A nagyméretű, magas ételeket - pl. rostélyost és egész csirkét - a teljes átűléshez meg kell fordítani. Ugyanígy érdemes sütés közben megfordítani a bontott csirkét és a hússzeleteket is.

A vastagabb részek elhelyezése

Mivel a mikrohullámok az étel külső részében koncentrálnak, logikusan következik, hogy az elkészítendő hússzeletek vagy csirke vastagabb részét az edény külső részé felé kell orientálni. Így a vastagabb részek több mikrohullámú energiát kapnak, és az étel egyenletesebben sül át.

Árnyékolás

Mikrohullámú alufólia csíkokkal (melyek a mikrohullámokat nem engedik át) a szögletes ételek sarkai és élei lefedhetők, így ezek a részek megóvhatók a túlsütéstől. Ha túl sok fóliát használ, vagy a fóliacsíkokat nem rögzíti megfelelően, ivkissülés léphet fel a sütőtérben.

Felemelés

A vastag vagy sűrű szerkezetű ételeket javasolt megemelve elhelyezni a sütőtérben, mert így a mikrohullámok alulról is hozzáférnek és az étel közepe is gyorsabban megsül.

Kilyukasztás

A héjjal, bőrrrel vagy hártáival körülvett ételek a sütés vagy melegítés közben felrobbanhatnak, ha előzőleg nem szurkáljuk át a külső réteget. Ilyen étel pl. a tojássárgája és tojásfehérje, a kagyló, az osztriga, illetve az egész zöldségek és gyümölcsök.

Az állapot ellenőrzése

Mivel az ételek rendkívül gyorsan sülnek, illetve főnek a mikrohullámú sütőben, az állapotukat gyakran kell ellenőrizni. Egyes ételeket a mikrohullámú sütőben lehet hagyni a teljes elkészülésig, de a legtöbb ételt - pl. a hús- és szárnyas ételeket - a teljes elkészülés előtt ki kell venni a sütőtérből és állni kell hagyni, hogy befejezhesse a sület. Az állásidőben az ételek belső hőmérséklete 3 - 8°C-kal emelkedhet.

Állásidő

A sütőtérből történő kivétel után az ételeket rendszerint 3 - 10 percig szokás állni hagyni. A sütőtérből kivett ételeket a hővisszatartás érdekében általában letakarják, kivéve, ha kifejezetten a száraz szerkezet elérése a cél (pl. egyes sós és édes sütemények esetében). Az állásidő segít az étel végleges elkészülésében, illetve a jellegzetes íz kialakulásában és elterjedésében.

A mikrohullámú sütő tisztítása

1. Tartsa tisztán a sütőtérrel

A kifröccsent vagy kiömlött étel rátapad a sütőtér falára, illetve a sütőtér és az ajtó közötti szigetelő felületre. A kiömlött ételt a legjobb azonnal eltávolítani egy nedves ruhával. A szétszóródott morzsák és a kiömlött étel elnyelik a mikrohullámok egy részét, és így meghosszabbítják a sütési-főzési időt. A sütőtér és az ajtó közötti szigetelő felületre tapadt morzsákat egy nedves ruhával távolítsa el. Ezt a felületet a tökéletes szigetelés fenntartása érdekében folyamatosan tisztán kell tartani. A zsírfoltokat szappanos ruhával távolítsa el, majd öblítse le és tisztítsa meg a kérdéses felületet. Ne használjon maró tisztítószert vagy súrolószert. A forgótányér kézzel vagy mosogatógépben is elmosható.

2. Tartsa tisztán a mikrohullámú sütő külső burkolatát

Szappanos vízzel tisztítsa meg a mikrohullámú sütő külső burkolatát, majd tiszta vízzel öblítse át, végül puha ruhával vagy papírtörülközővel törölje szárazra. A belső alkatrészek épségének megóvása érdekében ügyeljen arra, hogy a tisztítás során ne kerülhessen víz a készülék belsejébe a szellőzőnyílásokon keresztül. A kezelőszervek tisztítása előtt nyissa ki a mikrohullámú sütő ajtaját, így elkerülheti a készülék véletlen bekapcsolását. Nedves ruhával tisztítsa meg a gombokat, majd azonnal törölje át száraz ruhával is. A tisztítás befejezését követően nyomja meg a STOP gombot.

3. Ha vízpára csapódik le a sütőtérben, vagy a külső burkolaton, törölje szárazra egy puha ruhával. Ez a jelenség rendszerint akkor fordul elő, ha a mikrohullámú sütőt magas páratartalmú környezetben üzemelteti. Nem a készülék meghibásodására utal.
4. Az ajtót és az ajtószigetelést tisztán kell tartani. A tisztításhoz csak szappanos, majd tiszta vizet használjon, és a művelet végén törölje szárazra a megtisztított felületeket.
SOHA NE HASZNÁLJON KARCOLÓ ANYAGOKAT, PL. SÚROLÓSZEREKET, ILLETVE FÉM- VAGY MŰANYAG SÚROLÓSZIVACST.
A fém részek folyamatos tisztántartása egyszerűbb lesz, ha rendszeresen áttörlí azokat egy nedves ruhával.
5. Gőzzel tisztító készüléket ne használjon.

Kérdések és válaszok

K: Mit tegyek, ha a sütőtérben lévő izzó nem világít?

V: Ennek több oka lehet.

Az izzó kiégett.

Az ajtó nincs becsukva.

K: A mikrohullámok áthatolnak-e a kémlelőablakon?

V: Nem. A különböző furatok és kimenetek csak a fényt engedik át, a mikrohullámok nem hatolnak át ezeken.

K: Miért ad sípjelzést minden gombnyomásnál a készülék?

V: A sípjelzés segít ellenőrizni azt, hogy a kívánt funkciót megfelelően választotta-e ki.

K: Károsodik-e a készülék, ha üresen üzemeltetjük?

V: Igen. Soha ne üzemeltesse a mikrohullámú sütőt üresen, vagy a forgótányér nélkül.

K: Miért pattog főzés közben a tojás?

V: Sütés, főzés vagy melegítés közben a tojássárgája a hártán belül fejlődő gőz következtében pattoghat. Ezt a jelenséget elkerülhetjük, ha előzetesen kiszurkáljuk a hártát. Egész tojást (héjában) tilos mikrohullámú sütőben melegíteni.

K: Miért kell állni hagyni az ételt a sütés befejezése után?

V: A mikrohullámú sütés befejezése utáni állásidő alatt az étel tovább sül, illetve fő. Az állásidő alatt az étel egyenletesen átsül. Az állásidő hossza az étel sűrűségétől függ.

K: Szabad-e pattogatott kukoricát sütni a mikrohullámú sütőben?

V: Igen, ha az alábbi két módszer valamelyikét alkalmazza:

1. Speciálisan mikrohullámú sütőben történő felhasználásra tervezett kukorica pattogató edény használatával.
2. Ha gyárilag előrecsomagolt kukoricát vásárol, melyet a tökéletes eredmény érdekében meghatározott teljesítményfokozaton, meghatározott ideig kell melegíteni.

MINDIG PONTOSAN KÖVESSE A PATTOGATOTT KUKORICA GYÁRTÓJÁNAK UTASÍTÁSAIT. PATTOGATÁS KÖZBEN A KUKORICÁT NEM SZABAD FELÜGYELET NÉLKÜL HAGYNI. HA A GYÁRTÓ ÁLTAL ELŐÍRT IDŐ UTÁN SEM PATTOG KI A KUKORICA, KAPCSOLJA KI A KÉSZÜLÉKET. A TÚLSÜTÉS A KUKORICA MEGGYULLADÁSÁT OKOZHATJA.

FIGYELEM

A KUKORICÁT NEM SZABAD BARNÁ PAPIRZACSKÓBAN PATTOGATNI. SOHA NE PRÓBÁLJA MEG A MEGMARADT SZEMEKET KIPATTOGATNI.

K: Miért nem készül el az étel a mikrohullámú sütőben olyan gyorsan, ahogyan a főzési útmutató előírja?

V: Ellenőrizze, hogy a főzési útmutatóban leírt időtartamot és utasításokat pontosan követte-e. Az útmutatóban közölt időtartam és teljesítményfokozat értékek csak javaslatok, melyek segítenek megelőzni a túlsütést, amely a leggyakrabban előforduló probléma. Az étel méretében, alakjában és tömegében előforduló változások a szükséges sütési/főzési időt is befolyásolják. Éppen ezért azt javasoljuk, hogy a főzési útmutatóban megadott sütési idő beállítása mellett folyamatosan ellenőrizze az ételt és hagyatkozzon saját megítélésére.

FIGYELEM

This appliance must be earthed

A LG Electronics tanúsítja, hogy az alábbi táblázatban felsorolt mikrohullámú sütők az alábbi műszaki adatoknak megfelelnek.

A minőség tanúsítása a 2/1984.(III.10.) BkM-lpM sz. együttes rendelet szerint történt.

Az M.T. 35/1978.(VI.6.), valamint az azt módosító 74/1987.(XII.10.) M.T. sz. rendelet értelmében a forgalomba hozó erre a termékre 8 évig biztosítja az alkatrészeket, illetve gondoskodik a termék javításáról. Az időtartamot az eladás időpontjától kell figyelembe venni!

Érintésvédelmi osztály

	MC8289BRC/MC8289BRCS/MC8289BRCB
Üzemi feszültség	230 V ~ 50 Hz
Leadott teljesítmény	900 W (IEC60705 szabvány)
Mikrohullám frekvencia	2450 MHz
Külső méretek	530 mm(szé) X 322 mm(ma) X 427 mm(mé)
Teljesítményfelvétel	
Mikrohullámú	1350 W
Grillező	1250 W
Kombinált	max. 2550 W
Kovekekción	max. 2050 W

<Hungarian>

Régi eszközök ártalmatlanítása

1. A termékhez csatolt áthúzott, kerek szeméttároló jel jelöli, hogy a termék a 2002/96/EC EU-direktíva hatálya alá esik.
2. Minden elektromos és elektronikai terméket a lakossági hulladéktól elkülönítve kell begyűjteni, a kormány vagy az önkormányzatok által kijelölt begyűjtő eszközök használatával.
3. Régi eszközeinek megfelelő ártalmatlanítása segíthet megelőzni az esetleges egészségre vagy környezetre ártalmas hatásokat.
4. Ha több információra van szüksége régi eszközeinek ártalmatlanításával kapcsolatban, tanulmányozza a vonatkozó környezetvédelmi szabályokat, vagy lépjen kapcsolatba az üzlettel, ahol a terméket vásárolta.



МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА

РЪКОВОДСТВО НА ПОТРЕБИТЕЛЯ

ПРЕДИ РАБОТА ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО РЪКОВОДСТВОТО НА ПОТРЕБИТЕЛЯ.

MC8289BRC/MC8289BRCS/MC8289BRCSB

БЪЛГАРСКИ

Предпазни мерки за предотвратяване евентуално излагане на действието на микровълновите лъчи.

ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

Фурната спира да работи при отворена врата благодарение на обезопасяващото блокиращо устройство, вградено в механизма на вратата. Блокиращото устройство автоматично прекратява кулинарния процес, ако вратата се отвори, защото излагането на действието на микровълновата енергия, използвана при микровълновите фурни, е опасно и вредно. **Не се опитвайте да разглобявате или поправяте блокиращото устройство!**

Не поставяйте нищо между челната повърхност на фурната и вратата и не допускате остатъци от храна или почистващи вещества да се натрупат върху уплътняващите повърхности.

Не използвайте фурната, ако е повредена. От изключителна важност е вратата да се затваря добре, за което е необходимо да не бъдат повредени: 1) вратата (изкривена), 2) пантите и фиксаторите (счупени или разхлабени), 3) уплътненията на вратата и другите уплътняващи повърхности.

Фурната не трябва да се поправя от никой друг, освен от квалифициран сервизен персонал.

ВНИМАНИЕ

Моля, задавайте правилно времето за приготвяне на различните видове храни, тъй като надвишаването на необходимото време може да причини запалване на ХРАНАТА и последващо повреждане на фурната.

Когато загревате течности, напр. супи, сосове или напитки във фурната, достигането на температури над точката на кипене може да настъпи, без да се появят мехурчета и бълбукане. В резултат на това течността може внезапно да изкипи. За предотвратяване на подобна възможност, следвайте долуописаните правила:

1. Избягвайте употребата на тесни съдове с отвесни стени.
2. Не прегрявайте.
3. Разбъркайте течността, преди да я поставите във фурната и още веднъж по средата на необходимото за загреване време.
4. След загреване оставете съда за кратко време във фурната, внимателно разбъркайте или разклатете още веднъж и проверете температурата преди консумация, за да избегнете изгаряния (отнася се специално за съдържанието на шишета за хранене на бебета и бурканчета с детски храни). Внимавайте при боравене със съдовете.

ВНИМАНИЕ

Винаги оставяйте храната да престои известно време след приготвянето ѝ и проверявайте температурата преди консумация. Особено на шишета за хранене на бебета и бурканчета с детски храни.

СЪДЪРЖАНИЕ

Как работи микровълновата

Микровълните са форма на енергия, подобна на радио- и телевизионните вълни и обикновената дневна светлина. Обикновено микровълните се разпръсват и изчезват без ефект, докато минават през атмосферата. Микровълновите фурни обаче имат магнетрон, който е предназначен да оползотвори енергията от микровълните. Електричеството, което постъпва в магнетронната тръба, се използва за създаване на микровълнова енергия.

Тези микровълни постъпват в зоната за кулинарна обработка през отвори вътре във фурната. На дъното на фурната е разположена въртяща се поставка. Микровълните не могат да преминат през металните стени на фурната, но те проникват през стъкло, порцелан и хартия – материалите, от които са изработени съдовете за безопасно готвене в микровълнови фурни.

Съдовете за готвене не се нагряват директно от микровълните, а от нагорещената храна в тях.

ИЗКЛЮЧИТЕЛНО БЕЗОПАСЕН ДОМАКИНСКИ ЕЛЕКТРОУРЕД

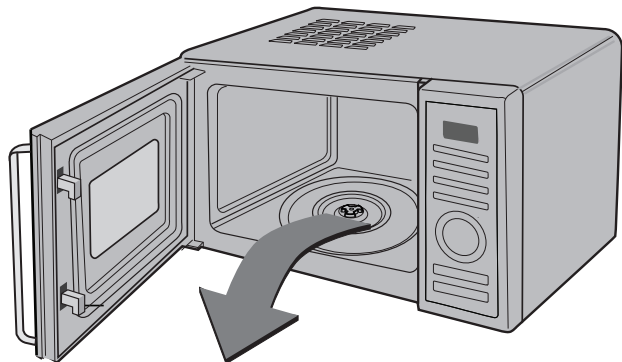
Микровълновата фурна е един от най-безопасните домакински електроуреди. Когато вратата е отворена, фурната автоматично спира да произвежда микровълни. Микровълновата енергия се превръща изцяло в топлинна, щом влезе в контакт с храната и никаква остатъчна вредна енергия не се съдържа в храната, която консумирате.

Предпазни мерки _____	75
Съдържание _____	76
Разпаковане и монтаж _____	77 ~ 78
Нагласяне на часовника _____	79
Обезопасяване срещу деца _____	80
Микровълнова енергия готвене _____	81
Ниво на микровълнова мощност _____	82
Двуетапно готвене _____	83
Бърз старт _____	84
Използване на грила _____	85
Готвене с конвекция _____	86 ~ 87
Комбинирано готвене _____	88 ~ 89
Готвене на Пара _____	90 ~ 91
Автоматично разяване _____	92 ~ 93
Подгряване със запазване на хрупкавостта _____	94 ~ 95
Размразяване и печене _____	96 ~ 97
Крехко печено _____	98 ~ 99
Наръчник за загряване и претопляне на храна _____	100
Наръчник за Приготвяне на свежи зеленчуци _____	101
Наръчник за обрабо на грил _____	102
важни инструкции за безопасна ранота _____	103 ~ 104
Съдо̀е, безопа сни за употреба в микровълновафурна _____	105
Характеристика на хранителните продукти и техники за готвене в микровълнова Фурна _____	106 ~ 107
Въпроси и отговри _____	108
Електрически монтаж /	
Технически характеристики _____	109

Като следвате указанията, дадени на тези две страници, ще можете бързо да проверите дали Вашата микровълнова фурна работи правилно. Моля, обърнете специално внимание на указанията за мястото, където да разположите фурната. Когато я разпаковате, отстранете напълно опаковката и всички допълнителни принадлежности. Огледайте за евентуални повреди по време на транспортирането.

РАЗОПАКОВАНЕ И МОНТАЖ

1 Разопакувайте фурната и я поставете на равна хоризонтална повърхност.



Приспособление за
обработка на пара



ВИСОКА СКАРА



НИСКА СКАРА



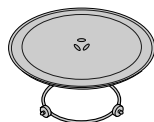
Капак за
обработка на
пара



Чиния за
обработка на
пара



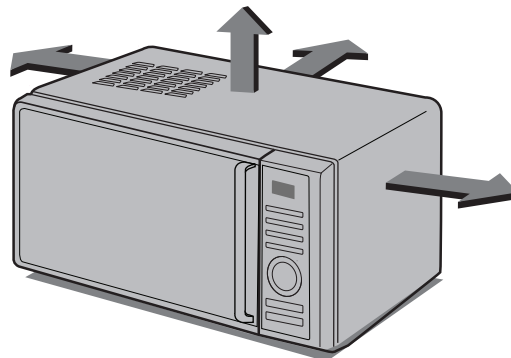
Купа за вряща
вода
(Метална тава,
Тава за пържене)



Съклен
поднос

Въртящ пръстен

2 Поставете фурната на избрано от Вас място на височина не по-малко от 85 см, като оставите най-малко 30 см разстояние над нея и 10 см отзад за правилна вентилация. Предната страна на фурната трябва да бъде най-малко на 8 см навътре от ръба на повърхността, за да се предпази от евентуално събаряне. Отгоре или от страни на фурната има отдушник. Блокирането му може да повреди фурната.

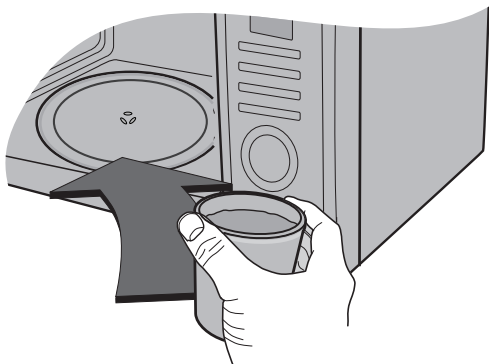


**ТАЗИ ФУРНА НЕ Е ПРЕДНАЗНАЧЕНА ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ В
ТЪРГОВСКИ ОБЕКТИ ЗА ОБЩЕСТВЕНО ХРАНЕНЕ.**

3 Свържете Вашата фурна с обикновен домакински контакт. Други уреди не бива да бъдат едновременно включени към същия контакт. Ако фурната не заработи нормално, изключете я от електрическия контакт и след това отново я включете.

4 Дръпнете **ДРЪЖКАТА НА ВРАТАТА**, за да отворите фурната. Поставете **ВЪРТЯЩИЯ ПРЪСТЕН** вътре и сложете **СТЪКЛЕНИЯ ПОДНОС** върху него.

5 Напълнете **съд, подходящ за микровълнови уреди**, с 300 мл вода. Поставете я на **СТЪКЛЕНИЯ ПОНОС** и затворете вратата. Ако не сте сигурни какъв съд да използвате, обърнете на 105 страница.



6 Натиснете бутона **STOP/CLEAR** и след това натиснете един път бутона **START**, за да зададете 30 мин време за приготвяне.



7 На екрана ще бъдат отброени 30 секунди с обратно броене. Когато бъде достигната 0 ще чуете **предупредителен звук**. Отворете фурната и проверете температурата на водата. Ако фурната е в изправност, водата ще бъде топла. **Съдът може да бъде нагорещен, затова бъдете внимателни при изваждането му.**



ВАШАТА ФУРНА ВЕЧЕ Е ИНСТАЛИРАНА

8 Преди консумация, съдържанието на бутилките за хранене на бебета и на бурканите с детски храни трябва да бъде разбъркано или разклатено, а температурата му – проверена, за да се предотврати евентуално опарване.

Можете да изберете 12-часов или 24-часов формат на показване на часа.
В следния пример ще ви покажа как да нагласите часовника на 14:35, когато използвате 24-часов формат. Уверете се, че сте махнали всички опаковъчни материали от вашата фурна.

Нагласяне на часовника



Когато включите за първи път вашата фурна или когато електрозахранването се възстанови след спиране на тока, на дисплея ще се покаже "24H"; можете да нагласите наново часовника.

Ако часовникът (или дисплеят) показва някакви странни символи, изключете фурната от контакта и я включете пак, а след това да нагласете наново часовника.

Уверете се, че сте инсталирали правилно вашата фурна, както е описано по-напред в това ръководство.

Включете за първи път вашата фурна.

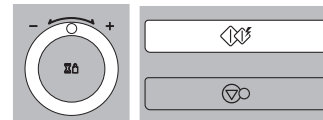
На дисплея ще се появи "24H".

(Ако желаете да използвате различна опция, натиснете бутона на **CLOCK/AUTO DEFROST** още веднъж. Но ако след като сте настроили часовника, желаете да изберете друга опция, трябва да изключите фурната от контакта и да я включите пак.)



Завъртете **РЕГУЛАТОРА**, докато дисплеят покаже "14:".

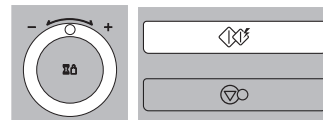
Натиснете бутона **СТАРТ** за потвърждение на този час.



Завъртете **РЕГУЛАТОРА**, докато дисплеят покаже "14:35".

Натиснете бутона **СТАРТ**.

Часовникът започва да работи.



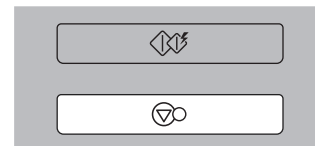
ОБЕЗОПАСЯВАНЕ СРЕЩУ ДЕЦА



Вашата фурна предлага опция за защита от случайно включване на фурната. При включено "Обезопасяване срещу деца" (child lock) никоя функция не може да се задейства, нито да се готви каквото и да е.

Вашето дете все пак ще може да отваря вратата на фурната.

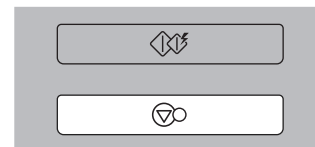
Натиснете **СТОП/ЗАНУЛЯВАНЕ**.



Натиснете и задръжте **СТОП/ЗАНУЛЯВАНЕ**, докато на дисплея се появи "L" и се чуе звуков сигнал.

ОБЕЗОПАСЯВАНЕТО СРЕЩУ ДЕЦА е включено.

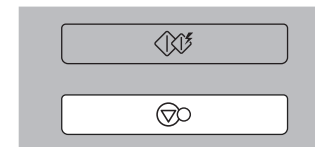
Ако сте настроили часовника, часът ще изчезне от дисплея.



"L" остава на дисплея, за да Ви напомня, че сте включили обезопасяването.



За да прекратите действието на **ОБЕЗОПАСЯВАНЕТО СРЕЩУ ДЕЦА**, натиснете и задръжте **СТОП/ЗАНУЛЯВАНЕ**, докато "L" изчезне. В момента на изключване ще чуете звуковия сигнал.



Със следващия пример ще Ви обясним как се приготвя храна при 80% мощност в продължение на 5 минути и 30 секунди.

МИКРОВОЪЛНОВА ЕНЕРГИЯ ГОТВЕНЕ

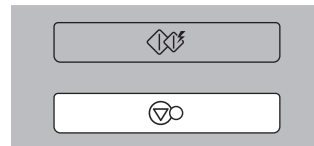


Вашата фурна има пет степени на микровълнова мощност.

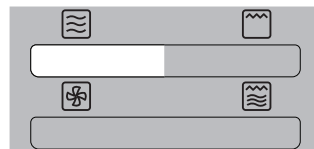
<i>Ниво</i>	<i>%</i>	<i>Мощност</i>
<i>Високо (HIGH)</i>	100%	900W(max.)
<i>Умерено високо (MEDIUM HIGH)</i>	80%	720W
<i>Умерено (MEDIUM)</i>	60%	540W
<i>Размразяване, умерено ниско (DEFROST, MEDIUM-LOW)</i>	40%	360W(**)
<i>Ниско (LOW)</i>	20%	180W

Проверете дали фурната Ви е монтирана в съответствие с дадените на предишните страници указания.

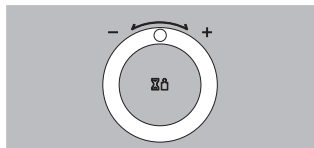
Натиснете **СТОП/ЗАНУЛЯВАНЕ**.



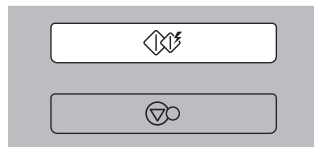
Натиснете **MICRO** два пъти, за да изберете мощност 720 W. На дисплея се изобразява "720".



Завъртете **РЕГУЛАТОРА** до изписването на "5:30" на екрана.



Натиснете **СТАРТ**.



Ниво на микровълнова

МОЩНОСТ

Вашата микровълнова фурна е оборудвана с пет нива на мощност, за да Ви предостави максимална гъвкавост и контрол върху процеса на готвене. Таблицата по-долу съдържа примери с различни видове храна и препоръчителните нива на мощност за обработка при употребата на тази фурна.

Ниво на мощност	Обработка	Ниво на мощност %	Мощност
Високо (HIGH)	* Сваряване на вода * Изпичане на мляно говеждо месо с коричка * Сготвяне на късове пилешко месо, риба, зеленчуци * Сготвяне на крехки късове месо	100%	900W(max.)
Умерено високо (MEDIUM HIGH)	* Повторно загряване (течности) * Печене на пилешко и други видове месо * Сготвяне на гъби и морски дарове с черупки * Сготвяне на храни, съдържащи сирене и яйца	80%	720W
Умерено (MEDIUM)	* Претопляне (картофено пюре, полуготови ястия) * Приготвяне на яйца * Сготвяне на яйчен крем * Приготвяне на ориз, супи	60%	540W
Размразяване, Умерено ниско (DEFROST, MEDIUM LOW)	* Размразяване * Разтопяване на масло и шоколад * Сготвяне на не много крехки късове месо	40%	360W(**)
Ниско (LOW)	* Омекване на масло и сирене * Омекване на сладолед * Набъбване на заквасено тесто	20%	180W



ДВУЕТАПНО ГОТВЕНЕ

Със следващият пример ще Ви покажем как да готвите някои храни на два етапа. Първият етап ще сготви храната Ви за 11 минути на МАКСИМАЛНА мощност, а втория ще я готви за 35 минути на 360 W.

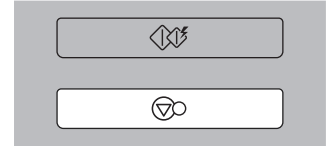


По време на двуетапното готвене вратата на фурната може да се отваря и храната да се проверява. Затворете вратата на фурната и натиснете **START**, и етапът на готвене ще продължи.

В края на етап 1 ще чуете звуков сигнал, след което започва етап 2.

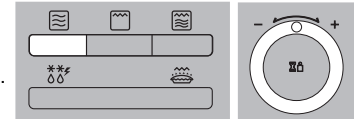
Ако желаете да спрете програмата, натиснете **STOP/CLEAR** два пъти.

Натиснете **STOP/CLEAR**.



Нагласете мощността и времето за готвене **за етап 1**. (Можете да прескочите този процес за МАКСИМАЛНА мощност). Натиснете **MICRO** еднократно, за да изберете МАКСИМАЛНА мощност.

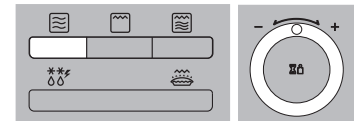
Завъртете **РЕГУЛАТОРА** до изписването на "11:00" на екрана.



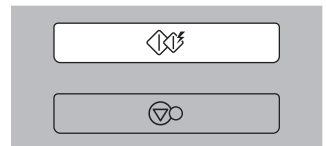
Нагласете мощността и времето за готвене **за етап 2**.

Натиснете **MICRO** четири пъти, за да изберете мощност 360 W.

Завъртете **РЕГУЛАТОРА** до изписването на "35:00" на екрана.



Натиснете **START**.



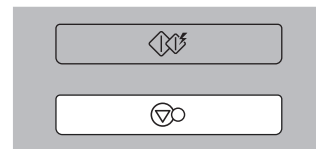
БЪРЗ СТАРТ

Със следващия пример ще Ви обясним как да зададете 2 минути за кулинарна обработка при максимална мощност.

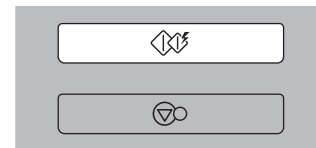


БЪРЗ СТАРТ е опция, която Ви позволява да зададете кулинарна обработка при максимална мощност с натискане на бутон **СТАРТ**, като при всяко натискане се задава 30-секунден интервал.

Натиснете **СТОП/ЗАНУЛЯВАНЕ**.



Натиснете **СТАРТ** четири пъти, за да зададете 2 минути при **МАКСИМАЛНА** мощност. Фурната ще заработи още преди да сте свършили с натискането.



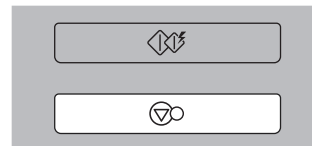
По време на работа в режим **БЪРЗ СТАРТ**, можете да удължите времето на кулинарна обработка чрез последователно натискане на бутон **СТАРТ**.

Със следващия пример ще Ви обясним как се използва грилът за печене на храна в продължение на 12 минути и 30 секунди.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ГРИЛА



Натиснете **СТОП/ЗАНУЛЯВАНЕ**.



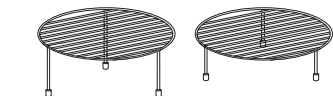
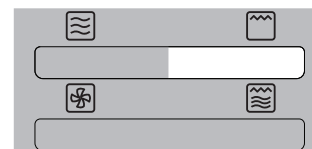
Този модел има **ЗАКРИТ НАГРЕВАТЕЛ**, така че не е необходимо предварително затопляне.

Тази функция ви позволява бързо да запичате ястия.

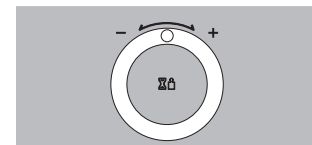
В режим грил металната тава се поставя между стъклената подставка и грил скарата.

По време на готвене с грил трябва да се използва грил скарата (високата скара).

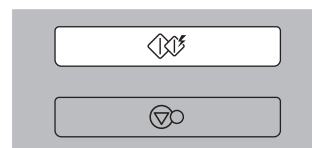
Натиснете **GRILL**.



Завъртете **РЕГУЛАТОРА**, докато дисплеят покаже "12:30".



Натиснете **СТАРТ**.



Готвене с конвекция

В следващия пример ще ви покажа как да затоплите предварително печката на температура от 230°C.



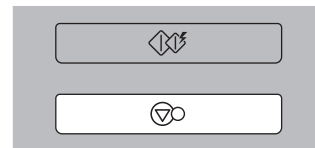
Микровълновата печка с конвекция има температурен диапазон от 40°C и 100°C до 230°C (при избор на режим конвекция автоматично се задават 180°C).

При температура 40°C печката има функция за втасване. Изчакайте печката да изстине, тъй като не можете да използвате тази функция, ако температурата е по-висока от 40°C.

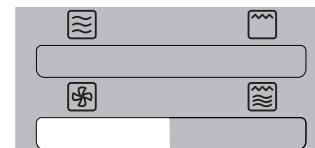
Ще отнеме няколко минути печката да достигне желаната температура. Когато печката достигне правилната температура, ще прозвучи СИГНАЛ. След това можете да поставите храната в печката и да започнете с приготвянето ѝ.

1. Предварително затопляне

Натиснете **STOP/CLEAR**.

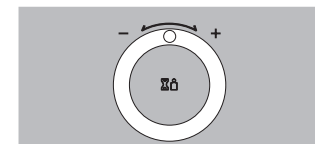


2. Натиснете **CONVECTION**.



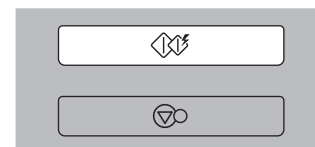
Завъртете **РЕГУЛАТОРА**, докато дисплеят покаже "230°C".

Натиснете **START**.



Натиснете **START**.

Предварителното затопляне започва, като на дисплея се показва "**Pr-H**".



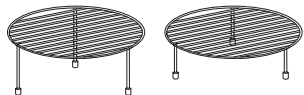
В следващия пример ще ви покаже как първо да затоплите печката и след това да пригответе храна на температура от 230°C за 50 минути.

Готвене С КОНВЕКЦИЯ



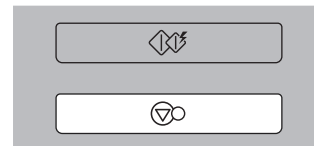
Ако не настроите температура, печката автоматично избира 180°C. Температурата за Температурата на обработка може да бъде променена с помощта на DIAL.

По време на готвене с конвекция трябва да се използва скарата за готвене с конвекция (ниската скара).

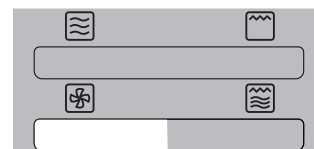


2. Приготвяне на храната

Натиснете **STOP/CLEAR**.

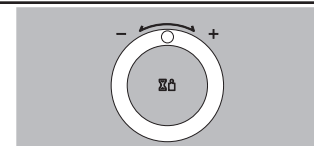


Натиснете **CONVECTION**.



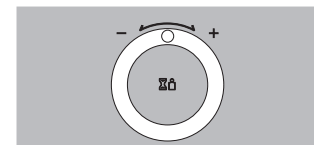
Завъртете **РЕГУЛАТОРА**, докато дисплеят покаже "230°C".

Натиснете **START**.



Завъртете **РЕГУЛАТОРА**, докато дисплеят покаже "50:00"

Натиснете **START**.



Комбинирано ГОТВЕНЕ

В следващия пример ще ви покаже как да програмирате печката за готвене на 360 W мощност с микровълни и с грил за време на приготвяне от 25 минути.

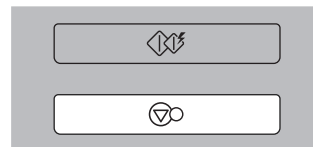


Печката има функция за комбинирано готвене, което ви позволява да готвите едновременно или последователно с нагревател и микровълни. Най-общо казано, това означава, че готвенето ви отнема по-малко време.

В комбинирания режим можете да настроите три нива на мощност на микровълновата енергия (180, 270 и 360).

1. КОМБИНАЦИЯ С ГРИЛ

Натиснете **STOP/CLEAR**.

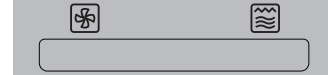


Натиснете **COMBI**.

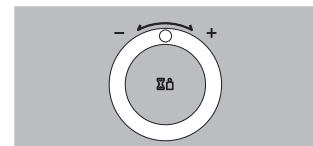
Натиснете **GRILL**.



Натиснете **MICRO** три пъти, за да зададете мощност от 360 W.



Завъртете **РЕГУЛАТОРА**, докато дисплеят покаже "25:00".



Натиснете **START**.

По време на готвене можете да увеличавате или да намалявате времето за готвене чрез въртене на **РЕГУЛАТОРА**.

Бъдете внимателни при изваждането на ястията, защото съдът е горещ!



В следващия пример ще ви покаже как да програмирате печката за готвене на 360 W мощност с микровълни и на 200°C температура на конвекция за време на приготвяне от 25 минути.

Комбинирано ГОТВЕНЕ

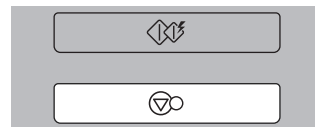


Печката има функция за комбинирано готвене, което ви позволява да готвите едновременно или последователно с нагревател и микровълни. Най-общо казано, това означава, че готвенето ви отнема по-малко време.

В комбинирания режим можете да настроите три нива на мощност на микровълновата енергия (180, 270 и 360).

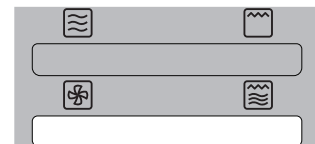
2. КОМБИНАЦИЯ С КОНВЕКЦИЯ

Натиснете **STOP/CLEAR**.

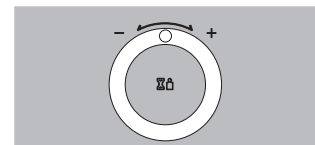


Натиснете **COMBI**.

Натиснете **CONVECTION**.



Завъртете **РЕГУЛАТОРА**, докато дисплеят покаже "200 °C".



Натиснете **MICRO** три пъти, за да зададете мощност от 360 W.

Завъртете **РЕГУЛАТОРА**, докато дисплеят покаже "25:00".



Натиснете **START**.

По време на готвене можете да увеличавате или да намалявате времето за готвене чрез въртене на **РЕГУЛАТОРА**.

Бъдете внимателни при изваждането на ястията, защото съдът е горещ!



Готвене на пара

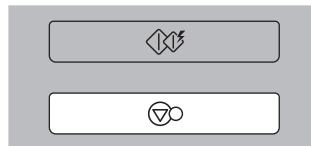
Със следващия пример ще Ви покажа как да пригответе 0,6 kg **Зеленчуци**

Тази функция Ви позволява да пригответе храната на пара.

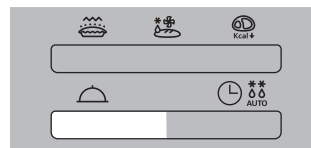
ВНИМАНИЕ:

- 1. Винаги използвайте ръкавици, когато изваждате ПРИСПОСОБЛЕНИЕТО ЗА ОБРАБОТКА НА ПАРА, тъй като то е много горещо.**
- 2. След приключване на обработката поставяйте ПРИСПОСОБЛЕНИЕТО върху подложка или поднос.**
- 3. Ако количеството вода в ПРИСПОСОБЛЕНИЕТО е по-малко от 300 ml, това би могло да доведе до недостатъчна обработка, пожар или непоправима повреда на уреда.**
- 4. Внимавайте при пренасяне на пълното с вода ПРИСПОСОБЛЕНИЕ.**
- 5. При употреба капакът и купата трябва да бъдат в идеално равновесно положение.**
- 6. Никога не използвайте ПРИСПОСОБЛЕНИЕТО с уред от различен модел. Това би могло да причини пожар или непоправима повреда на уреда.**

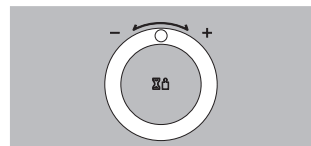
Натиснете бутона **STOP/CLEAR**.



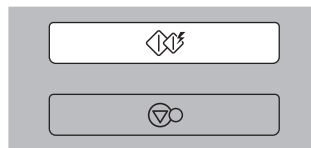
Натиснете **STEAM CHEF** веднъж.



Завъртете **DIAL** до изписването на "0.6kg" на екрана.



Натиснете бутона **START**.



Категория	Количество	Съд	Указания
Зеленчуци (нарязани на дребно)	0,2-0,8 kg	Купа за вода Съд за готвене на пара Капак за готвене на пара (Храна: Стайна температура) Вода: 300 ml	Почистете зеленчуците и ги нарежете на еднакви по размер парчета. Налейте 300 ml вода от чешмата в купата за вода. Поставете съда за готвене на пара върху купата за вода. Поставете подготвените зеленчуци в съда за готвене на пара. Покрийте с капака за готвене на пара. Поставете купата за вода в центъра на стъкления поднос. След като храната е готова, оставете я да престои 3-5 минути във фурната.
Морски дарове	0,2-0,6 kg	Купа за вода Съд за готвене на пара Капак за готвене на пара (Храна: Охладена) Вода: 300 ml	Почистете храната. Налейте 300 ml вода от чешмата в купата за вода. Поставете съда за готвене на пара върху купата за вода. Поставете подготвената храна в съда за готвене на пара. Покрийте с капака за готвене на пара. Поставете купата за вода в центъра на стъкления поднос. След като храната е готова, оставете я да престои 3-5 минути във фурната.
Пилешки гърди	0,2-0,6 kg	Купа за вода Съд за готвене на пара Капак за готвене на пара (Храна: Охладена) Вода: 300 ml	Почистете храната. Налейте 300 ml вода от чешмата в купата за вода. Поставете съда за готвене на пара върху купата за вода. Поставете подготвеното пилешко в съда за готвене на пара. Покрийте с капака за готвене на пара. Поставете купата за вода в центъра на стъкления поднос. След като храната е готова, оставете я да престои 3-5 минути във фурната.
Яйца	2-9 Яйца	Купа за вода Съд за готвене на пара Капак за готвене на пара (Храна: Охладена) Вода: 300 ml	Налейте 300 ml вода от чешмата в купата за вода. Поставете съда за готвене на пара върху купата за вода. Поставете яйцата в съда за готвене на пара. Покрийте с капака за готвене на пара. Поставете купата за вода в центъра на стъкления поднос. След като храната е готова, оставете я да престои 3-5 минути във фурната.

АВТОМАТИЧНО РАЗМРАЗЯВАНЕ

Температурата и плътността на продуктите варират, затова Ви препоръчваме да ги проверявате преди кулинарна обработка. Обърнете специално внимание на едри парчета джолан и пилешки разфасовки, някои продукти не бива да се размразяват напълно преди кулинарна обработка. Програмата ХЛЯБ е подходяща за размразяване на малки кулинарни артикули, като напр. кифлички и малки хлебчета. Те се нуждаят от време за престой, за да може да се размрази и центърът им. Със следващия пример ще Ви обясним как да размразите 1.4 кг замразено пилешко.

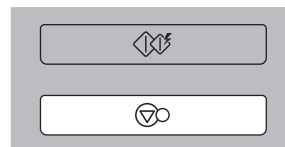


Вашата фурна има четири настройки за размразяване: **МЕСО (MEAT)**, **ПТИЧЕ МЕСО (POULTRY)**, **РИБА (FISH)** и **ХЛЯБ (BREAD)**; всяка от които е с различна мощност. Избирането им става с последователно натискане на бутон АВТОМАТИЧНО РАЗМРАЗЯВАНЕ.

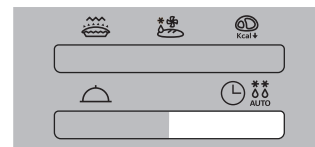
Тип на продукта	Натиснете
МЕСО (MEAT)	1 път
ПТИЧЕ МЕСО (POULTRY)	2 пъти
РИБА (FISH)	3 пъти
ХЛЯБ (BREAD)	4 пъти

Натиснете **СТОП/ЗАНУЛЯВАНЕ**.

Претеглете продукта, който ще размразявате. Огледайте да не са останали никакви метални части от опаковката му; след това го поставете във фурната и затворете вратата.

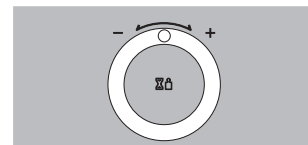


Натиснете **АВТОМАТИЧНО РАЗМРАЗЯВАНЕ** два пъти, за да изберете размразяваща програма **ПТИЧЕ МЕСО**.

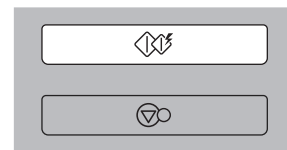


Въведете теглото на замразената храна, която ще размразявате.

Завъртете **РЕГУЛАТОРА**, докато дисплеят покаже 1.4kg.



Натиснете **СТАРТ**.



По време на размразяването ще чуете звуков сигнал, тогава отворете вратата на фурната, обърнете и разделете парчетата месо за равномерно размразяване. Отстранете вече размразените парчета или ги прикрийте така, че тяхното размразяването да се забави. След тази проверка затворете отново вратата и натиснете **СТАРТ** за продължаване на размразяването. **Фурната няма да преустанови размразяването (дори след като издаде звуков сигнал), ако вратата не бъде отворена.**

УКАЗАНИЯ ЗА АВТОМАТИЧНО РАЗМРАЗЯВАНЕ НА ПРОДУКТИТЕ

- * Хранителните продукти за размразяване трябва да бъдат поставени непокрити в подходящ за микровълнова фурна съд върху въртящата се стъклена поставка.
- * Ако е необходимо, покрийте някои участъци от месото или пилешкото с листове алуминиево фолио. Така ще ги предпазите от загряване по време на размразяването. Фолиото не трябва да се допира до стените на фурната.
- * Отделете едни от други пържолите, котлетите, наденичките, бекона и др. такива, колкото е възможно по-скоро. Щом чуете звуковия сигнал, обърнете продуктите. Отстранете размразилите се порции. Продължете да размразявате останалите продукти. След размразяването във фурната, ги оставете да престоят до пълното им размразяване.
- * Например, джолан и цели пилета трябва да ПРЕСТОЯТ най-малко 1 час преди кулинарна обработка.

Тип	Съд	Хранителни продукти	Граници на теглото
МЕСО (MEAT) ПТИЧЕ МЕСО (POULTRY) РИБА (FISH)	Подходящ за микровълнова фурна (плоска чиния)	Месо Мляно говеждо, бонфиле, кубчета за задушено, филе, стек, бут, говежди бургер, свински котлети, агнешки котлети, месни рула, наденица, шницели (2 см) Обърнете продуктите, щом чуете звуковия сигнал. След размразяване оставете да престоят 5-15 минути. Птиче месо Цели пилета, бутчета, бяло месо, гърди от пуйка (под 2.0 кг) Обърнете продуктите, щом чуете звуковия сигнал. След размразяване оставете да престоят 20-30 минути. Риба Филета, пържоли, цели риби, морски деликатеси. Обърнете продуктите, щом чуете звуковия сигнал. След размразяване оставете да престоят 10-20 минути.	0.1 – 4.0 кг
ХЛЯБ (BREAD)	Хартиена салфетка или плоска чиния	Нарязан хляб, кифли, франзели и др.	0.1 – 0.5 кг

Подгряване със запазване на хрупкавостта

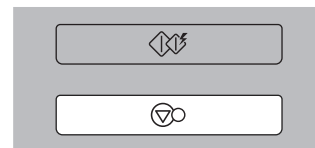
В следния пример ще ви покажа как да пригответе 0,3 kg печено месо.



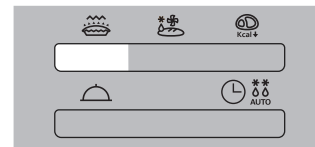
Crispy reheat ви дава възможност да пригответе лесно любимите си храни чрез избор на вида храна и въвеждане на нейното тегло със завъртане на регулатора.

Категория	Натиснете	Подгряване със запазване на хрупкавостта
Печено месо	1	път
Лазаня	2	пъти
Хляб	3	пъти
Пай	4	пъти

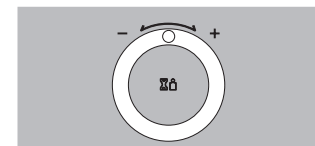
Натиснете **STOP/CLEAR** (стоп/изчистване).



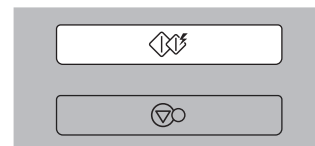
Натиснете **Crispy Reheat** (Подгряване със запазване на хрупкавостта) веднъж.



Завъртете **РЕГУЛАТОРА**, докато дисплеят покаже 0.3kg.



Натиснете **СТАРТ**.



Категория	Количество	Съд	ТЕМП. НА ХРАНАТА	Указания
Печено месо	0.2-0.6kg	Високата решетка	Охладено	Нарежете печеното месо на парчета с дебелина под 2,5 cm. Поставете храната върху решетката. Използвайте описаната по-горе процедура.
Лазаня	0.2-0.8kg	Високата решетка	Охладено	Поставете останалата лазаня върху решетката. Използвайте описаната по-горе процедура.
Хляб	0.1-0.3kg	Високата решетка	Замразен	Поставете замразената багета или кроасан върху решетката. Намажете багетите с мляко или вода. Използвайте описаната по-горе процедура.
Пай	0.2-0.6kg	Високата решетка	Охладено	Поставете останалия пай върху решетката. Използвайте описаната по-горе процедура.

Размразяване и печене

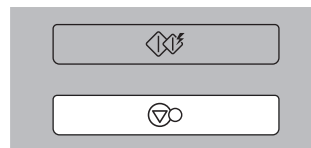
В следния пример ще ви покажа как да пригответе 0,6 kg киш.



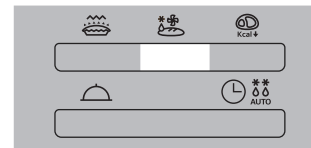
Defrost & Bake ви дава възможност да пригответе лесно повечето от любимите си храни чрез избор на вида храна и въвеждане на нейното тегло със завъртане на регулатора.

Категория	Натиснете Defrost & Bake
Киш	1 път
Лазаня	2 пъти
Пай	3 пъти
Парчета пиле	4 пъти

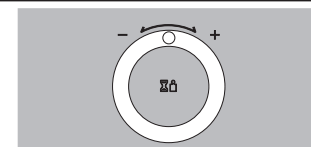
Натиснете **Стоп/Изчистване**.



Натиснете **Defrost & Bake** веднъж.



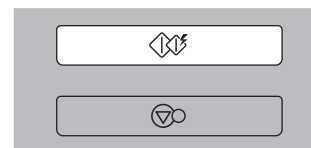
Завъртете **РЕГУЛАТОРА**, докато дисплеят покаже "0.6kg".



Натиснете **START**.



По време на готвене можете да увеличавате или да намалявате времето за готвене чрез въртене на **РЕГУЛАТОРА**.



Храна	Количество	Съд	Темп. на храната	Указания
Киш	0,3-0,6 kg	ВИСОКА СКАРА	Замразено	<p>1 изпечен блат за пай 140 g лук 3 резена бекон 3 яйца 300 g сметана 120 g мляко 120 g настърган кашкавал</p> <p>Леко запържете нарязания лук и бекона в тиган. Разбийте яйцата и добавете сметаната, млякото и настъргания кашкавал. Поставете блата върху грапавия поднос и надупчете повърхността му с вилица. Сложете лука и бекона в блата и изсипете сместа. Поставете грапавия поднос на високата решетка.</p>
Лазаня	0,3-0,6 kg	НИСКА СКАРА	Замразено	<ol style="list-style-type: none"> 1. Махнете капака и поставете върху ниската решетка. 2. След като храната е готова, оставете я да престои 2 минути.
Пай	0,1-0,6 kg	НИСКА СКАРА	Замразено	<ol style="list-style-type: none"> 1. Извадете вашия пай от опаковката и го поставете върху грапавия поднос 2. След като храната е готова, оставете я да престои 2 минути.
Парчета пиле	0,2-0,8 kg	ВИСОКА СКАРА	Замразено	<ol style="list-style-type: none"> 1. Измийте и подсушете кожата. Намажете парчетата пиле с олио. 2. Поставете парчетата пиле върху ниската решетка и поставете отдолу съд, в който да се събира капещият сос. 3. След звуковия сигнал обърнете храната от другата страна. 4. След като е готово, оставете го покрито с алуминиево фолио 2 минути.

Крежко печено

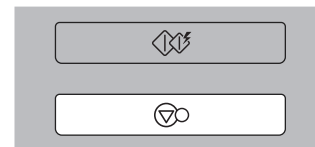
В следния пример ще ви покажа как да пригответе 0,6 kg телешко.



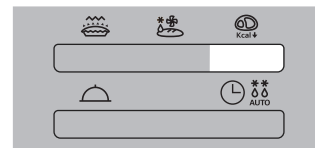
Lean Roast ви дава възможност да пригответе лесно любимите си храни чрез избор на вида храна и въвеждане на нейното тегло със завъртане на регулатора.

Категория	Натиснете Lean Roast
Телешко	1 път
Свинско	2 пъти
Пиле	3 пъти
Агнешко	4 пъти

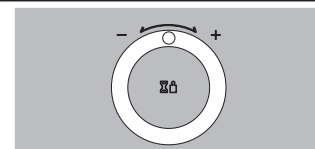
Натиснете **Стоп/Изчистване**.



Натиснете **Lean Roast** веднъж.

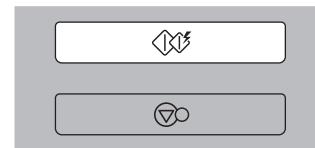
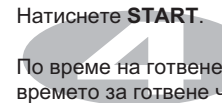


Завъртете **РЕГУЛАТОРА**, докато дисплеят покаже "0.6kg".



Натиснете **START**.

По време на готвене можете да увеличавате или да намалявате времето за готвене чрез въртене на **РЕГУЛАТОРА**.



Храна	Количество	Съд	Темп. на храната	Указания
Телешко	0,5-1,5 kg	НИСКА СКАРА	Охладено	<ol style="list-style-type: none"> 1. Намажете телешкото с разтопено масло или олио и подправете на вкус. 2. Поставете телешкото с тлъстата страна нагоре върху ниската решетка, като поставите отдолу съд за капещия сос. 3. Изберете менюто и теглото и натиснете "Старт". 4. След като е готово, оставете го покрито с фолио 10 минути.
Свинско	0,5-1,5 kg	НИСКА СКАРА	Охладено	<ol style="list-style-type: none"> 1. Изрежете излишната сланина от свинското. Намажете свинското с разтопено масло или олио и подправете на вкус. 2. Поставете свинското с тлъстата страна нагоре върху ниската решетка, като поставите отдолу съд за капещия сос. 3. Изберете менюто и теглото и натиснете "Старт". 4. След като е готово, оставете го покрито с фолио 10 минути.
Пиле	0,8-1,8 kg	НИСКА СКАРА	Охладено	<ol style="list-style-type: none"> 1. Намажете пилето с разтопено масло или олио и подправете на вкус. 2. Поставете пилето с гърдите нагоре върху ниската решетка, като поставите отдолу съд за капещия сос. 3. Изберете менюто и теглото и натиснете "Старт". 4. След звуковия сигнал го обърнете от другата страна. След това натиснете "Старт", за да продължите готвенето. 5. След като е готово, оставете го покрито с фолио 10 минути.
Агнешко	0,5-1,5 kg	НИСКА СКАРА	Охладено	<ol style="list-style-type: none"> 1. Намажете агнешкото с разтопено масло или олио и подправете на вкус. 2. Поставете агнешкото с тлъстата страна нагоре върху ниската решетка, като поставите отдолу съд за капещия сос. 3. Изберете менюто и теглото и натиснете "Старт". 4. След като е готово, оставете го покрито с фолио 10 минути.

Наръчник за загревяне и претопляне на храна

За успешното загревяне или претопляне на храна в микровълновата фурна е необходимо да следвате няколко правила. Количеството на храната е определящо за начина на претопляне. Най-добри резултати се постигат като продуктът бъде подреден в кръг. Храната със стайна температура ще се претопли по-бързо, отколкото тази от хладилника. Консервираните продукти трябва да бъдат извадени от контейнера и поставени в съд, подходящ за микровълнова фурна. Претопляната храна ще бъде загрята по-равномерно, ако предварително бъде покрита с капак, подходящ за микровълнова фурна, или с въздухопропусклива найлонова опаковка. Внимавайте да не се опарите, когато отстранявате капака или опаковката. Бихте могли да използвате таблицата по-долу като наръчник за претопляне на вече стотвената храна.

Вид продукт	Време за приготвяне (мин. на ВИСОКА мощност)	Специални инструкции
Нарязано месо 3 парчета (дебелина на парчетата: 0.5 см.)	1-2	Поставете нарязаното месо в чиния, подходяща за микровълнова фурна. Покрийте с найлонова обвивка и оставете отвор. Забележка: използването на собствения сок на месото или някакъв сос биха помогнали да се запази сочността на продукта.
Парчета пилешко 1 брой гърди 1 цяло бутче	2,5-2 2-3.5	Поставете в чиния, подходяща за микровълнова фурна. Покрийте с найлонова обвивка и оставете отвор.
Рибно филе (170 ~ 230 g)	1-2	Поставете рибата в чиния, подходяща за микровълнова фурна. Покрийте с найлонова обвивка и оставете отвор.
Лазаня (1 порция – 300 g)	4-6	Поставете лазанята в чиния, подходяща за микровълнова фурна. Покрийте с найлонова обвивка и оставете отвор.
Касерол 1 чаша 4 чаши	1.5-3 4.5-7	Покрийте и загрейте в подходящия за микровълнова фурна касерол. Разбъркайте продукта по средата на времето за обработка.
Касерол Сметана или сирене 1 чаша 4 чаши	1-2.5 3.5-6	Покрийте и загрейте в подходящия за микровълнова фурна касерол. Разбъркайте продукта по средата на времето за обработка.
Говеждо месо, приготвено на барбекю 1 сандвич (количеството месо без хлебчето да отговаря на 1/2 чаша)	1-2.5	Покрийте и загрейте в подходящия за микровълнова фурна касерол. Разбъркайте продукта по средата на времето за обработка.

Вид продукт	Време за приготвяне (мин. на ВИСОКА мощност)	Специални инструкции
Картофено пюре 350 g	2,5-3,5 6-9	Покрийте и загрейте в подходящ за микровълнова фурна касерол. Разбъркайте продукта по средата на времето за обработка.
Печен боб 1 чаша	1.5-3	Покрийте и загрейте в подходящ за микровълнова фурна касерол. Разбъркайте продукта по средата на времето за обработка.
Паста равиоли със сос 1 чаша 4 чаши	2.5-4 7.5-11	Покрийте и загрейте в подходящия за микровълнова фурна касерол. Разбъркайте продукта по средата на времето за обработка.
Ориз 1 чаша 4 чаши	1-1.5 3.5-5	Покрийте и загрейте в подходящия за микровълнова фурна касерол. Разбъркайте продукта по средата на времето за обработка.
Сандвич или хлебче 1 брой	15-30 сек.	Обвийте в хартиена салфетка и поставете на стъкления поднос.
Зеленчуци 1 чаша 4 чаши	1.5-2.5 3.5-5.5	Покрийте и загрейте в подходящ за микровълнова фурна касерол. Разбъркайте продукта по средата на времето за обработка.
Супа 1 порция (230 g)	1.5-2	Покрийте и загрейте в подходящ за микровълнова фурна касерол. Разбъркайте продукта по средата на времето за обработка.
Готово ястие (1 бр.) 125 g месо, 150 g картофено пюре, 150 g моркови, сготвени	9 -14 (на 540 W)	Покрийте и загрейте в подходяща за микровълнова фурна чиния за сервиране.

Наръчник за приготвяне на свежи зеленчуци

Вид продукт	Количество	Време за приготвяне (мин. на ВИСОКА мощност)	Инструкции
Артишок (отделна бройка: 230 g)	2 средни 4 средни	4,5-7 10-12	Подрежете. Добавете две ч.л. вода и две ч.л. сок. Покрийте. Оставете 2 ~ 3 мин.
Аспержи Пресни, отделни стръкове	450 g	3-6	Добавете 1 ч. вода. Покрийте. Оставете 2 ~ 3 мин.
Зелен боб	450 g	6-10	Налейте 1/2 ч. вода в касерол с обем 1.5 л. По средата на времето разбъркайте зеленчуците.
Цвекло, свежо	450 g	10-14	Налейте 1/2 ч. вода в касерол с обем 1.5 л. По средата на времето разбъркайте. Оставете 2 ~ 3 мин.
Броколи Свежи, на розички	300 g	3,5-4	Поставете броколите в съд за печене. Добавете 1/4 ч. вода. Оставете 2 мин.
Зеле Прясно, нарязано	450 g	7-9	Налейте 1/2 ч. вода в касерол с обем 1.5 л. По средата на времето разбъркайте. Оставете 2 ~ 3 мин.
Моркови Пресни, нарязани	200 g	2-3	Налейте 1/2 ч. вода в касерол с обем 1.5 л. По средата на времето разбъркайте. Оставете 2 ~ 3 мин.
Карфиол Пресен, цял	450 g	5-7	Отрежете стърчащите краища. Налейте 1/2 ч. вода в касерол с обем 1.5 л. По средата на времето разбъркайте. Оставете 2 ~ 3 мин.
Царевица Прясна	2 кочана	4-8	Обелете. Добавете 2 ч. л. вода в съд за печене с обем 1.5 л. Покрийте. Оставете 2 ~ 3 мин.

Вид продукт	Количество	Време за приготвяне (мин. на ВИСОКА мощност)	Инструкции
Гъби Пресни, нарязани	230 g	1.5-2.5	Сложете гъбите в покрит касерол с обем 1.5 л. По средата на времето разбъркайте. Оставете 2 ~ 3 мин.
Пашърнак Пресен, нарязан 450 g	450 g	6-8	Налейте 1/2 ч. вода в касерол с обем 1.5 л. По средата на времето разбъркайте. Оставете 2 ~ 3 мин.
Грах, зелен Пресен	4 чаши	6-9	Налейте 1/2 ч. вода в касерол с обем 1.5 л. По средата на времето разбъркайте. Оставете 2 ~ 3 мин.
Сладки картофи Печени цели (170 ~ 230 g везки)	2 средни 4 средни	5-9 9-13	Продупчете зеленчуците няколко пъти с вилица. Поставете ги на две хартиени салфетки. По средата на времето за обработка ги обърнете. Оставете 2 ~ 3 мин.
Бели картофи Печени цели (170 ~ 230 g)	2 бр. 4 бр.	5.5-7.5 9.5-14	Продупчете зеленчуците няколко пъти с вилица. Поставете ги на две хартиени салфетки. По средата на времето за обработка ги обърнете. Оставете 2 ~ 3 мин.
Спанак Пресен, на листа	450 g	6-8	Налейте 1/2 ч. вода в касерол с обем 1.5 л. По средата на времето разбъркайте. Оставете 2 ~ 3 мин.
Тиквички Пресни, нарязани	450 g	4.5-7.5	Налейте 1/2 ч. вода в касерол с обем 1.5 л. По средата на времето разбъркайте. Оставете 2 ~ 3 мин.
Тиквички Пресни, цели	450 g	6-9	Продупчете с вилица. Поставете на две хартиени салфетки. По средата на времето обърнете и пренаредете тиквичките.

Наръчник за обработка на грил

Инструкции за обработка на месо на грил

Изрежете излишната сланина. При отстраняването на сланината внимавайте да не изрежете и крехко месо (Така ще избегнете извиването на парчетата сланина). Подредете на решетката. Намажете с разтопено масло или олио. Обърнете месото по средата на времето за обработка.

Вид продукт	Количество	Време за приготвяне (мин. на „HIGH“ ВИСОКА мощност)	Инструкции
Говежди бургери	50g x 2 100g x 2	11 - 14 17 - 21	<p>Поръсете с олио или разтопено масло.</p> <p>По-тънките парчета трябва да бъдат сложени на решетката. Под по-дебелите парчета трябва да се постави поднос, който да събира капещия сос.</p> <p>Обърнете продукта по средата на времето за обработка</p> <p>Обръщайте често.</p>
Говежди пържоли (дебелина: 2.5 см.)	230g x 2 230g x 2 230g x 2	16 - 18 19 - 21 23 - 25	
Кървави			
Сочни			
Изпечени			
Агнешки пържоли (дебелина: 2.5 см.)	230g x 2	22 - 29	
Колбаси (дебелина: 2.5 см.)	230g x 2	11 - 14	

Инструкции за обработка на грил на риба и морски дарове

Поставете рибата и морските дарове на решетката. Преди печенето на грил, от двете страни на цялата риба трябва да бъдат направени плитки разрези.

Преди и по време на приготвянето трябва да намажете рибата и морските дарове с разтопено масло, маргарин или олио. Това ще предотврати изсушаването на продукта. Продължителността на обработката трябва да бъде съобразена с времето, посочено в таблицата. Цялата риба и рибните пържоли трябва да бъдат внимателно обърнати по средата на времето за приготвяне. Ако желаете, по същия начин бихте могли да обърнете и по-дебелите филета.

Вид продукт	Количество	Време за приготвяне (мин. на „HIGH“ ВИСОКА мощност)	Инструкции
Рибни филета дебелина: 1 см. дебелина: 1.5 см.	230 g 230 g	11 - 14 17 - 21	<p>Поръсете с разтопено масло и обърнете по средата на времето за обработка.</p>
Рибни пържоли дебелина: 2.5 см.	230 g	18 - 23	
Цяла риба	225 -350 g 400 g	18 - 23 22 - 32	<p>По-дебелата цяла риба и тази със сланина изисква допълнително време за приготвяне.</p>
Миди	450 g	16 - 20	<p>Намаслявайте добре по време на обработката.</p>
Скариди (сурови)	450 g	16 - 20	

ВНИМАНИЕ

Моля, бъдете внимателни при задаване времетраенето на кулинарна обработка, тъй като превишаването на необходимото време може да причини ПОЖАР и последваща ПОВРЕДА на ФУРНАТА.

Важни инструкции за безопасна работата








Прочетете внимателно и запазете за справка

1. Не се опитвайте да поправяте или приспособявате нещо по вратата, контролния панел, блокиращите приспособления или друга някоя част от фурната. Опасен може да бъде всеки опит за извършване на дадена операция по обслужването или поправката на микровълновата фурна с отстраняване на някое от покритията, които осигуряват защитата срещу излагането на действието на микровълновата енергия. Поправките трябва да се извършват само от квалифициран сервизен техник.
2. Не включвайте фурната, когато е празна. Най-добре е винаги да държите чаша с вода във фурната, когато не я използвате. Водата ще абсорбира цялата микровълнова енергия в случай, че фурната случайно бъде включена.
3. Не сушете дрехи във фурната, защото могат да се овъглят или запалят, ако се нагреят по-продължително.
4. Не гответе храна, опакована в хартиени салфетки, освен когато готварската Ви книга съдържа такива инструкции.
5. Не използвайте вестници вместо книжни салфетки при кулинарна обработка.
6. Не използвайте дървени съдове. Те могат да се прегреят и овъглят. Не използвайте керамични съдове, които имат метални (напр. златни или сребърни) нишки или украси. Винаги отстранявайте предварително всякакви метални телчета от опаковките. Металните обекти могат да създадат волтова дъга във фурната и така да причинят сериозна повреда.
7. Не включвайте фурната, ако кухненска кърпа, салфетка или друго препятствие се намира между вратата на фурната и ръбовете на челната ѝ повърхност, защото това може да причини изтичане на микровълнова енергия.
8. Не използвайте рециклирани хартиени изделия, защото те могат да съдържат примеси, които да станат причина за искри и/или пожар при готвене.
9. Не мийте въртящата се поставка чрез подлагането ѝ под струя вода непосредствено след употреба, защото може да се спуска или повреди.
10. Малки количества храна изискват по-кратко време за кулинарна обработка или затопляне. Ако нормално време за кулинарна обработка се зададе на малко количество храна, тя може да се прегрее и изгори.
11. Не забравяйте, че при монтиране на фурната тя трябва да се постави на 8 или повече см навътре от ръба на повърхността, където е разположена, за да се избегне случайното ѝ събаряне.
12. Преди поставяне във фурната набождайте с вилица картофите, ябълките и други такива плодове или зеленчуци.
13. Не гответе цели яйца с черупките. Създава се напрежение, което може да доведе до пръсване на яйцето.
14. Не се опитвайте да извършвате пържене в много мазнина във фурната.
15. Отстранявайте найлоновите и пластмасови опаковки преди размразяване. Забележете обаче, че в някои случаи, когато се готвят или затоплят, продуктите трябва да бъдат покрити с найлоново фолио.
16. Ако вратата на фурната или уплътняването ѝ са повредени, фурната не трябва да се включва, докато не бъде поправена от квалифициран сервизен техник.
17. Ако забележите дим, изключете фурната или издърпайте щепсела от контакта, но задръжте вратата затворена с цел потушаване на евентуално възникналите пламъци.
18. Когато готвите храна в еднократни съдове от пластмаса, хартия или запалителни материали, не оставайте фурната без надзор, тъй като съществува вероятност съдът да се подпали.
19. Не позволявайте на деца да използват фурната, освен ако сте им дали изчерпателни инструкции и сте сигурни, че могат да боравят безопасно с нея.
20. Течности или други храни не трябва да се загряват или готвят в затворени съдове, тъй като могат да избухнат.

Важни инструкции за безопасна ранота

Прочетете внимателво и запазете за справка

- 21 Поставете във фурната само подходящи за микровълнова фурна съдове.
- 22 Когато затопляте храна в хартиена или пластмасова опаковка, наглеждайте фурната поради опасност от запалване.
- 23 Ако забележите дим, изключете уреда или издърпайте кабела от контакта. Дръжте вратичката затворена, за да се задуши пламъкът.
- 24 Загриването на напитки може да доведе до внезапно изкипяване със закъснение, затова съдът трябва да се изважда с повишено внимание.
- 25 Съдържанието на шишета за хранене и бурканчета с бебешки храни трябва да се разбърква или разклаща, а температурата да се проверява преди консумация, за да се избегнат на изгаряния.
- 26 Цели сурови или твърдо сварени яйца не трябва да се загреват в микровълнова фурна, тъй като могат да експлодират дори след приключване на микровълновото загреване.
- 27 Подробни инструкции за почистване на уплътненията на вратичката, вътрешността и останалите части.
- 28 Фурната трябва да се почиства редовно и остатъците от храна да се отстраняват.
- 29 Ако фурната не се поддържа чиста, повърхността ѝ се разваля, животът на уреда се съкращава и се увеличава рискът от опасност при използване.
- 30 Използвайте само температурния датчик, препоръчан за тази фурна (за уреди с опция температурен датчик).
- 31 Ако фурната е снабдена с ел. нагреватели, по време на използване уредът се нагорещява. Внимавайте да не се допирете до нагревателите във вътрешността на фурната.
- 32 Уредът не е предназначен за използване от малки деца или от физически немощни лица без надзор.
- 33 Микровълновата фурна трябва да работи при отворена декоративна врата.
- 34 Това свързване може да се осъществи чрез достъпен щепсел или чрез монтиране на мрежов прекъсвач в съответствие с правилата за електрическата инсталация.
- 35 Не използвайте груби абразивни почистващи средства или остри метални инструменти за почистване на стъклото на вратата на фурната, тъй като те могат да издраскат повърхността, което може да доведе до счупване на стъклото.
- 36 Този уред не е предназначен за използване от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени възможности или без опит и познания, освен ако не са наблюдавани или инструктирани как да използват уреда от отговарящо за безопасността им лице.

-  **ВНИМАНИЕ:** Ако вратичката или уплътненията ѝ са повредени, фурната не трябва да се използва, докато не бъде поправена от квалифицирано лице.
-  **ВНИМАНИЕ:** Опасно е извършването от неквалифицирано лице на каквато и да е поправка, изискваща сваляне на капака, който предпазва от излагане на микровълновата енергия.
-  **ВНИМАНИЕ:** Течни и други храни не трябва да се загреват в плътно затворени съдове, защото могат да експлодират.
-  **ВНИМАНИЕ:** Децата могат да боравят с фурната без надзор само ако сте ги инструктинали как да използват фурната по безопасен начин и какви са рисковете от неправилно използване.
-  **ВНИМАНИЕ:** Достъпните части могат да се нагорещят по време на използване на уреда. Малки деца не трябва да се допускат наблизо.
-  **ВНИМАНИЕ:** Трябва да наблюдавате устройството за да се предотврати деца да си играят с него.
-  **ВНИМАНИЕ:** Устройствата не са предназначени за употреба с външен таймер или отделно устройство за управление.

СЪДОВЕ, БЕЗОПАСНИ ЗА УПОТРЕБА В МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА

В никакъв случай не използвайте метални или съдържащи метал съдове във Вашата микровълнова фурна.

Микровълните не могат да преминават през метал. Те отскачат от всеки метален обект във фурната и така причиняват волтова дъга - опасно явление, което наподобява светкавица. Почти всички огнеупорни несъдържащи метал съдове са безопасни за употреба във Вашата микровълнова фурна. Но някои от тях могат да съдържат вещества, които ги правят неподходящи за използване. Ако имате съмнения относно даден съд, съществува лесен начин да проверите дали може да го използвате или не във Вашата микровълнова фурна. Поставете един до друг въпросния съд и стъклена купичка, напълнена с вода в микровълновата фурна. Включете фурната на МАКСИМАЛНА мощност за 1 минута. Ако водата се стопли, а съдът остане хладен на пипане, значи е подходящ. Ако обаче водата не промени температурата си, а съдът се затопли, това означава, че микровълните са били абсорбирани от съда и той не е безопасен за употреба в микровълновата фурна. Може би имате немало съдове в кухнята си, които могат да се използват в микровълновата Ви фурна. За да сте сигурни, прочетете следващия списък.

Чинии за хранене

Повечето чинии за хранене са безопасни за използване в микровълнова фурна. При съмнение направете справка с ръководството на производителя или проведете изпитателния тест, описан по-горе.

Стъклени съдове

Огнеупорните стъклени съдове са подходящи за микровълнова фурна. Тук влизат всички марки огнеупорно стъкло. Но все пак не използвайте тънкостенни съдове, като например винени чаши, тъй като могат да се натрошат по време на загряването.

Пластмасови съдове за съхраняване на продукти

Могат да се използват за бързо приготвяне на храна. Не трябва да се използват обаче, ако храните изискват по-продължителна кулинарна обработка, тъй като горещите храни могат да деформират или разтопят пластмасата.

Хартиени изделия

Чинийките и съдовете от картон са удобни и безопасни за използване във микровълнова фурна, при условие че времето за кулинарна обработка е кратко, а храните - с ниско съдържание на мазнини и влага. Хартиените салфетки също са много удобни за увиване на храните или за постилане на тавите, в които се готвят мазни храни, като напр. бекон. По принцип избягвайте цветна хартия, тъй като боята може да излезе. Някои рециклирани хартиени изделия съдържат примеси, които могат да създадат волтова дъга или да причинят пожар, ако се използват в микровълнова фурна.

Найлонови торбички

Разбъркването е една от най-важните техники при готвене в микровълнова фурна. При традиционното готвене, храните се разбъркват, за да се размесят. В микровълновата фурна те се разбъркват, за да може топлината да се разнесе и преразпредели. Винаги разбърквайте отвън навътре към центъра, тъй като външната страна се нагрива първа.

Пластмасови съдове за микровълнови фурни

На пазара се намират разнообразни по форма и размер пластмасови съдове за микровълнови фурни. Но на първо време Вие може би ще предпочетете наличните в кухнята Ви, вместо да купувате нови.

Глинени и керамични съдове

Съдове от тези материали обикновено са подходящи за използване, но все пак първо трябва да бъдат изпробвани.

ВНИМАНИЕ

Съдове с високо съдържание на олово или желязо не са подходящи за микровълнова фурна.

Най-добре е всички съдове да бъдат изпробвани дали са подходящи за използване в микровълнови фурни.

ХАРАКТЕРИСТИКА НА ХРАНИТЕЛНИТЕ ПРОДУКТИ И ТЕХНИКИ ЗА ГОТВЕНЕ В МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА

Винаги наблюдавайте приготвянето на храните

Рецептите, дадени в тази книга, са формулирани много старателно, но Вашият успех при изпълнението им зависи от вниманието, което ще отделите на храната в процеса на приготвяне. Винаги наблюдавайте храната в процеса на приготвяне.

Микровълновата Ви фурна е снабдена с лампа, която се включва автоматично, когато фурната работи, за да можете да виждате вътрешността ѝ и да проверявате кулинарния процес. Указанията, дадени в рецептите, за повдигане, разбъркване и други подобни, трябва да бъдат възприемани като минимални препоръчителни действия. Ако Ви се струва, че храната се готви неравномерно, Ви трябва да предприемете необходимите мерки по Ваша преценка, за да коригирате проблема.

Фактори, които влияят на времето за приготвяне на продуктите в микровълнова фурна

Редица фактори повлияват времето за приготвяне на продуктите. Температурата на съставките, използвани в дадена рецепта, е причина за големи разлики във времето за кулинарна обработка. Например, изпичането на кейк, приготвен от ледено студено масло, мляко и яйца, отнема значително повече време, отколкото такъв, приготвен от съставки със стайна температура. Всички рецепти, дадени тук, предлагат известен диапазон от времена за кулинарна обработка. По принцип ще установите, че храната остава недостатъчно сготвена при най-краткото препоръчано време, а понякога може дори да предпочетете да готвите храната си по-дълго от максималното препоръчано време. Ръководният принцип на книгата е, че е най-добре рецептите да бъдат умерени и да препоръчват по-кратко време. Защото прегорелата храна е съсипана завинаги. Някои от рецептите, по-специално тези за хляб, кейк и крем-карамель препоръчват храните да се изваждат от фурната, докато са още леко недосготвени. Това не е грешка. Оставени да стоят извън фурната, тези храни продължават да се досготвят, тъй като топлината, поета от външните им части, постепенно се пренася навътре. Ако храната се остави във фурната до пълното ѝ сготвяне, външните части ще прегорят. Вие ще се научите от опит да преценявате както времето за кулинарна обработка, така и времето за престояване на различните храни.

Плътност на хранителните продукти

Леки, рехави хранителни продукти, като напр. хляб, се готвят по-бързо от тежки, плътни продукти, като напр. месо и готвено. Трябва да внимавате, когато готвите рехави храни, да не прегорите външните им части.

Височина на продуктите

По-високите части на хранителни продукти, поставени един върху друг във фурната, по-специално парчета месо за печене, стават готови по-бързо от по-ниските. Следователно, добре е да обръщате натрупаната храна неколкостранно по време на кулинарна обработка.

Съдържание на влага в продуктите

Тъй като топлината, образувана от микровълните, води до изпарение на влагата, относително по-сухите храни, като напр. месо и някои зеленчуци, трябва или да се поръсват с вода преди кулинарна обработка, или да се покриват, за да се запази влагата им.

Съдържание на кости и мазнина

Костите провеждат топлината, а мазнината се готви по-бързо от месото. Трябва да се внимава, когато се готвят котлети с кост или мазно месо, за да се избегне неравномерно опичане или прегаряне.

Количество на храната

Количеството на микровълните във фурната остава постоянно, независимо от това, какво количество храна готвите. Следователно, колкото повече храна сте сложили във фурната си, толкова по-дълго време ще е необходимо за сготвянето ѝ. Не забравяйте да намалите времето за готвене поне с една трета, когато приготвяте храна с половината продукти от дадена рецепта.

Форма на храната

Микровълните проникват само на около 2.5 см в храната. Вътрешните части на храната се сготвят, когато топлината се пренесе в дълбочина. Само външните части се готвят директно от микровълновата енергия, останалите се готвят чрез провеждане на топлината. Най-неподходящата форма за храната в микровълнова фурна е дебели квадратен къс. Ъглите ще са прегорели далече преди още центърът да се е затоплил. Тънки кръгли парчета и пръстеновидно оформени храни се готвят най-успешно на микровълни.

Покриване

Покриването на храната задържа топлината и изпаренията, поради което храната се готви по-бързо. Използвайте капак или прилепващо фолио с подвити краища за микровълнови фурни, за да не се отдели при нагряването.

Златисто-кафяв цвят

Меса и птици, готвени петнадесет минути или по-дълго, придобиват лек златисто-кафяв цвят в съответствие с мазнина. Храна, готвена по-кратко, може да бъде полята със специален сос, напр. сос "Устършър" (Worcestershire), соев сос или сос за барбекю, за получаване на апетитния цвят. Тъй като добавеният сос е сравнително малко количество, оригиналният аромат на рецептата не се променя.

Покриване с пергаментова хартия

Пергаментовата хартия, която не пропуска мазнина, ефективно предпазва от пръски и спомага за задържането на топлината. Но тъй като тя покрива храната не така плътно като прилепващото фолио, храната може да изгуби част от влагата си.

Подредяне и разстояние между отделните продукти

Хранителни продукти на отделни бройки, като напр. печени картофи, курабийки и ордьоври, се нагряват по-равномерно, ако са подредени в кръг и разстоянията помежду им са еднакви. В никакъв случай не ги натрупвайте едни върху други.

ХАРАКТЕРИСТИКА НА ХРАНИТЕЛНИТЕ ПРОДУКТИ И ТЕХНИКИ ЗА ГОТВЕНЕ В МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА

Разбъркване

Разбъркването е една от най-важните техники при кулинарна обработка във микровълнова фурна. При традиционното готвене храните се разбъркват, за да се размесят. В микровълновата фурна те се разбъркват, за да може топлината да се разнесе и преразпредели. Винаги разбърквайте отвън навътре към центъра, тъй като външната страна се нагрява първа.

Обръщане

Едри продукти, като напр. късове месо и цели пилета, трябва да бъдат обръщани, за да могат да се опекат равномерно. Тази препоръка се отнася също и за пилешки разфасовки и пържоли.

Разполагане на по-едри порции от външната страна

Тъй като микровълните попадат върху външните части на порциите храна, разумно е по-едрите порции месо, пилешко и риба да бъдат разположени от външната страна на тавата за готвене. По такъв начин по-едрите порции ще получат най-много микровълнова енергия и храната ще се сготви равномерно.

Екраниране

Ленти или алуминиево фолио (които създават блокиращ екран пред микровълните) могат да бъдат поставени по ъглите или ръбовете на квадратни и правоъгълни порции храна, за да ги предпазят от прегаряне. Не прекалявайте с употребата на фолиото и гледайте да е добре закрепено към тавата, в противен случай във фурната може да възникне волтова дъга.

Повдигане

Дебели или плътни хранителни продукти могат да се поставят по-високо, така че микровълните да се абсорбират и от долната им страна, и от централната им част.

Пробождане

Хранителни продукти с черупка, кора или дебела ципа могат да се пръснат във фурната, ако предварително не са прободени. Такива са напр. цели яйца, миди, стриди, цели зеленчуци и плодове.

Проверка дали храната е сготвена

Храната се сготвя толкова бързо в микровълновата фурна, че е необходимо често да се проверява. Някои храни се оставят в микровълновата фурна, докато се сготвят напълно, но повечето храни, включително месо и птиче месо, трябва да се изваждат от фурната, още докато са леко недосготвени и да се оставят да престоят, за да се досготвят. Вътрешната температура на храните се повишава с 3eC до 8eC по време на престоя.

Време за престой

Храните често се оставят да престоят 3 до 10 минути след изваждането им от фурната. Обикновено те са покрити по време на този престой, за да задържат топлината, с изключение на храни, които трябва да са със суха консистенция, напр. курабийки и бисквити. Престоят е необходим за довършване на кулинарната обработка, а също така спомага ароматът да се смеси и засили.

Почистване на фурната

1. Поддържайте чиста вътрешността на фурната

Пръски от храна и разлети течности залепват по стените на фурната, по вратата и уплътняващите повърхности. Най-добре е да избърсвате изцапаното веднага с влажна кърпа. Трохите и пръските абсорбират микровълновата енергия и удължават времето за кулинарна обработка. С влажна кърпа обирайте трохите, попаднали между вратата и рамката. Поддържането на този участък чист е важно за уплътняването. Мазните пръски се отстраняват с почистващ препарат, след което мястото се измива вода и подсушава. Не използвайте разяждащи или абразивни почистващи препарати. Стъклената поставка може да се мие на ръка или в съдомиялна машина.

2. Поддържайте чиста фурната отвън

Почиствайте фурната отвън с мек миещ препарат и вода, после с чиста вода и я подсушавайте с мека кърпа или хартиена салфетка. За да избегнете повреждане на вътрешността на фурната, не допускайте проникването на вода във вентилационните отвори. За да почистите контролния панел, отворете вратата с цел избягване на случайно включване на фурната и го избършете първо с влажна, а след това със суха кърпа. Натиснете STOP след почистване.

3. Ако във фурната и по вратата се образува конденз от насъбралата се пара, избършете повърхностите с мека кърпа. Това може да се случи, когато микровълновата фурна работи в условия на висока влажност, и в никакъв случай не е признак за дефект на уреда.

4. Вратата и уплътненията на вратата трябва да се пазят чисти. Използвайте само мек почистващ препарат, разтворен в топла вода, след това измиете с чиста вода и подсушете добре.

НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ АБРАЗИВНИ МАТЕРИАЛИ, КАТО НАПРИМЕР ПРАХООБРАЗНИ ПОЧИСТВАЩИ ПРЕПАРАТИ, СТОМАНЕНА ИЛИ ПЛАСТМАСОВА ГЪБА.

Металните части се поддържат по-лесно, ако редовно се почистват с влажна кърпа.

5. Не използвайте парочистачка.

ВЪПРОСИ И ОТГОВОРИ

В. Каква е причината лампата на фурната да не свети?

- О. Лампата на фурната може да не свети по няколко причини.
Крушката на лампата е изгоряла.
Вратата не е затворена.

В. Преминува ли микровълновата енергия през прозореца на вратата?

- О. Не. Прозорецът за наблюдение е направен така, че пропуска светлината, но не и микровълновата енергия.

В. Защо се чува звук от сигнал, когато се натисне бутон на контролния панел?

- О. Звуковият сигнал показва, че данните са въведени правилно.

В. Ще се повреди ли микровълновата фурна, ако се включи празна?

- О. Да. Никога не включвайте фурната празна или без стъклената поставка.

В. Защо понякога яйцата се разпукват?

- О. Когато печете, пържите или приготвяте яйца на очи, жълтъкът може да се спуска поради насъбралата се пара под ципата му. За да предотвратите това, прободете жълтъка преди кулинарна обработка.
Никога не поставяйте цели яйца в микровълновата фурна.

В. Защо се препоръчва продуктите да се оставят за известно време след като готвенето е приключило?

- О. След като основната кулинарна обработка в микровълновата фурна е приключила, в храната продължават да протичат процеси на допълнителна кулинарна обработка още известно време. Това време е необходимо за довършване на равномерната кулинарна обработка.
Продължителността му зависи от плътността на храната.

В. Може ли да се приготвят пуканки в микровълновата фурна?

- О. Да, ако използвате единия от следните два метода:
 1. Съдове за пукане на пуканки, предназначени специално за микровълнови фурни.
 2. Фабрично опаковани пуканки за микровълнови фурни, на които са обозначени мощност и времетраене, необходими за правилното им приготвяне.

СПАЗВАЙТЕ ТОЧНИТЕ ИНСТРУКЦИИ, ДАДЕНИ ОТ ВСЕКИ ПРОИЗВОДИТЕЛ ЗА СЪОТВЕТНИТЕ ПУКАНКИ. НЕ ОСТАВЯЙТЕ ФУРНАТА БЕЗ НАДЗОР, ДОКАТО ПУКАТЕ ПУКАНКИ. АКО ЦАРЕВИЦАТА НЕ СЕ РАЗПУКНЕ ЗА ОПРЕДЕЛЕНОТО ВРЕМЕ, ПРЕУСТАНОВЕТЕ ПУКАНЕТО. ПРЕВИШАВАНЕТО НА ОПРЕДЕЛЕНОТО ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ МОЖЕ ДА ДОВЕДЕ ДО ЗАПАЛВАНЕ НА ЦАРЕВИЦАТА.

ВНИМАНИЕ

НИКОГА НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ КЕСИИ ОТ АМБАЛАЖНА ХАРТИЯ ЗА ПУКАНЕ НА ПУКАНКИ. НЕ СЕ ОПИТВАЙТЕ ДА ПУКАТЕ НАНОВО ОСТАНАЛИ НЕРАЗПУКАНИ ЦАРЕВИЧНИ ЗЪРНА.

В. Защо моята фурна не винаги готви толкова бързо, колкото пише в указанията?

- О. Прочетете указанията отново, за да сте сигурни, че сте ги следвали правилно и за да си изясните какво може да причини отклонения във времето за кулинарна обработка. Времето за кулинарна обработка и задаването на температура са само ориентировъчни предложения, направени с цел да се предотврати прегарянето на храната - най-честия проблем при употреба на микровълнова фурна. Различията в размера, формата, теглото и обема на храната изискват различно време за кулинарна обработка. Използвайте собствения си опит наред с предложенията от указанията, точно както бихте направили с традиционна печка.

ЕЛЕКТРИЧЕСКИ МОНТАЖ / ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ВНИМАНИЕ


Този уред трябва да бъде заземен!

Проводниците в захранващия кабел са оцветени както следва:

СИНЬО - нула
КАФЯВО - фаза
ЖЪЛТО И ЗЕЛЕНО - заземяване

Ако цветовете на проводниците в захранващия кабел на този уред не отговарят на цветовата маркировка за идентификация на изводите във вашия щепсел, извършете следното:
Проводникът, оцветен със СИНЬО, трябва да се свърже към извода, означен с буквата N или оцветен с ЧЕРНО.

Проводникът, оцветен с КАФЯВО, трябва да се свърже към извода, означен с буквата L или оцветен с ЧЕРВЕНО.

Проводникът, оцветен с ЖЪЛТО И ЗЕЛЕНО или ЗЕЛЕНО, трябва да се свърже към извода, означен с буквата E или [].

Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя или от сервизен представител, или от съответно квалифицирано лице, за да се избегне риск от злополука.

ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

	MC8289BRC/MC8289BRCS/MC8289BCRB
Входно напрежение	230 V~ 50 Hz
Полезна мощност	900 W (стандарт IEC60705)
Честота на микровълните	2450 MHz
Външни размери	530 mm(Ш) X 322 mm(В) X 427 mm(Д)
Консумация на мощност:	
Микровълни	1350 W
Грил	1250 W
Комбиниран	max. 2550 W
Конвекция	max. 2050 W

<Bulgaria>

Изхвърляне на вашия стар уред

1. Когато този символ на задраскана кофа за боклук е поставен върху дадено изделие, това означава, че изделието попада под разпоредбите на Европейска директива 2002/96/ЕО.
2. Всички електрически и електронни изделия трябва да се изхвърлят отделно от битовите отпадъци, в определени за целта съоръжения, посочени от държавните или местните органи.
3. Правилното изхвърляне на вашия уред ще помогне за предотвратяване на възможни негативни последици за околната среда и човешкото здраве.
4. За по-подробна информация за изхвърлянето на вашия стар уред се обрънете към вашата община, службите за събиране на отпадъци или магазина, откъдето сте купили своя уред.



MIKROVALNA PEMNICA

PRIRUČNIK ZA VLASNIKA

MOLIMO, PAŽLJIVO PROČITAJTE OVAJ PRIRUČNIK PRIJE UPORABE APARATA.

MC8289BRC/MC8289BRCS/MC8289BRCB

HRVATSKI

СРПСКИ

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 jer 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.

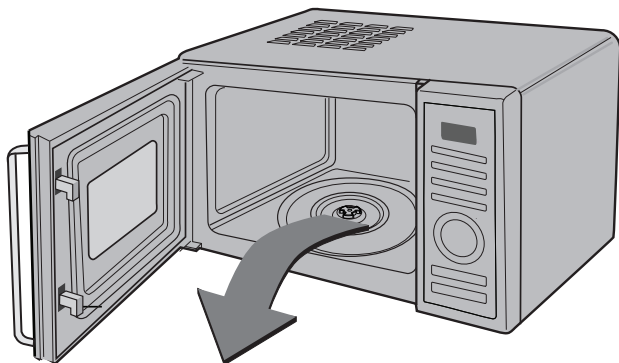
Predostrožnosti	111
Sadržaji	112
Raspakiranje i Instaliranje	113 ~ 114
Podešavanje sata	115
Zaštita za djecu	116
Mikro snaga pečenja	117
Korištenje stupnja učinka	118
Kuhanje na dva stupnja	119
Brzi start	120
Pripravljanje hrane na roštilju	121
Konvekcijsko Kuhanje	122 ~ 123
Kombinirano Kuhanje	124 ~ 125
Kuhanje na pari	126 ~ 127
Samo Odmrzavanje	128 ~ 129
Pečenje Podgrijavanje	130 ~ 131
Odmrzavanje i pečenje	132 ~ 133
Pečenje	134 ~ 135
Uputa za zagrijavanje ili podgrijavanje jela	136
Uputa za pripremanje svježega povrća	137
Uputa za korištenje Grilla	138
Važne upute za sigurnost	139 ~ 140
Mikrovalno sigurno Posuđe	141
Karakteristike hrane i Mikrovalno kuhanje	142 ~ 143
Pitanja i Odgovori	144
Informacije o napojnom kablju /	145
Tehničke karakteristike	

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 raspakivanja 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.



Parenje



VISOKI STALAK



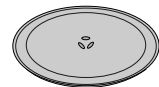
NISKI STALAK



Stakleno zvonu
za parenje



Ploča za
parenje



STAKLENI PLADANJ



ROTIRAJUĆI PLADANJ



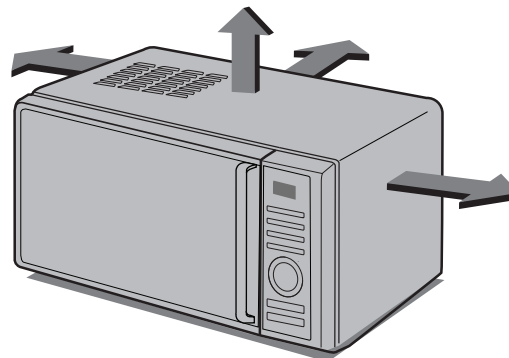
Vodena posuda
za parenje
(Metalni pladanj,
Pladanj za
održavanje sv ježine)

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.**

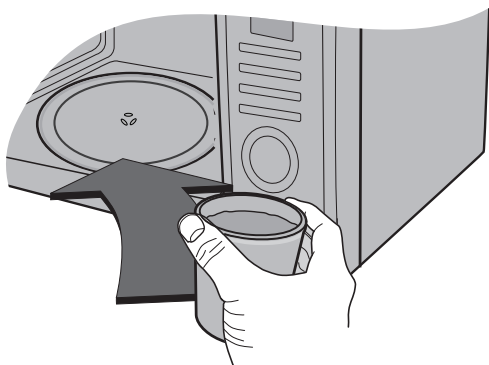
- 3** Priključite mikrovalnu peć u zidni konektor (utičnicu). Pazite da na datu mrežnu podlogu ne bude priključen neki drugi uređaj.

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 VÓĐENJE 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 141. 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 zvižduk. 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 prestri prije korištenja i treba se prekontrolirati njihova temperatura.

Postaviti možete 12 satni ili 24 satni sat.

U sljedećem primjeru ću vam pokazati kako postaviti vrijeme za 14:35 kada koristite 24 satni sat.

Pazite da uklonite svu ambalažu iz vaše pećnice.

Podešavanje sata



Kada je vaša pećnica ukopčana po prvi put ili kada nakon prekida električnog napona ponovo dobijete električni napon, na zaslonu će se prikazati '24H'; možete resetirati sat.

Ako sat (ili zaslon) prikazuje neke neobične simbole, iskopčajte pećnicu iz utičnice i ponovo ju ukopčajte i ponovo postavite sat.

Pazite da pravilno instalirate pećnicu na način prije opisan u knjizi.

Ukopčajte pećnicu u utičnicu prvi put.

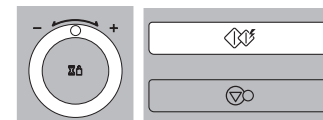
"24H" se prikazuje na zaslonu.

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



Pomjerajte **DIAL** sve dok se na signalnoj pločici ne pojavi oznaka "14:".

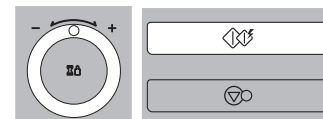
Za potvrdu sata pritisnite tipku **START**.



Pomjerajte **DIAL** sve dok se na signalnoj pločici ne pojavi oznaka "14:35".

Pritisnite gumb **START**.

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.

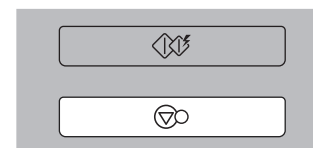
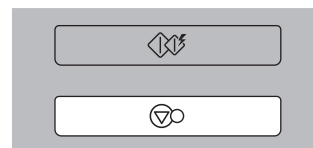
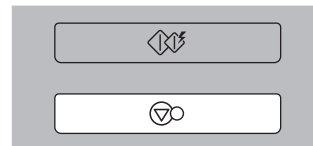
Pritisnite tipku **STOP/CLEAR**.

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



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

Mikro snaga pečenja

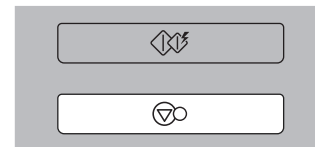


Vaša pećnica ima mogućnost postavljanja 5 snaga mikrovalova.

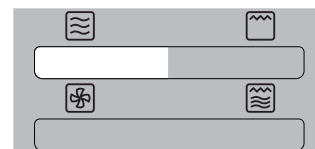
Stupanj učinka	%	Učinak
Visoki (HIGH)	100%	900W(max.)
Srednje-visoki (MEDIUM HIGH)	80%	720W
Srednji (MEDIUM)	60%	540W
Odmrzavanje, srednje nisko (DEFROST, MEDIUM-LOW)	40%	360W(**)
Nisko (LOW)	20%	180W

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

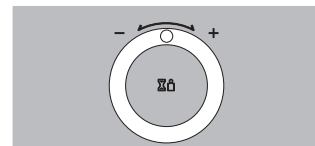
Pritisnite tipku **STOP / CLEAR**



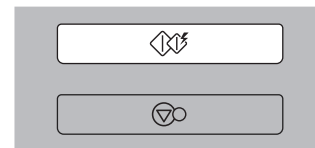
2
Pritisnite jednom tipku **MICRO** kako biste odabrali 720. Na display-u će se pojaviti "720".



3
Pomjerajte **DIAL** sve dok se na signalnoj pločici ne pojavi oznaka "5:30".



4
Pritisnite tipku **START**.



Korištenje stupnja učinka

Pet različitih stupnjeva učinka mikrovalne peći čini postupak pripremanja hrane maksimalno predvidljivim i kontroliranim. Na dolje prikazanoj tablici možete pročitati koja se primjena preporuča za pojedini izabrani stupanj učinka.

Stupanj učinka	Primjena	Razina učinka %	Učinak
Visoki (HIGH)	<ul style="list-style-type: none">• Vrenje vode• Potamnijavanje mljevene govedine• Kuhanje peradi, ribe, povrća• Omekšavanje narezanih komada bakalara	100%	900W(max.)
Srednje-visoki (MEDIUM HIGH)	<ul style="list-style-type: none">• Svakovrsno grijanje• Prženje mesa i peradi• Kuhanje gljiva i rakova• Kuhanje jela od sira i jaja	80%	720W
Srednji (MEDIUM)	<ul style="list-style-type: none">• Zagrijavanje (krumpir-pire, objed od jednoga jela, gotova jela)• Kuhanje jaja• Kuhanje pudinga• Kuhanje riže, juhe	60%	540W
Odmrzavanje, srednje-nisko (DEFROST, MEDIUM LOW)	<ul style="list-style-type: none">• Sve vrste odmrzavanja• Odmrzavanje maslaca i čokolade• Kuhanje manjih komada odrezaka bakalara	40%	360W(**)
Nisko (LOW)	<ul style="list-style-type: none">• Omekšavanje maslaca i čokolade• Omekšavanje sladoleda• Kiseljenje kvasnoga tijesta	20%	180W



Sljedećim primjerom pokazat ću vam kako neku hranu kuhati na dva stupnja.
Na prvom stupnju hrana se kuha 11 minuta na stupnju HIGH (VISOK), a na sljedećem stupnju kuha se 35 minuta na 360W.

Kuhanje na dva stupnja



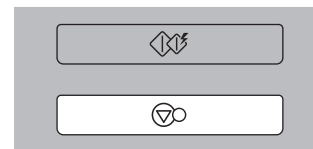
Tijekom kuhanja na dva stupnja vrata pećnice se mogu otvoriti i provjeriti kako se hrana kuha. Zatvorite vrata pećnice i pritisnite **START**. Kuhanje na tom stupnju će se nastaviti.

Na kraju 1. stupnja, čuje se zvučni signal "BEEP" i započinje 2. stupanj kuhanja.

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

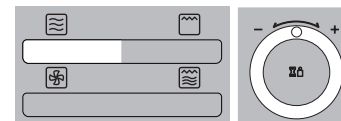
U slučaju automatskog odmrzavanja, možete kuhati hranu na najviše tri stupnja. (Automatsko odmrzavanje + stupanj 1 + stupanj 2)
Tako je moguće odmrznuti hranu i skuhati ju bez ponovnog podešavanja pećnice nakon svakog stupnja.

Pritisnite **STOP/CLEAR**.



Podesite snagu i vrijeme kuhanja za 1. stupanj.
(ovo možete ispustiti ako kuhate na stupnju snage HIGH).
Da biste odabrali stupanj snage HIGH jedanput pritisnite **MICRO**.

Pomjerajte **DIAL** sve dok se na signalnoj pločici ne pojavi oznaka "11:00".



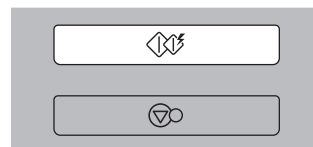
Podesite snagu i vrijeme kuhanja za 2. stupanj.

Da biste odabrali snagu od 360W četiri puta pritisnite **MICRO**.

Pomjerajte **DIAL** sve dok se na signalnoj pločici ne pojavi oznaka "35:00".



Pritisnite **START**.



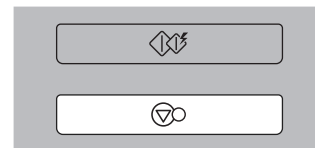
Brzi Start

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



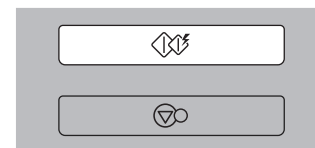
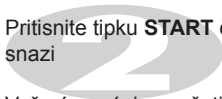
Opcija **QUICK START** vam dopušta postavljanje 30-sekundnih intervala **VISOKE** snage pečenja dodiranjem **START** tipke.

Pritisnite tipku **STOP/CLEAR**.

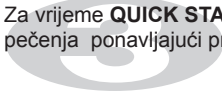


Pritisnite tipku **START** četiri puta da izaberete 2 minute na visokoj snazi

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

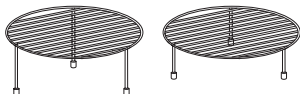


Ovaj model ima klizni grijač, tako da predgrijavanje nije potrebno.

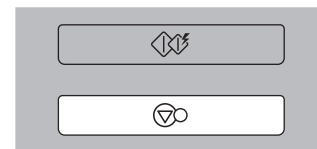
Ova funkcija omogućava da hranu brzo zarumenite i hruskavo ispržite.

Metalna posuda se treba postaviti između staklenog pladnja i rešetke pri uporabi roštilja.

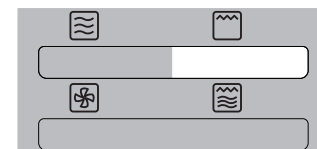
Stalak za roštilj (visoki stalak) se mora upotrebljavati pri uporabi roštilja



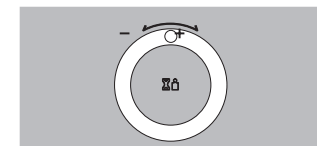
Pritisnite tipku **STOP/CLEAR**.



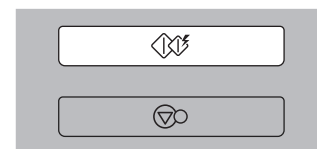
Pritisnite **GRILL**.



Pomjerajte **DIAL** sve dok se na signalnoj ploči ne pojavi oznaka "12:30".



Pritisnite tipku **START**.



Konvekcijsko Kuhanje

Slijedećim primjerom pokazat ću vam kako pećnicu ugrijati na temperaturu od 230 °C.



Konvekcijska pećnica ima temperaturu u rasponu od 40 °C i 100°C – 230°C (180°C je automatski odabrana temperatura ukoliko se odabere konvekcijsko kuhanje).

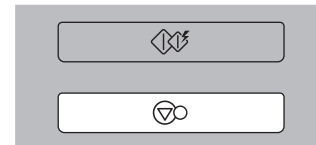
Pećnica ima temperaturu održavanja hrane toplom od 40°C. Morat ćete pričekati da se pećnica ohladi jer ne možete koristiti ovu funkciju ako je temperatura pećnice iznad 40°C.

Vašoj pećnici će trebati par minuta da dostigne odabranu temperaturu.

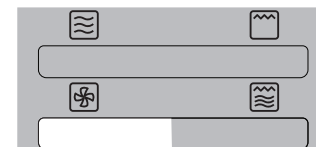
Kada je točna temperatura dostignuta, vaša pećnica će se oglasiti BIP tonom da vas obavijesti o postignutoj korektnoj temperaturi. Možete staviti hranu u pećnicu: recite svojoj pećnici da krene sa kuhanjem.

1. Za Predgrijavanje

Pritisnite **SOP/CANCEL**.

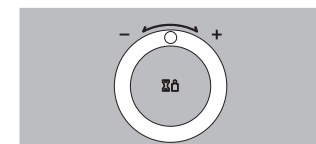


2. Pritisnite **CONVECTION**.



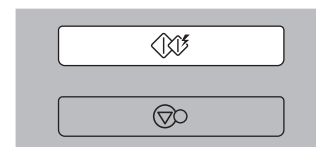
Pomjerajte **DIAL** sve dok se na signalnoj ploči ne pojavi oznaka "230°C".

Pritisnite **START**.



Pritisnite gumb **START**.

Započinje zagrijavanje i na signalnoj ploči pojavljuje se oznaka "Pr-H".



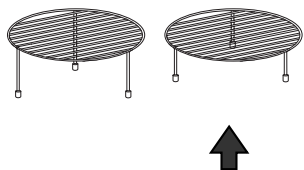
Konvekcijsko Kuhanje

U sljedećem primjeru pokazat ću vam kako da prvo predgrijete pećnicu i nakon toga skuhate hranu na temperaturi od 230°C za 50 minuta.



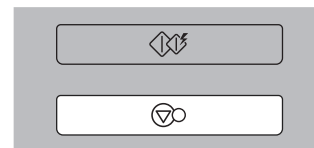
Ako nije postignuta temperatura peć se automatski podešava na temperaturu od 180°C. Temperatura kuhanja može se podesiti OKRETNIM GUMBOM.

Stalac za konvekcijsko kuhanje (niski stalak) se mora koristiti prilikom konvekcijskog kuhanja.

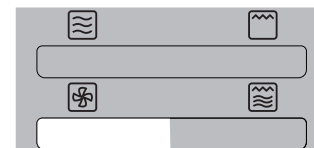


2. Za kuhanje.

Pritisnite **STOP/CLEAR**.

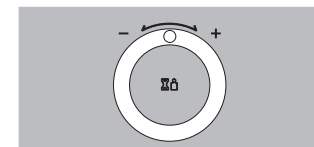


Pritisnite **CONVECTION**.



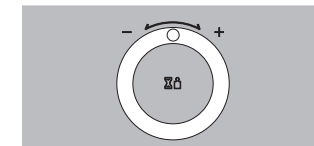
Pomjerajte **DIAL** sve dok se na signalnoj ploči ne pojavi oznaka "230°C".

Pritisnite **START**



Pomjerajte **DIAL** sve dok se na signalnoj ploči ne pojavi oznaka "50:00"

Pritisnite **START**



Kombinirano Kuhanje

Slijedećim primjerom pokazat ću vam kako da programirate vašu pećnicu na 360W, te istovremeno koristite grill (roštilj) za pripremu hrane od 25 minuta.

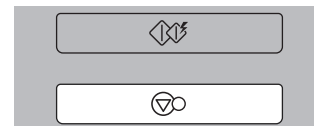


Vaša pećnica ima mogućnost kombiniranog kuhanja što vam omogućava da kuhate grijačem ili mikrovalno istovremeno ili naizmjenično. To znači da će vam u principu trebati manje vremena da skuhate hranu.

Možete pećnicu ugoditi na tri nivoa mikro snage (180, 270 i 360) u kombiniranom kuhanju.

1. GRILL KOMBINACIJA

Pritisnite **STOP/CLEAR**.

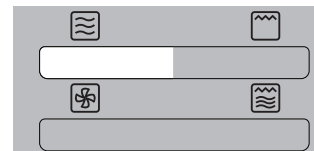


Pritisnite **COMBI**

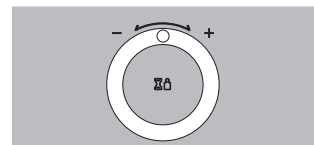
Pritisnite **GRILL**



Pritisnite **MICRO** tri puta da biste odabrali snagu od 360.



Pomjerajte **DIAL** sve dok se na signalnoj ploči ne pojavi oznaka "25:00".



Pritisnite **START**

Tijekom pečenja možete povećati ili smanjiti vrijeme za pečenje okretanjem birača **DIAL**.

Budite pažljivi kada vadite hranu iz pećnice jer će posuda biti vruća.



U slijedećem primjeru pokazat ću vam kako da programirate pećnicu sa: mikro snagom od 360, te na konvekcijsku temperaturu od 200°C za kuhanje od 25 min.

Kombinirano Kuhanje

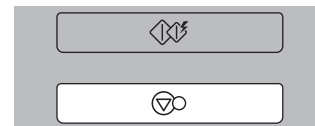


Vaša pećnica ima mogućnost kombiniranog kuhanja što vam omogućava da kuhate grijačem ili mikrovalno istovremeno ili naizmjenično. To znači da će vam u principu trebati manje vremena da skuhate hranu.

Možete pećnicu ugoditi na tri nivoa mikro snage (180, 270 i 360) u kombiniranom kuhanju.

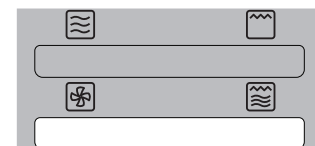
2. KONVEKCIJA KOMBINACIJA.

Pritisnite **STOP/CLEAR**.

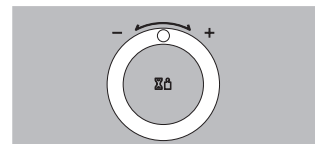


Pritisnite **COMBI**.

Pritisnite **CONVECTION**.

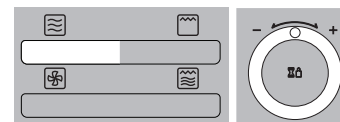


Pomjerajte **DIAL** sve dok se na signalnoj ploči ne pojavi oznaka "200 °C" .



Pritisnite **MICRO** tri puta da biste odabrali snagu od 360.

Pomjerajte **DIAL** sve dok se na signalnoj ploči ne pojavi oznaka "25:00".



Pritisnite **START**

Tijekom pečenja možete povećati ili smanjiti vrijeme za pečenje okretanjem birača **DIAL**.

Budite pažljivi kada vadite hranu iz pećnice jer će posuda biti vruća.



Kuhanje na pari

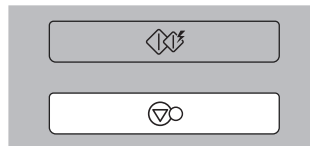
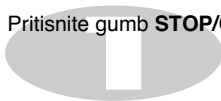
Na donjem primjeru prikazujemo pripremanje 0,6 kg Povrće

Ova funkcija omogućava kuhanje u pari.

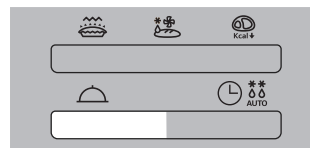
POZOR:

1. Za vađenje **PARNOG LONCA** iz peći koristite rukavice, jer je vrela.
2. Nakon kuhanja vreli **PARNI LONAC** nemojte stavljati na stakleni stol ili na lako topivu površinu. Uvijek koristite podmetač ili tacnu.
3. Kod korištenja Parnog lonca prije uporabe usipajte u nju 300 ml vode. Ako je količina vode manja od 300 ml, može dovesti do nekvalitetnoga kuhanja ili požara, odnosno može uzrokovati trajno oštećenje aparata.
4. Vodom napunjeni parni lonac oprezno pomjerajte.
5. Kada koristite parni lonac parni poklopac i spremnik za vodu parnog lonca treba vrlo precizno sastaviti. Jaje i kesten eksplodiraju ako se ne sastave parni poklopac i spremnik za vodu parnog lonca.
6. Ne koristite ovaj Parni lonac za druge proizvode, jer može izazvati vatru i trajno oštećenje proizvoda.

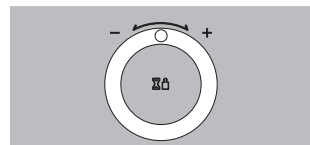
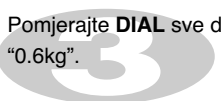
Pritisnite gumb **STOP/CLEAR**.



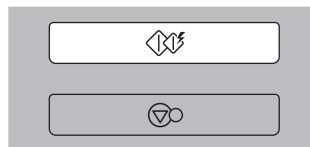
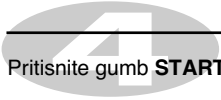
Pritisnite jedanput **STEAM CHEF**



Pomjerajte **DIAL** sve dok se na signalnoj ploči ne pojavi oznaka "0.6kg".



Pritisnite gumb **START**.



Kategorija	Količina	Posuda	Upute
Povrće (sitno rezano)	0,2-0,8 kg	Parna posuda za vodu Parni pladanj Parni poklopac (Hrana: Soba) Voda: 300 ml	Očistite povrće i narežite ga na komade slične veličine. Ulijte 300 ml vode u parnu posudu za vodu. Stavite parni pladanj u parnu posudu za vodu. Stavite pripremljeno povrće na parni pladanj. Pokrijte parnim poklopcem. Stavite parnu posudu za vodu na sredinu staklenog pladnja. Nakon parenja, ostavite da stoji 3-5 minuta u pećnici.
Morska hrana	0,2-0,6 kg	Parna posuda za vodu Parni pladanj Parni poklopac (Hrana: Hladnjak) Voda: 300 ml	Očistite hranu. Ulijte 300 ml vode u parnu posudu za vodu. Stavite parni pladanj u parnu posudu za vodu. Stavite pripremljenu hranu na parni pladanj. Pokrijte parnim poklopcem. Stavite parnu posudu za vodu na sredinu staklenog pladnja. Nakon parenja, ostavite da stoji 3-5 minuta u pećnici.
Pileća prsa	0,2-0,6 kg	Parna posuda za vodu Parni pladanj Parni poklopac (Hrana: Hladnjak) Voda: 300 ml	Očistite hranu. Ulijte 300 ml vode u parnu posudu za vodu. Stavite parni pladanj u parnu posudu za vodu. Stavite pripremljenu hranu na parni pladanj. Pokrijte parnim poklopcem. Stavite parnu posudu za vodu na sredinu staklenog pladnja. Nakon parenja, ostavite da stoji 3-5 minuta u pećnici.
Jaja	2-9 Jaja	Parna posuda za vodu Parni pladanj Parni poklopac (Hrana: Hladnjak) Voda: 300 ml	Ulijte 300 ml vode u parnu posudu za vodu. Stavite parni pladanj u parnu posudu za vodu. Stavite jaja na parni pladanj. Pokrijte parnim poklopcem. Stavite parnu posudu za vodu na sredinu staklenog pladnja. Nakon parenja, ostavite da stoji 3-5 minuta u pećnici.

Samo Odmrzavanje



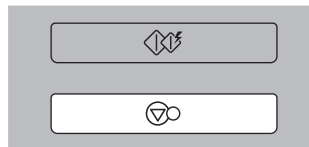
Vaša pećnica ima postavljena četiri tipa odmrzavanja: - **MESO (MEAT)**, **PERAD (POULTRY)**, **RIBA (FISH)** I **KRUH (BREAD)**; svaka kategorija odmrzavanja ima postavljenu različitu snagu. Ponavljano pritiskanje tipke **AUTO DEFROST (SAMO-ODMRZAVANJE)** izabrat će različito postavljanje.

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

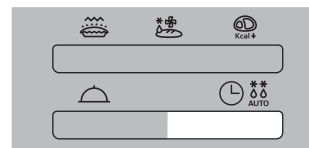
Temperatura i gustoća hrane variraju. Preporučujem vam da hranu provjerite prije nego li počnete s kuhanjem. Posebnu pažnju posvetite mesu i piletini, neka hrana ne smije se potpuno odlediti prije pečenja. Na primjer program za KRUH prikladan je za odmrzavanje malih namirnica kao što su rolade ili male 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.

Pritisnite tipku **STOP/CLEAR**.

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

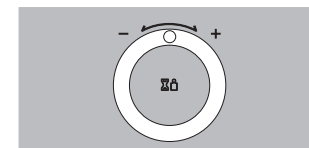


Pritisnite tipku **CLOCK/AUTO DEFROST** dva puta da izaberete tipku **PERAD (POULTRY)** odmrzavajući program

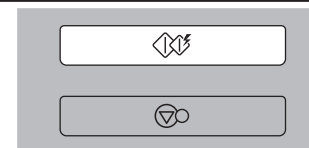


Unesite težinu smrznute hrane koju želite odmrznuti.

Pomjerajte **DIAL** sve dok se na signalnoj ploči ne pojavi oznaka "1.4kg".



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.**

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, govedí fileti, kockice mesa za varivo, odresci buta, konzervirana govedina, odresci gornjeg dijela buta, govede 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.

Pečenje

Podgrijavanje

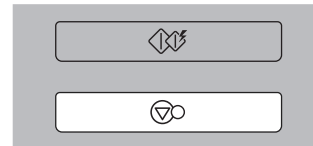
U sljedećem primjeru ću vam pokazati kako pripremiti 0,3 kg "Roasted Meat (Pečeno meso)".



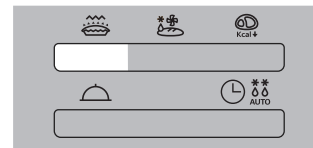
Crispy reheat (Pečenje podgrijavanje) vam omogućuje laku pripremu omiljene hrane odabirom vrste hrane i unošenjem težine hrane okretanjem kotača za biranje.

Kategorija	Pritisni	
Pečeno meso	1	put
Lazanje	2	puta
Kruh	3	puta
Pita	4	puta

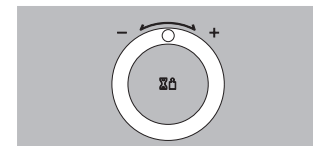
Pritisnite **STOP/CLEAR**.



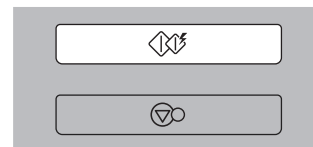
Pritisnite jedanput **Pečenje Podgrijavanje**.



Pomjerajte **DIAL** sve dok se na signalnoj ploči ne pojavi oznaka "0.3kg".



Pritisnite **START**.



Kategorija	Količina	Posuda	TEMP.HRANE	Upute
Pečeno meso	0.2-0.6kg	NISKI STALAK	Hladnjak	Narežite meso za pečenje na komade debljine najviše 2,5 cm. Stavite hranu na nosač. Učinite isto kao gore.
Lazanje	0.2-0.8kg	NISKI STALAK	Hladnjak	Stavite preostale lasanje na nosač. Učinite isto kao gore.
Kruh	0.1-0.3kg	NISKI STALAK	Zamrznuto	Stavite zamrznuto pecivo ili kroasane na nosač. Namažite pecivo mlijekom ili vodom. Učinite isto kao gore.
Pita	0.2-0.6kg	NISKI STALAK	Hladnjak	Stavite preostalu pitu na nosač. Učinite isto kao gore.

Odmrzavanje i pečenje

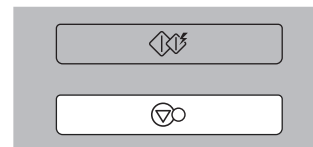
U sljedećem primjeru ćemo pokazati kako ispeći 0,6 kg "pita".



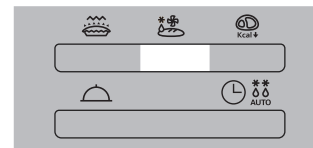
Defrost & Bake (Odmrzavanje i pečenje) vam omogućuje laganu pripremu većine vaše omiljene hrane, odabirom vrste hrane i unosom težine hrane okretanjem birača.

Kategorija	Pritisnite Defrost & Bake.
Pita	1 put
Lazanje	2 puta
Polu-pita	3 puta
Komadi piletine	4 puta

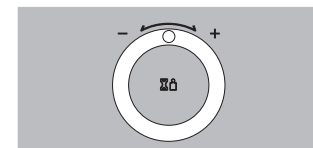
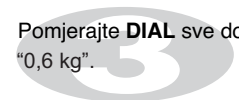
Pritisnite **STOP/CLEAR**.



Pritisnite jednom **Defrost & Bake**.

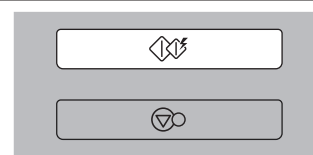


Pomjerajte **DIAL** sve dok se na signalnoj ploči ne pojavi oznaka "0,6 kg".



Pritisnite **START**.

Tijekom pečenja možete povećati ili smanjiti vrijeme za pečenje okretanjem birača **DIAL**.



Hrana	Količina	Posuda	Temp. hrane	Upute
Pita	0,3 - 0,6 kg	VISOKI STALAK	Zamrznuta	<p>1 tijesto za pitu 140 g luka 3 kriške slanine 3 jaja 300 g tučenog vrhnja 120 g mlijeka 120 g naribanog sira</p> <p>U tavi ispržite narezani luk i slaninu. Pomiješajte jaja, tučeno vrhnje, mlijeko i naribani sir. Stavite tijesto u tepsiju, a površinu tijesta izbodite viljuškom. Stavite luk i slaninu na tijesto, a zatim izlijte mješavinu. Stavite tepsiju na visoku rešetku.</p>
Lazanje	0,3 - 0,6 kg	NISKI STALAK	Zamrznuta	<ol style="list-style-type: none"> 1. Skinite poklopac i stavite na plitki pladanj. 2. Nakon pečenja, ostavite da stoji 2 minute.
Polu-pita	0,1 - 0,6 kg	NISKI STALAK	Zamrznuta	<ol style="list-style-type: none"> 1. Izvadite "Polu-pitu" iz pakiranja i stavite hranu na posudu za pečenje, a zatim na plitki pladanj. 2. Nakon pečenja, ostavite da stoji 2 minute.
Komadi piletine	0,2 - 0,8 kg	VISOKI STALAK	Zamrznuta	<ol style="list-style-type: none"> 1. Operite i osušite kožu. Namažite komade piletine uljem. 2. Stavite "Komade piletine" na plitki pladanj, stavite podmetač ispod plitkog pladnja za kapanje soka. 3. Kada začujete bip, okrenite hranu. 4. Nakon pečenja, prekrijte hranu aluminijskom folijom i ostavite da stoji 2 minute.

Pečenje

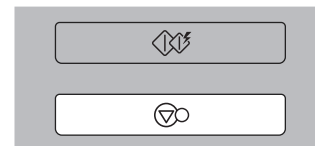
U sljedećem primjeru ćemo pokazati kako ispeći 0,6kg "teletine".



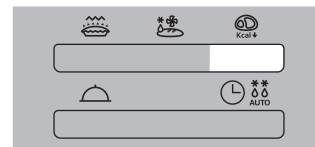
Lean Roast (Pečenje) vam omogućuje laganu pripremu većine vaše omiljene hrane, odabirom vrste hrane i unosom težine hrane okretanjem birača.

Kategorija	Pritisnite Lean Roast.
Teletina	1 put
Svinjetina	2 puta
Piletina	3 puta
Janjetina	4 puta

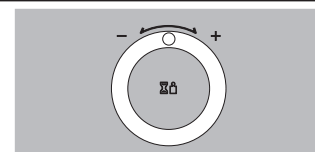
Pritisnite **STOP/CLEAR**.



Pritisnite jednom **Lean Roast**.

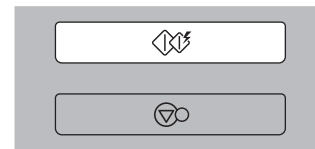


Okrenite birač **DIAL** sve dok se na zaslonu ne prikaže "0,6 kg".



Pritisnite **START**.

Tijekom pečenja možete povećati ili smanjiti vrijeme za pečenje okretanjem birača **DIAL**.



Hrana	Količina	Posuda	Temp. hrane	Upute
Teletina	0,5 ~ 1,5 kg	NISKI STALAK	Ohlađeno u hladnjaku	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pomoću četke namažite teletinu rastopljenim maslacem ili uljem i začinite prema želji. 2. Stavite teletinu na plitki pladanj tako da je masnoća okrenuta gore, a ispod postavite posudu za kapanje. 3. Odaberite izbornik i podesite težinu, a zatim pritisnite start. 4. Nakon pečenja, prekrijte hranu folijom i ostavite da stoji 10 minuta.
Svinjetina	0,5 ~ 1,5 kg	NISKI STALAK	Ohlađeno u hladnjaku	<ol style="list-style-type: none"> 1. Odrežite prekomjernu masnoću sa svinjetine. Pomoću četke namažite svinjetinu rastopljenim maslacem ili uljem i začinite prema želji. 2. Stavite svinjetinu na plitki pladanj tako da je masnoća okrenuta gore, a ispod postavite posudu za kapanje. 3. Odaberite izbornik i podesite težinu, a zatim pritisnite start. 4. Nakon pečenja, prekrijte hranu folijom i ostavite da stoji 10 minuta.
Piletina	0,8 ~ 1,8 kg	NISKI STALAK	Ohlađeno u hladnjaku	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pomoću četke namažite piletinu rastopljenim maslacem ili uljem i začinite prema želji. 2. Stavite piletinu na plitki pladanj tako da su pileća okrenuta gore, a ispod postavite posudu za kapanje. 3. Odaberite izbornik i podesite težinu, a zatim pritisnite start. 4. Kada začujete bip, okrenite hranu. Zatim pritisnite start za nastavak pečenja. 5. Nakon pečenja, prekrijte hranu folijom i ostavite da stoji 10 minuta.
Janjetina	0,5 ~ 1,5 kg	NISKI STALAK	Ohlađeno u hladnjaku	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pomoću četke namažite janjetinu rastopljenim maslacem ili uljem i začinite prema želji. 2. Stavite janjetinu na plitki pladanj tako da je masnoća okrenuta gore, a ispod postavite posudu za kapanje. 3. Odaberite izbornik i podesite težinu, a zatim pritisnite start. 4. Nakon pečenja, prekrijte hranu folijom i ostavite da stoji 10 minuta.

Uputa za zagrijavanje ili podgrijavanje jela

Za uspješno zagrijavanje ili podgrijavanje jela u mikrovalnoj peći treba u obzir uzeti brojne bitne čimbenike. Treba se izmjeriti masa jela koje se kani zagrijati, kako bi se moglo odrediti vrijeme grijanja. U cilju maksimalne učinkovitosti jelo se u posudu treba staviti u kružnom obliku. Jelo koje je sobne temperature brže se zagrijava od onoga koje je pohranjeno u hladnjaku. Jela u konzervi treba izvaditi iz kutije konzerve i premjestiti u zdjelu pogodnu za korištenje u mikrovalnoj peći. Jelo se ravnomjernije zagrijava, ako ga prekrijemo poklopcem pogodnim za korištenje u mikrovalnoj peći ili plastičnom folijom koja propušta zrak. U interesu izbjegavanja opekotina zbog vrele pare poklopac treba odstraniti vrlo oprezno. Kod zagrijavanje i grijanja do visoke temperature imajte u vidu slijedeće preporuke.

Jelo	Vrijeme grijanja (VISOKI stupanj)	Posebne upute
Mesni odresci 3 odreska (debljine 0.5 cm)	1-2 minute	Odreške treba staviti u tanjur pogodan za korištenje u mikrovalnoj peći. Prekrijte ga folijom koja propušta zrak. Opaska: Umak pomaže zadržati saft mesa.
Komadi piletine 1 prsa 1 donji i gornji batac	2,5-2 minute 2-3,5 minute	Meso treba staviti u tanjur pogodan za korištenje u mikrovalnoj peći. Prekrijte ga folijom koja propušta zrak.
Riblji file (170-230 g)	1-2 minute	Ribu treba staviti u tanjur pogodan za korištenje u mikrovalnoj peći. Prekrijte ju folijom koja propušta zrak.
Losos 1 porcija (300 g)	4-6 minute	Losos treba staviti u tanjur pogodan za korištenje u mikrovalnoj peći. Prekrijte ga folijom koja propušta zrak.
Ragu 1 zdjelica 4 zdjelice	1,5-3 minute 4,5-7 minute	Treba se KUHATI u poklopljenoj zdjeli pogodnoj za korištenje u mikrovalnoj peći. Kod polovine vremena kuhanja treba se promiješati. keverni.
Ragu krema ili sir 1 zdjelica 4 zdjelice	1-2,5 minute 3,5-6 minute	Treba se KUHATI u poklopljenoj zdjeli pogodnoj za korištenje u mikrovalnoj peći. Kod polovine vremena kuhanja treba se promiješati.
Punjeno meso ili grill goveđi odrezak 1 sendvič (1/2 zdjelice mesnog fila) bez žemičke	1-2,5 minute	Fil i žemičke treba odvojeno zagrijati. Treba se KUHATI u poklopljenoj zdjeli pogodnoj za korištenje u mikrovalnoj peći. Jednom se treba promiješati. Žemička se treba zagrijati na dolje opisani način.

Jelo	Vrijeme grijanja (VISOKI stupanj)	Posebne upute
Krumpir pire 350 g	2,5-3,5 minute 6-9 minute	Treba se KUHATI u poklopljenoj zdjeli pogodnoj za korištenje u mikrovalnoj peći. Kod polovine vremena kuhanja treba se promiješati.
Dinstani grah 1 zdjelica	1,5-3 minute	Treba se KUHATI u poklopljenoj zdjeli pogodnoj za korištenje u mikrovalnoj peći. Kod polovine vremena kuhanja treba se promiješati.
Ravioli tijesto s umakom 1 zdjelica 4 zdjelice	2,5-4 minute 7,5-11 minute	Treba se KUHATI u poklopljenoj zdjeli pogodnoj za korištenje u mikrovalnoj peći. Kod polovine vremena kuhanja treba se promiješati.
Riža 1 zdjelica 4 zdjelice	1-1,5 minute 3,5-5 minute	Treba se KUHATI u poklopljenoj zdjeli pogodnoj za korištenje u mikrovalnoj peći. Kod polovine vremena kuhanja treba se promiješati.
Sendvič Pecivo ili žemička 1 kom.	15-30 sekundi	Zamotajte ga u papirni ubrus i smjestite na okretni tanjur.
Variva 1 zdjelica 4 zdjelice	1,5-2,5 minute 3,5-5,5 minute	Treba se KUHATI u poklopljenoj zdjeli pogodnoj za korištenje u mikrovalnoj peći. Kod polovine vremena kuhanja treba se promiješati.
Juha 1 porcija (230 g)	1,5-2 minute	Treba se KUHATI u poklopljenoj zdjeli pogodnoj za korištenje u mikrovalnoj peći. Kod polovine vremena kuhanja treba se promiješati.
Jedno jelo (1 porcija) meso 125 g, krumpir pire 150 g kuhana mrkva 150 g	9 -14 (uz učinak od 540 W)	Treba se KUHATI u poklopljenoj zdjeli pogodnoj za korištenje u mikrovalnoj peći.

Úputa za pripremanje svježega povrća

Povrće	Količina	Vrijeme kuhanja (VISOKI stupanj)	Treba napraviti
Artičoka (230 g/db)	2 srednja 4 srednja	4,5-7 minute 10-12 minute	Očistite ju. Dodajte 2 žlice vode i 2 žlice umaka. Poklopite je.
Šparoga, svježa, cijela	450 g	3-6 minute	Dodajte joj 1 šalicu vode. Poklopite je.
Zeleni grah	450 g	6-10 minute	U jednoj termootpornoj zdjeli od 1,5 litre dodajte 1/2 šalice vode. Na polovici vremena kuhanja promiješajte.
Repica, svježa, cijela	450 g	10-14 minute	U jednoj poklopljenoj termootpornoj zdjeli od 1,5 litre dodajte 1/2 šalice vode. Na polovici vremena kuhanja promiješajte.
Brokule, svježe, cijele	300 g	3,5-4 minute	Smjestite brokule u jednu posudu za pečenje. Dodajte 1/2 šalice vode.
Kupus, svježi, narezan	450 g	7-9 minute	U jednoj poklopljenoj termootpornoj zdjeli od 1,5 litre dodajte 1/2 šalice vode. Na polovici vremena kuhanja promiješajte.
Repica, svježa, narezana	200 g	2-3 minute	U jednoj poklopljenoj termootpornoj zdjeli od 1,5 litre dodajte 1/4 šalice vode. Na polovici vremena kuhanja promiješajte.
Karfiol, svježi, cijeli	450 g	5-7 minute	Očistite ga. U jednoj poklopljenoj termootpornoj zdjeli od 1,5 litre dodajte 1/4 šalice vode. Na polovici vremena kuhanja promiješajte.
Kukuruz, svježi	2 klipa	4-8 minute	Narežite ga. U jednoj poklopljenoj termootpornoj zdjeli od 1,5 litre dodajte 1/2 šalice vode. Na polovici vremena kuhanja promiješajte.

Povrće	Količina	Vrijeme kuhanja (VISOKI stupanj)	Treba napraviti
Gijlva, svježa, narezana	230 g	1,5-2,5 minute	Stavite gljive u jednu termootpornu zdjelu od 1,5 litre s poklopcem. Na polovici vremena kuhanja promiješajte.
Pasternak, svježi, narezani	450 g	6-8 minute	U jednoj termootpornoj zdjeli s poklopcem, od 1,5 litre, dodajte 1/2 šalice vode. Na polovici vremena kuhanja promiješajte.
Zeleni grašak, svježi	4 zdjelice	6-9 minute	U jednoj poklopljenoj termootpornoj zdjeli od 1,5 litre dodajte 1/2 šalice vode. Na polovici vremena kuhanja promiješajte.
Slatki krumpir, cijeli (170-230 g/kom)	2 srednje 4 srednje	5-9 minute 9-13 minute	Vilicom ga izbodite. Stavite ga u 2 Papirna ubrusa. Na polovici vremena kuhanja okrenite ga.
Krumpir, cijeli (170-230 g/kom)	2 kom 4 kom	5,5-7,5 minute 9,5-14 minute	Vilicom ga izbodite. Stavite ga u 2 papirna ubrusa. Na polovici vremena kuhanja okrenite ga.
Špinat, svježi, listovi	450 g	6-8 minute	U jednoj poklopljenoj termootpornoj zdjeli od 2 litre dodajte 1/2 šalice vode.
Courgette, svježi, narezani	450 g	4,5-7,5 minute	U jednoj poklopljenoj termootpornoj zdjeli od 1,5 litre dodajte 1/2 šalice vode.
Courgette, svježi, cijeli	450 g	6-9 minute	Vilicom ga izbodite. Stavite ga u 2 papirna ubrusa. Okrenite ga, te na polovici vremena kuhanja presložite.

Uputa za korištenje

Grilla

Preporuke za pripremanje jela od mesa na grillu

Odežite s mesa masne dijelove. Pazite da ne zarežete u meso (u protivnom se meso smota).

Posložite meso na rešetki. Premažite ga otopljenim maslacom ili uljem. Na polovici pripremanja mesa ga okrenite.

Jelo	Količina	Vrijeme kuhanja na (HIGH (visokom) stupnju, minute)	Treba učiniti
Hamburger meso	50g x 2 100g x 2	11 - 14 17 - 21	Premažite ga uljem ili otopljenim maslacom. Tanje odreske možete smjestiti na rešetku. Deblje komade stavite na jednu tacnu. Na pola vremena pečenja ga okrenite.
Beafsteak (2,5 cm (1") debljine)	230g x 2	16 - 18	
krvav srednji prepečen	230g x 2 230g x 2	19 - 21 23 - 25	
Janjeći odrezak (2,5 cm debljine)	230g x 2	22 - 29	
Kobasica (2,5 cm debljine)	230g x 2	11 - 14	Često ga okrećite.

Preporuke za korištenje grilla kod ribljih jela

Ribu ili morske plodove smjestite na rešetku. Riba koja se peče u jednom komadu treba se prethodno poprečno zarezati.

Prije i za vrijeme pečenja ribu ili morske plodove treba premazati maslacom, margarinom ili uljem. Tako riblje meso neće biti suho. Preporučamo primjenu vremenskih razdoblja označenih u donjoj tablici. Kod polovice vremena pečenja na grillu cijelih komada ribe i ribljih komada iste treba oprezno okrenuti. U slučaju potrebe možete oprezno okrenuti i deblje komade ribljeg filea.

Jelo	Količina	Vrijeme kuhanja na (HIGH (visokom) stupnju, minute)	Treba učiniti
Ribljí file 1 cm (1/3") debljine	230 g	11 - 14	Premažite ga uljem ili otopljenim maslacem i na pola vremena pečenja ga okrenite.
1,5 cm (1/2") debljine	230 g	17 - 21	
Ribljí odresci 2,5 cm (1") debljine	230 g	18 - 23	
Cijela riba	225 ~350 g 400 g	18 - 23 22 - 32	Pri pečenju debljih riba i onih s većim sadržajem ulja primijenite duže vrijeme pečenja.
Školjka rak (nekuhani)	450 g 450 g	16 - 20 16 - 20	Tijekom pečenja redovito premažite prženo meso.

⚠ 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 elektricitetom, 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 zakašnelog 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 mjerace temperature koji su preporučeni za ovu pećnicu (za one uređaje koji imaju mogućnost upotrebe sonde za mjerenje temperature).
- 31 Ako postoje grijači elemente 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.
- 33 Mikrovalna pećnica mora raditi s otvorenim ukrasnim vratima.
- 34 Taj se priključak može izvesti tako da utikač bude pristupačan ili da se u električnu instalaciju ugradi prekidač u skladu s odredbama o električnim instalacijama.

- 35 Ne upotrebljavajte nagrizajuća sredstva za čišćenje i oštre metalne predmete za struganje za bi čišćenje stakla na vratima pećnice, jer tako možete ogrebat površinu, što može dovesti do pucanja stakla.
- 36 Uređaj nije namijenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili osoba bez iskustva i znanja, osim u slučaju nadzora ili davanja uputa kako koristiti uređaj, od strane osobe odgovorne za sigurnost tih osoba.

- ⚠ UPOZORENJE:** Ako su oštećena vrata ili brtve na vratima pećnica se ne smije upotrebljavati sve dok je popravni kvalificirana osoba.
- ⚠ UPOZORENJE:** Velika opasnost prijeti svakome tko nije kvalificirana osoba a upušta se u servisiranje ili popravljavanje 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.
- ⚠ UPOZORENJE:** Tijekom upotrebe dijelovi pećnice mogu biti vrući. Držite malu djecu dalje od uređaja.
- ⚠ UPOZORENJE:** Treba pratiti kako bi se osiguralo da se djeca ne igraju s uređajem.
- ⚠ UPOZORENJE:** Uređaji nisu namjenjeni za rad s vanjskim timer-om ili s odvojenom kontrolom.

Mikrovalno sigurno Posude

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 pećnicu 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 pripravljanju hrane ovisi o tome koliko pazite na hranu dok je pripravljate. 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 knjizi pružaju velik raspon vremena za spravljanje hrane. Općenito, primijetite ćete da pri odabiru najkraćeg vremena pripravljanja, hrana može biti nedovoljno kuhana ili pečena., tako da ćete ponekad poželjeti hranu pripravljeti čak i duže od maksimalne preporuke, prema vlastitim željama. Misao vodilja ove knjžice za recepte je da je bolje biti konzervativan u preporukama i određivanjima vremena za pripravljanje 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 vađenju 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 pripravlja nego teška, gusta hrana kao pečenje i složenici. 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 pečenu 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 spravljate. 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 namirnice kuha se ili peče mikrovalnom energijom, ostatak namirnice kuha se ili peče sprovedenom energijom. Najgori mogući oblik namirnice 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 poklopcu, pa može isušiti.

Premještanje i slaganje

Namirnice poput pečenih krumpira, malih kolača i slično ravnomjernije će se zagrijevati na jednakoj udaljenosti, ako je posloženi u krug. Ne stavljajte 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 iskenjenje unutar pećnice.

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 skuhaju ili ispeku do kraja, ali neke treba izvaditi dok još nisu sasvim kuhane ili pečene i ostaviti ih da se do kraja skuhaju 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 stjenke pećnice i na brtvanim 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.

5 Ne koristite čistač na paru.

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 SMEDE PAPIRNATE VREĆICE. NIKADA NE POKUŠAVAJTE PONOVNO ISPEČI 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 kablu / Tehničke karakteristike

UPOZORENJE:

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 servisier zastupnik ili ovlaštena osoba za servisiranje, kako bi se izbjegla opasnost.

Tehničke karakteristike

	MC8289BRC/MC8289BRCS/MC8289BRCB
Strujni ulaz	230 V~ 50 Hz
Strujni izlaz	900 W (IEC60705 standard ocjenjivanja)
Mikrovalna frekvencija	2450 MHz
Vanjske dimenzije	530 mm(širina) X 322 mm(visina) X 427 mm(dubina)
Potrošnja energije:	
Mikrohullámú	1350 wata
Grill	1250 wata
Kombinirano	max. 2550 wata
Konvekcijsko	max. 2050 wata

<Croatia>

Uklanjanje starog aparata

1. Ako se na proizvodu nalazi simbol prekrizene 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 spreči 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.



PRIRUČNIK ZA UPOTREBU MIKROTALASNO PEĆI

Molimo vas da pažljivo pročitate uputstvo za korišćenje pre upotrebe pećnice.

MC8289BRC/MC8289BRCS/MC8289BRCB

OPTIČKI

Opresz da biste izbegli moguću preteranu izloženost mikrotalasnoj energiji.

Pećnica ne može da radi kada su vrata otvorena zbog sigurnosnog mehanizma koji je ugrađen u vrata. Ovaj sigurnosni mehanizam automatski gasi pećnicu čim se vrata otvore, jer u suprotnom moglo bi se desiti da budete izloženi opasnoj mikrotalasnoj energiji.

Važno je da ne dirate sigurnosni mehanizam.

Ne stavljajte nikakve predmete između prednje strane pećnice i vrata, i nemojte dozvoliti da se hrana ili ostaci sredstva za čišćenje akumuliraju na površinama koje treba da se diht zatvaraju.

Ne palite pećnicu ako je oštećena. Posebno je važno da se vrata pravilno zatvaraju i da nisu oštećena (1) vrata (iskrivljena), (2) šarke i kvake (slomljene ili olabavljene), (3) diht na vratima i površine koje treba da se diht zatvaraju.

Niko osim kvalifikovanog servisera ne bi trebalo da podešava ili popravlja pećnicu.

Kada podgrevate tečnosti, npr. supe, sosove ili pića, u mikrotalasnoj pećnici, može se desiti da se tečnost pregreje i proključa, a da se ne pojave mehurići. Zato se može desiti da tečnost naglo iskipi. Da biste sprečili da se ovo dogodi, uradite sledeće:

- 1 Ne koristite posude sa ravnim ivicama i uskim grlom.
- 2 Ne pregrevajte tečnost.
- 3 Promešajte tečnost pre nego posudu stavite u pećnicu i još jednom na polovini vremena potrebnog za zagrevanje.
- 4 Nakon zagrevanja, pustite tečnost da odstoji još malo u pećnici, promešajte ili promućkajte pažljivo i proverite temperaturu pre jela da se ne biste opekli (pogotovo kad se radi o bebinim bočicama i teglicama hrane za bebe.)
Budite pažljivi kada vadite posudu.

UPOZORENJE

Molimo vas da uvek tačno podesite vreme kuvanja jer predugo kuvanje može dovesti do toga da se HRANA zapali i oštetiti pećnicu.

UPOZORENJE

Uvek ostavite hranu da odstoji nakon što ste je kovali u mikrotalasnoj pećnici i proverite temperaturu pre jela. Naročito kad se radi o bebinim bočicama ili teglicama hrane za bebe.

Sadržaj

Kako radi mikrotalasna pećnica

Mikrotalasi su oblik energije sličan radio i TV talasima i običnoj dnevnoj svetlosti. Mikrotalasi se normalno šire kroz atmosferu i nestaju bez efekta. Mikrotalasne pećnice, međutim, imaju magnetron koji je dizajniran tako da iskoristi energiju mikrotalasa. Električna energija, koja dolazi u magnotronska cev, se koristi da stvori mikrotalasnu energiju.

Ovi mikrotalasi dospevaju u područje kuvanja kroz otvore unutar pećnice. Rotirajući sto ili tacna su smešteni na dnu pećnice. Mikrotalasi ne mogu prodrati kroz metal, ali mogu kroz materijale kao što su stalko, porcelan i papir, materijale od kojih je napravljeno bezbedno posuđe za mikrotalasnu pećnicu.

Mikrotalasi ne greju posuđe, mada će se ono eventualno ugrejati od toplote koju stvara sama hrana.

Vrlo siguran aparat

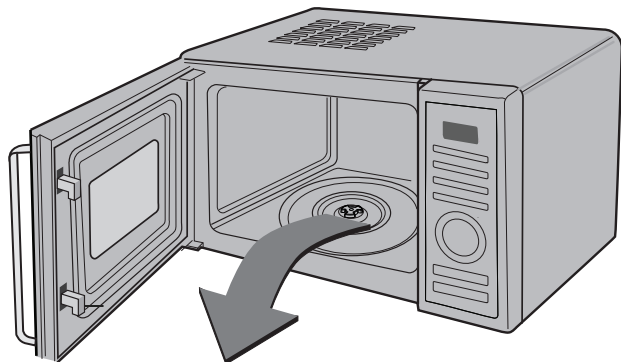
Vaša mikrotalasna pećnica je jedan od najbezbednijih kućnih aparata. Kada se vrata otvore, pećnica automatski prestaje da proizvodi mikrotalase. Mikrotalasna energija se kompletno pretvara u toplotu kada uđe u hranu, tako da nema "ostataka" energije koji bi vam naškodili kada jedete.

Oprez _____	147
Sadržaj _____	148
Raspakivanje i instalacija _____	149 ~ 150
Podošavanje sata _____	151
Zaštita od dece _____	152
Kuvanje mikrotalasa _____	153
Nivo mikrotalasne snage _____	154
Kuvanje iz dva stupnja _____	155
Brzi početak _____	156
Gril kuvanje _____	157
Kuvanje strujanjem toplog vazduha _____	158 ~ 159
Kombinatorno kuvanje _____	160 ~ 161
Kuvanje na paru _____	162 ~ 163
Auto odmrzavanje _____	164 ~ 165
Hrskavo Podgrevanje _____	166 ~ 167
Odmrznite i ispečite _____	168 ~ 169
Slabo pečeno _____	170 ~ 171
Upustvo za zagrevanje ili podgrevanje jela _____	172
Upustvo za pripremanje svežeg povrća _____	173
Upustvo za korišćenje grila _____	174
Važne sigurnosne instrukcije Pročitajte pažljivo i čuvajte ako zatreba _____	175 ~ 176
Sigurno Posuđe za mikrotalase _____	177
Karakteristike hrane i Kuvanje mikrotalasa _____	178 ~ 179
Pitanja i Odgovori _____	180
Informacija o utikaču/Tehničke specifikacije _____	181

Sledeći osnovna uputstva data na ove dve stranice, moći ćete brzo proveriti dali je vaša pećnica ispravna. Molimo vas da posebnu pažnju obratite uputstvu koje se odnosi na to gde da instalirate vašu pećnicu. Kada raspakivate vašu pećnicu, budite sigurni da ste uklonili sve dodatke i ambalažu. Proverite da vaša pećnica nije oštećena tokom transporta.

Raspakivanje i instalacija

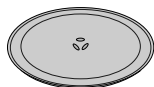
- 1** Raspakujte pećnicu i stavite je na ravnu, nivelisanu površinu.



Gornja rešetka



Donja rešetka



STAKLENA TACNA



ROTIRAJUĆI PRSTEN

Parenje



Stakleno zvono za parenje

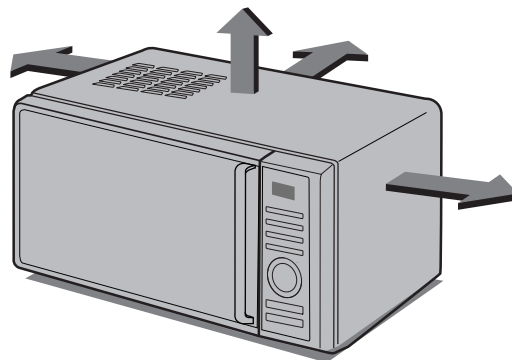


Ploča za parenje



Vodena posuda za parenje
(Metalni podmetač, podmetač za pečenje)

- 2** Postavite pećnicu na nivelisanu površinu po vašem izboru, ali tako da ostavite bar 30 cm prostora iznad i 10 cm iza pećnice kako bi vazduh mogao da cirkuliše. Prednja strana treba da je bar 8 cm odmaknuta od ivice površine na kojoj je smeštena kako se ne bi slučajno prevrnula. Izlazni ventil je smešten ili na vrhu ili sa strane pećnice. Blokiranjem ventila možete oštetiti pećnicu.



OVA PEĆNICA NE BI TREBALO DA SE KORISTI U KOMERCIJALNE SVRHE ZA KEJTERING.

3 Mikrotalasnu peć priključite u zidni konektor (utičnicu). Pazite da na postojeću mrežnu podlogu ne bude priključen neki drugi uređaj.

Ukoliko aparat ne funkcioniše na odgovarajući način, izvucite mrežni vodič iz zidne utičnice, te ga nakon kraćeg vremena ponovno utaknite nazad u utikač.

4 Otvorite vrata prostora za pečenje držeći ručku **DOOR HANDLE**. Postavite u prostor za pečenje **Okretni prsten za vođenje tanjira**, a na njega **Stakleni okretni tanjir**.

5 U jednu **posudu pogodnu za korišćenje u mikrotalasnoj peći** napunite 300 ml vode. Stavite posudu na **Stakleni okretni tanjir**, a zatim zatvorite vrata pećnice. Ukoliko niste sigurni u vezi tipova posuda koje mogu da se koriste u mikrotalasnim pećima, pogledajte opisano na 177 stranici.



6 Za podešavanje vremena kuvanja od 30 sekundi pritisnite dugme **STOP/CLEAR**, a potom jedan puta pritisnite dugme **START**.



7 Signalna pločica aparata krećući od 30 sekundi počinje odbrojavanje unazad. Kad dostigne vrednost 0 čuje se signalni zvižduk. Otvorite vrata pećnice i proverite temperaturu vode. Ukoliko mikrotalasna peć funkcioniše na odgovarajući način, voda će biti topla. **Oprezno izvadite posudu, jer njena površina može da bude vrela.**



POSTAVLJANJE PEĆI JE ZAVRŠENO.

8 Da bi se izbegle opekotine, sadržaj staklenih flašica za dojenje i flašica s dečjom hranom treba promešati ili protresti pre korišćenja i treba da se prekontroliše njihova temperatura.

Možete postaviti 12-časovni ili 24-časovni prikaz vremena
Na sledećem primeru ću vam pokazati kako da postavite, na primer, 14:35 na satu sa
24-časovnim prikazom vremena.
Proverite da li ste izvadili sve iz mikrotalasne pećnice.



Kada se vaša mikrotalasna pećnica po prvi put uključi ili kada dođe struja nakon nekog prekida, na displeju se prikazuje '24H'; možete i da resetujete sat.

Ako sat (ili displej) prikazuje neke simbole čudnog izgleda, izvucite utikač iz električne utičnice i ponovo ga utaknite, i na taj način ćete resetovati sat.

Proverite da li ste ispravno instalirali pećnicu kao što je prethodno opisano u ovom uputstvu za rukovanje.

Utaknite utikač u utičnicu.

Na displeju se pojavljuje "24H".

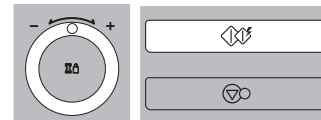
(Ako želite da koristite sat od 12 sati, pritisnite **CLOCK/AUTO DEFROST** još jedanput. Ako želite da promenite neke opcije nakon što ste podesili sat, moraćete pećnicu isključiti iz utičnice, pa je ponovo uključiti.)

Podešavanje sata



Pomerajte **DIAL** sve dok se na signalnoj tabli ne pojavi oznaka "14: ".

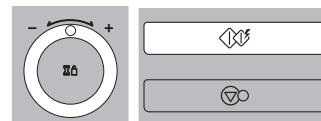
Pritisnite dugme **START** da potvrdite sat.



Pomerajte **DIAL** sve dok se na signalnoj tabli ne pojavi oznaka "14:35".

Pritisnite dugme **START**.

Sat počinje da odbrojava.

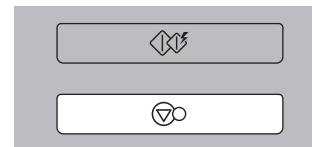


Zaštita od dece



Vaša pećnica ima sigurnosni mehanizam koji sprečava da se slučajno upali. Kada ste jednom podesili zaštitu od dece, nećete moći da koristite ni jednu funkciju niti da kuvate. Međutim, dete ipak može da otvori vrata pećnice!

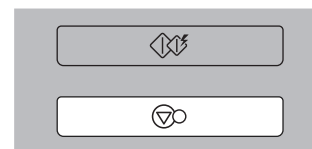
Pritisnite **STOP/CLEAR**.



Pritisnite i držite **STOP/CLEAR** dok se na ekranu ne pojavi “L” i dok ne čujete pištanje.

CHILD LOCK je sada podešena.

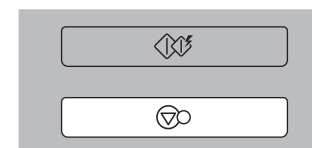
Vreme će nestati sa ekrana ako ste podesili sat.



“L” će ostati na ekranu kako bi vas podsećalo da ste podesili **CHILD LOCK**.



Da biste isključili **CHILD LOCK** pritisnite i držite **STOP/CLEAR** sve dok “L” ne nestane sa ekrana. Čućete pištanje kada ga pustite.



U sledećem primeru pokazaću vam kako da spremite neku hranu na 80% snage za 5 minuta i 30 sekundi.

Kuvanje mikrotalasima

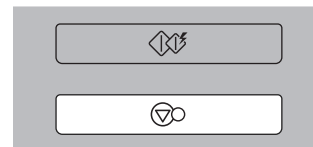


Vašu pećnicu možete podesiti na pet nivoa mikrotalasne snage.

SNAGA	%	Snaga
VISOKA (HIGH MAX)	100%	900W
SREDNJE VISOKA (MEDIUM HIGH)	80%	720W
SREDNJA (MEDIUM)	60%	540W
SREDNJE NISKA /ODMR- ZAVANJE (DECONGELARE/ MEDIUM LOW)	40%	360W
NISKA (LOW)	20%	180W

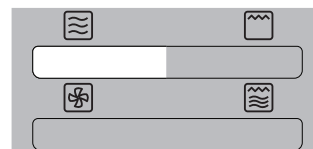
Proverite da li ste pravilno instalirali pećnicu, kao što je ranije opisano o uvom priručniku.

Pritisnite **STOP/CLEAR**.

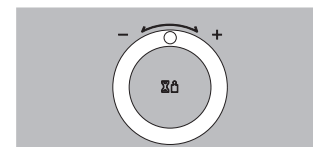


Pritisnite **MICRO** dva puta da bi odabrali snagu od 720W .

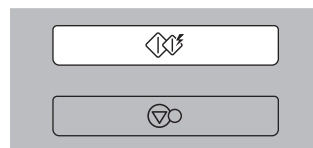
Na displeju će se pojaviti broj «720».



Pomerajte **DIAL** sve dok se na signalnoj tabli ne pojavi oznaka "5:30".



Pritisnite **START**.



Nivo mikrotalasne snage

Vaša mikrotalasna pećnica ima 5 nivoa snage, što vam daje maksimalnu fleksibilnost i kontrolu prilikom kuvanja. Sledeća tabela pokazuje vam primere hrane i preporučene snage kuvanja prilikom upotrebe ove mikrotalasne pećnice.

NIVO SNAGE	UPOTREBA	NIVO SNAGE %	SNAGA
VISOKA (HIGH MAX)	<ul style="list-style-type: none">• Da prokuvate vodu• Da zarumenite mlevenu govedinu• Da kuvate komade piletine, ćuretine, ribu, povrće• Da kuvate mekane komade mesa	100%	900W
SREDNJE VISOKA (MEDIUM HIGH)	<ul style="list-style-type: none">• Svo podgrevanje• Peći meso i piletinu• Kuvati gljive i školjke• Kuvati jela sa sirom i jajima	80%	720W
SREDNJA (MEDIUM)	<ul style="list-style-type: none">• Peći kolače i pogačice• Spremati jaja• Kuvati pudinge• Spremati pirinač, supe	60%	540W
SREDNJE NISKA /ODMR-ZAVANJE (DECONGELARE/ MEDIUM LOW)	<ul style="list-style-type: none">• Svo odmrzavanje• Topiti puter i čokoladu• Kuvati manje mekane komade mesa	40%	360W
NISKA (LOW)	<ul style="list-style-type: none">• Smekšati puter i sir• Smekšati sladoled• Testo da naraste	20%	180W



Kuvanje iz dva stupnja

U sledećem primeru pokazaću vam kako da kuvate određenu hranu iz dva stupnja. U prvom stupnju hrana će se kuvati 11 minuta na nivou JAKO; u drugom stupnju, kuvaće se 35 minuta na 360W.



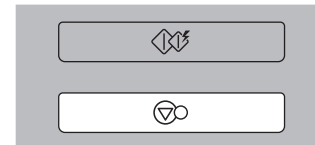
Tokom kuvanja iz dva stupnja vrata pećnice mogu da se otvore i hrana može da se proverí. Zatvorite vrata pećnice i pritisnite **START** i kuvanje će se nastaviti.

Na kraju prvog stupnja začuće se BIP zvuk i započne drugi stupanj.

Ukoliko želite da obrišete program pritisnite **STOP/CLEAR** (**STOP/PONIŠTI**) dva puta.

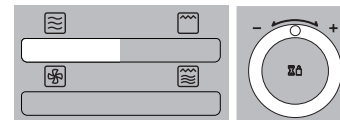
Prilikom Auto odmrzavanja, možete da kuvate hranu u najviše tri stupnja. (Auto odmrzavanje + Stupanj 1 + Stupanj 2). Stoga, možete da odmrznete hranu i kuvate je bez ponovnog podešavanja pećnice na svakom stupnju.

Pritisnite **STOP/PONIŠTI**



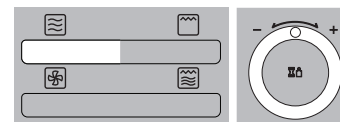
Podesite snagu i vreme kuvanja za prvi stupanj. Pritisnite **MICRO** jedanput da bi izabrali nivo snage JAKO. (Ovaj proces možete da preskočíte za nivo snage JAKO)

Pomerajte **DIAL** sve dok se na signalnoj tabli ne pojavi oznaka "11:00".

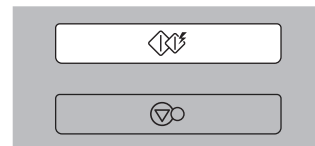


Podesite snagu i vreme kuvanja za drugi stupanj. Pritisnite **MICRO** četiri puta da bi izabrali jačinu od 360W.

Pomerajte **DIAL** sve dok se na signalnoj tabli ne pojavi oznaka "35:00".



Pritisnite **START**.



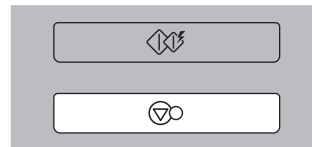
Brzi početak

U sledećem primeru pokazaću vam kako da podesite 2 minuta kuvanja na visokoj snazi.



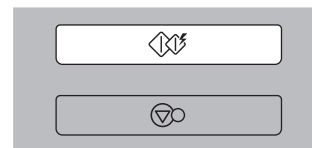
Opcija **QUICK START** omogućava vam da u intervalima od 30 sekundi podesite visoku snagu kuvanja pritiskom na dugme **START**.

Pritisnite **STOP/CLEAR**.

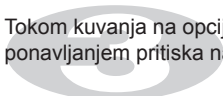


Pritisnite **START** četiri puta da podesite 2 minuta na visokoj snazi (HIGH).

Pećnica će početi da radi i pre nego pritisnete četvrti put.



Tokom kuvanja na opciji **QUICK START**, možete produžiti vreme kuvanja ponavljanjem pritiska na dugme **START**.



Gril kuvanje

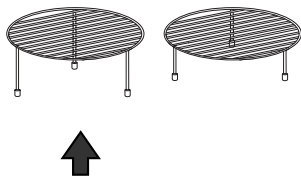
U sledećem primeru pokazaću vam kako da upotrebite gril da bi skuvali određenu hranu u roku od 12 minuta i 30 sekundi.



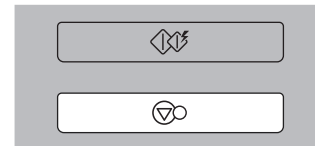
Ovaj model opremljen je **OBLOŽENIM GREJAČEM** pa prethodno zagrevanje nije potrebno.

Ova opcija omogućava vam da brzo zapečete i spremite hrskavu hranu.

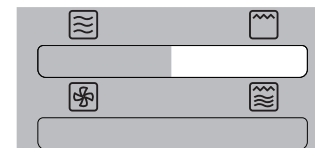
Metalni poslužavnik je smešten između staklenog poslužavnika i mreže za pečenje u režimu za gril kuvanje.



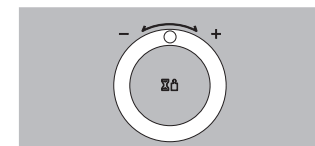
Pritisnite **STOP/CLEAR (STOP/PONIŠTI)**



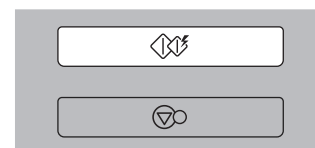
Pritisnite **GRIL**.



Pomerajte **DIAL** sve dok se na signalnoj tabli ne pojavi oznaka "12:30".



Pritisnite **START**.



Kuvanje strujanjem toplog vazduha

U sledećem primeru pokazaću vam kako da zagrejte pećnicu na temperaturu od 230°C.



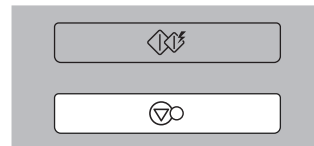
Pećnica koja kuva strujanjem toplog vazduha preko ventilatora ima temperaturni opseg između 40°C and 100°C–230°C (180°C je automatski dostupno kada se odabere kuvanje strujanjem toplog vazduha preko ventilatora.

Pećnica ima funkciju vrenja na temperaturi pećnice od 40°C. Možete da sačekate dok se pećnica ne ohladi jer ne možete da upotrebite funkciju vrenja ukoliko je temperatura pećnice iznad 40°C.

Vašoj pećnici će trebati par minuta da dostigne željenu temperaturu. Jednom kada dostigne željenu temperaturu, začuće se BIP koji će to oglasiti. Potom smestite svoju hranu u pećnicu: naredite pećnici da započne kuvanje.

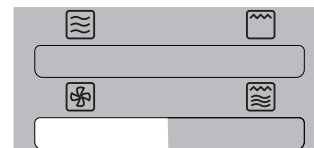
1. Da bi zagrejali.

Pritisnite **STOP/CLEAR (STOP/PONIŠTI)**



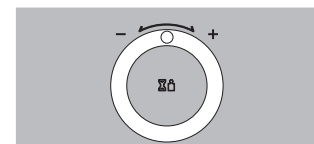
Pritisnite **CONVECTION.**

(kuvanje strujanjem toplog vazduha)



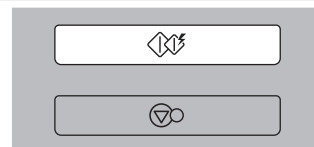
Pomerajte **DIAL** sve dok se na signalnoj tabli ne pojavi oznaka "230°C".

Pritisnite **START.**



Pritisnite **START.**

Zagrevanje će da počne prikazom "**Pr-H**".



Kuvanje

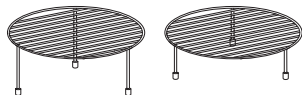
strujanjem toplog vazduha

U sledećem primeru pokazaću vam kako da najpre zagrejete pećnicu a potom skvate hranu na temperaturi od 230°C u trajanju od 50 minuta.



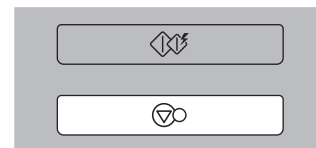
Ako nije ostvarena temperatura peć se automatski podešava na temperaturu od 180°C. Temperatura kuvanja može da se podesi OKRETNIM DUGMETOM.

Mreža za kuvanje strujanjem toplog vazduha mora da se koristi prilikom kuvanja strujanjem oplog vazduha.

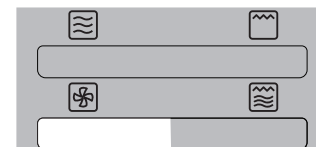


2. Da bi kuvali.

Pritisnite **STOP/CLEAR (STOP/PONIŠTI)**

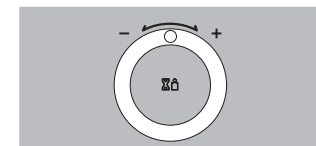


Pritisnite **CONVECTION.**
(kuvanje strujanjem toplog vazduha)



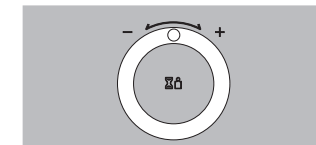
Pomerajte **DIAL** sve dok se na signalnoj tabli ne pojavi oznaka "230°C".

Pritisnite **START.**



Pomerajte **DIAL** sve dok se na signalnoj tabli ne pojavi oznaka "50:00"

Pritisnite **START.**



Kombinatorno kovanje

U sledećem primeru pokazaću vam kako da programirate svoju pećnicu da radi mikro snagom na 360 i pečete hranu 25 minuta.

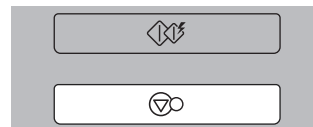


Vaša pećnica ima opciju za kombinatorno kovanje koja vam omogućava da kuvate hranu grejačem i mikrotalasima u isto vreme ili naizmenično. Ovo praktično znači da će se vaša hrana brže skuvati.

Možete podesiti tri nivoa mikro snage (180, 270 i 360) u kombinatornom režimu.

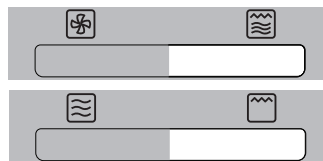
1. GRILL KOMBINACIJA.

Pritisnite **STOP/CLEAR (STOP/PONIŠTI)**

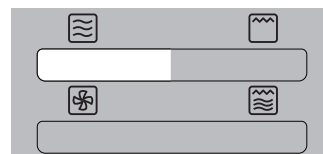


Pritisnite **COMBI**

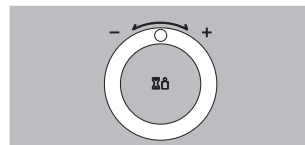
Pritisnite **GRIL**



Pritisnite **MICRO** tri puta da bi odabrali snagu od 360.



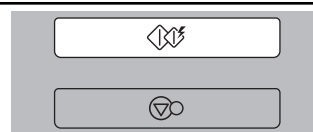
Pomerajte **DIAL** sve dok se na signalnoj tabli ne pojavi oznaka "25:00".



Pritisnite **START**.

U toku pečenja možete smanjivati ili produžavati vreme okretanjem dugmeta **DIAL**.

Vodite računa kada vadite hranu jer će posuda biti vrela!



U sledećem primeru pokazaću vam kako da programirate svoju pećnicu da radi mikro snagom na 360 itemperaturom strujnog vazduha od 200°C za vreme kuvanja od 25 minuta.

Kombinatorno kuvanje

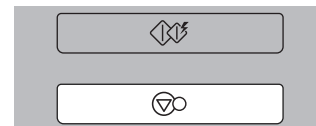


Vaša pećnica ima opciju za kombinatorno kuvanje koja vam omogućava da kuvate hranu grejačem i mikrotalasima u isto vreme ili naizmenično. Ovo praktično znači da će se vaša hrana brže skuhati.

Možete podesiti tri nivoa mikro snage (180, 270 i 360) u kombinatornom režimu.

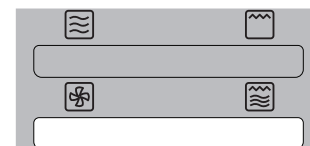
2. KOMBINACIJA KUVANJA STRUJANJEM TOPLOG VAZDUHA

Pritisnite **STOP/CLEAR (STOP/PONIŠTI)**

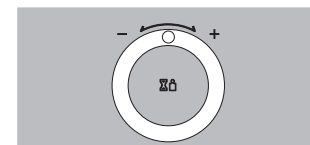


Pritisnite **COMBI.**

Pritisnite **CONVECTION.**

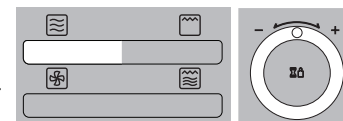


Pomerajte **DIAL** sve dok se na signalnoj tabli ne pojavi oznaka "200 °C" .



Pritisnite **MICRO** tri puta da bi odabrali snagu od 360.

Pomerajte **DIAL** sve dok se na signalnoj tabli ne pojavi oznaka "25:00".



Pritisnite **START.**

U toku pečenja možete smanjivati ili produžavati vreme okretanjem dugmeta **DIAL**.

Vodite računa kada vadite hranu jer će posuda biti vrela!



Kuvanje

na paru

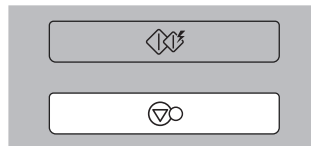
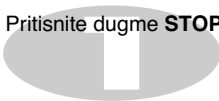
Na donjem primeru prikazujemo pripremanje 0,6 kg Povrće

Ova funkcija omogućuje kuvanje u pari.

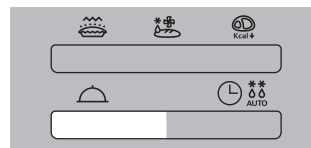
PAŽNJA:

1. Za vađenje **PARNOG LONCA** iz peći koristite rukavice, jer je vreo.
2. Nakon kuvanja vreli **PARNI LONAC** nemojte stavljati na stakleni stol ili na lako topivu površinu. Uvek koristite podmetač ili tacnu.
3. Kod korištenja Parnog lonca pre upotrebe usipajte u nju 300 ml vode. Ako je količina vode manja od 300 ml, može dovesti do nekvalitetnoga kuvanja ili požara, odnosno može uzrokovati trajno oštećenje aparata.
4. Vodom napunjeni parni lonac oprezno pomerajte.
5. Kada koristite parni lonac parni poklopac i rezervoar za vodu parnog lonca treba vrlo precizno sastaviti. Jaje i kesten eksplodiraju ako se ne sastave parni poklopac i rezervoar za vodu parnog lonca.
6. Ne koristite ovaj Parni lonac za druge proizvode, jer može izazvati vatru i trajno oštećenje proizvoda.

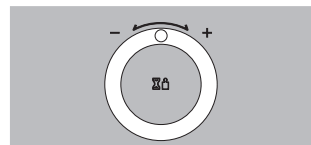
Pritisnite dugme **STOP/CLEAR**.



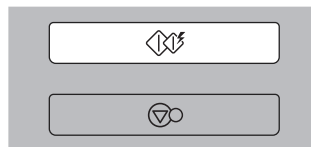
Pritisnite **Defrost & Bake** jednom.



Pomerajte **DIAL** sve dok se na signalnoj tabli ne pojavi oznaka "0.6kg".



Pritisnite dugme **START**.



Kategorija	Količina	Posuđe	Instrukcije
Povrće (seckano)	0.2-0.8kg	Posuda za vodu Ploča za kuvanje na pari Poklopac (Hrana: na sobnoj temperaturi) Voda: 300ml	Očistite i operite povrće, pa ga iseckajte na komade slične veličine. Sipajte 300ml vode sa česme u posudu. Postavite ploču za kuvanje na pari na posudu. Stavite pripremljeno povrće na ploču. Poklopite poklopcem. Postavite posudu na sredini staklene police. Nakon kuvanja na pari, neka hrana odstoji još 3-5 minuta u mikrotalasnoj pećnici.
Morski plodovi	0.2-0.6kg	Posuda za vodu Ploča za kuvanje na pari Poklopac (Hrana: iz frižidera) Voda: 300ml	Očistite hranu. Sipajte 300ml vode sa česme u posudu. Postavite ploču za kuvanje na pari na posudu. Stavite pripremljenu hranu na ploču. Poklopite poklopcem. Postavite posudu na sredini staklene police. Nakon kuvanja na pari, neka hrana odstoji još 3-5 minuta u mikrotalasnoj pećnici.
Pileće grudi	0.2-0.6kg	Posuda za vodu Ploča za kuvanje na pari Poklopac (Hrana: iz frižidera) Voda: 300ml	Očistite i operite hranu. Sipajte 300ml vode sa česme u posudu. Postavite ploču za kuvanje na pari na posudu. Stavite pripremljenu piletinu na posudu za vodu. Poklopite poklopcem. Postavite posudu na sredini staklene police. Nakon kuvanja na pari, neka piletina odstoji još 3-5 minuta u mikrotalasnoj pećnici.
Jaja	2-9 Jaja	Купа за вода Съд за готвене на пара Капак за готвене на пара (Храна: Охладена) Вода: 300 ml	Sipajte 300ml vode sa česme u posudu. Postavite ploču za kuvanje na pari na posudu. Stavite jaja na ploču za kuvanje na pari. Poklopite poklopcem. Postavite posudu na sredini staklene police. Nakon kuvanja na pari, neka piletina odstoji još 3-5 minuta u mikrotalasnoj pećnici.

Auto odmrzavanje



Vaša pećnica ima četiri mikrotalasna podešavanja za odmrzavanje: - **MESO, ŽIVINA, RIBA i HLEB**; svaka kategorija za razmrzavanje ima drugačije podešavanje snage. Ponovljeno pritiskanje na taster **AUTO DEFROST (auto odmrzavanje)** izabraće drugačije podešavanje.

	Pritisnite DEFROST
Kategorija (ODMRZAVANJE)	
Meso	1 put
Živina	2 puta
Riba	3 puta
Hleb	4 puta

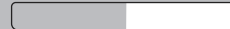
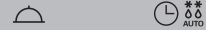
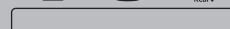
Temperatura i gustina hrane se razlikuju, ja bih preporučio da se hrana provjeri pre nego kuvanje započne. Obratite posebnu pažnju na velike količine mesa i piletine, neke vrste hrane ne treba da se u potpunosti rastope pre kuvanja. Na primer riba se kuva toliko brzo da je ponekad bolje započeti kuvanje dok je riba još uvek delimično smrznuta. Program BREAD (HLEB) pogodan je za odmrzavanje manjih proizvoda poput rolnica ili malih hlebića. Ovo će zahtevati određeno vreme čekanja koje će dopustiti da se otopi i sredina. U sledećem primeru pokazaću vam kako da odmrznete 1.4 kg smrznute piletine.

Pritisnite **STOP/PONIŠTI**.

Izmerite hranu koju želite da razmrznete. Obavezno proverite da ste uklonili sve eventualne metalne veze ili omotače; potom stavite hranu u svoju pećnicu i zatvorite vrata pećnice.



Pritisnite **CLOCK/AUTO DEFROST** dva puta da bi izabrali program za razmrzavanje živine. Na displeju će se pojaviti «DEF2».



Unesite težinu smrznute hrane koju želite da razmrznete.

Pomerajte **DIAL** sve dok se na signalnoj tabli ne pojavi oznaka «1.4kg».



Pritisnite **START**.



Tokom razmrzavanja, pećnica će se oglasiti tonom «BIP» kada treba da otvorite vrata pećnice, okrenete i odvojite hranu da bi obezbedili podjednako odmrzavanje. Uklonite sve delove koji su se već odmrzili ili ih zaštitite da bi usporili otopljavanje. Posle izvršene provere zatvorite vrata pećnice i pritisnite **START** da bi nastavili odmrzavanje.

Vaša pećnica neće prekinuti odmrzavanje (čak i posle BIP zvuka) osim ukoliko se vrata ne otvore.

VODIČ ZA ODMRZAVANJE

- Hrana koju želite da razmrznete treba da bude u odgovarajućoj posudi koja može da se koristi u mikrotalasnoj pećnici i da stoji nepokrivena na obrtnoj platformi.
- Ukoliko je to potrebno, zaštitite male površine mesa ili živine ravnom aluminijumskom folijom. Ovo će sprečiti da se delovi mesa koji su tanki zagreju i peku tokom razmrzavanja. Proverite da folija ne dodiruje zidove pećnice.
- Razdvojite hranu poput mlevenog mesa, kremenadli, kobasica i slanine što je pre moguće. Kada čujete BIP okrenite hranu. Sklonite hranu koja se razmrzla. Nastavite sa razmrzavanjem ostatka hrane. Posle razmrzavanja pustite da odstoji da bi se u potpunosti otopila hrana.
- Na primer, zglobovi mesa i celo pile treba da Odstoje najmanje sat vremena pre kuvanja.

Kategorija	Težina	Posuda	Hrana
Meso Živina Riba	0.1 kg – 4.0 kg	Mikrotalasna posuda (ravna posuda)	<p>Meso Mleveno meso, filet stejk, kocke za paprikaš, sirloin stejk, biftek sa sosom, sočan biftek, pljeskavica, jagnjeće kremenadle, punjeni biftek, kobasica, kremenadle (2 cm). Okrenite hranu kada začujete BIP. Posle razmrzavanja pustite da odstoji 5-15 minuta.</p> <p>Živina Celo pile, bataci, prsa, ćureća prsa (do 2 kg). Okrenite hranu kada začujete BIP. Posle razmrzavanja pustite da odstoji 20-30 minuta.</p> <p>Riba Fileti, stejk, cela riba, morska hrana Okrenite hranu kada začujete BIP. Posle razmrzavanja pustite da odstoji 10-20 minuta.</p>
Hleb	0.1 kg – 0.5 kg	Papirna folija ili ravan sud	Isečen hleb, lepinje, kroasani itd.

Hrskavo Podgrevanje

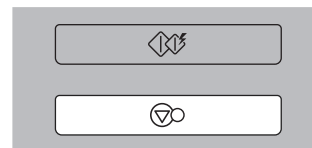


Crispy (hrskavo) podgrevanje vam omogućava da spremate omiljenu hranu jednostavnim izborom hrane i unošenjem težine hrane pomoću dugmeta.

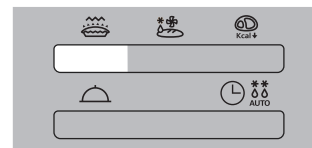
Kategorija	Pritisnite Hrskavo podgrevanje	
Pečeno meso	1	Jednom
Lazanja	2	puta
Hleb	3	puta
Pita	4	puta

Na sledećem primeru ću vam pokazati kako da ispečete 0.3 kg pečeno meso.

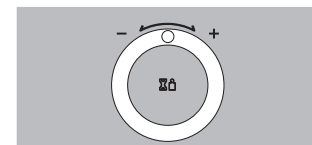
Pritisnite **STOP/CLEAR**.



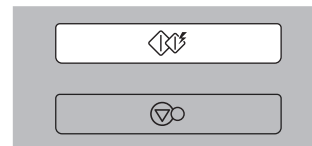
Pritisnite jednom **Crispy Reheat**.



Pomerajte **DIAL** sve dok se na signalnoj tabli ne pojavi oznaka "0.3kg"



Pritisnite **START**.



Vrsta hrane	Količina	Posuda za spremanje	Temperetura hrane	Instrukcije
Pečeno meso	0.2-0.6kg	Donja rešetka	Rashlađeno	Svaki komad mesa neka bude ispod 2.5cm debljine. Stavite to na rešetku. Zatim pritiskajte dugmad onako kako je prethodno opisano.
Lazanje	0.2-0.8kg	Donja rešetka	Rashlađeno	Stavite preostalu lazanju na rešetku. Zatim pritiskajte dugmad onako kako je prethodno opisano.
Hleb	0.1-0.3kg	Donja rešetka	Zamrznut	Stavite zamrznut hleb ili pecivo na rešetku. Premažite hleb ili pecivo mlekom ili vodom. Zatim pritiskajte dugmad onako kako je prethodno opisano.
Pita	0.2-0.6kg	Donja rešetka	Rashlađeno	Stavite preostalu pitu na rešetku. Zatim pritiskajte dugmad onako kako je prethodno opisano.

Odmrznite i ispečite

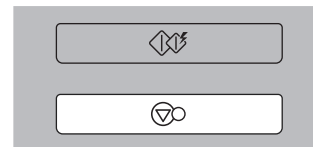
Na sledećem primeru ću vam pokazati kako da ispečete 0.6 kg "Pita sa nadevom".



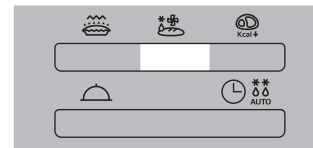
Defrost & Bake (Odmrznite i ispečite) opcija vam omogućava da lako spremite hranu izborom vrste hrane i unošenj težine okretanjem brojčanika.

Kategorija	Pritisnite odmrznite i ispečite
Pita sa nadevom	1 Jednom
Lazanja	2 puta
Vocni tart kolac	3 puta
Pileći komadi	4 puta

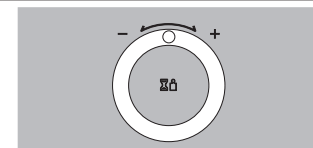
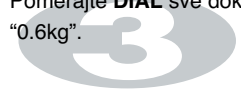
Pritisnite **STOP/CLEAR**.



Pritisnite **Defrost & Bake jednom**.



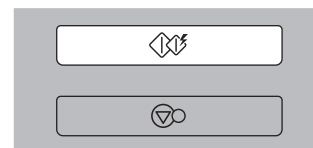
Pomerajte **DIAL** sve dok se na signalnoj tabli ne pojavi oznaka "0.6kg".



Pritisnite **START**.



U toku pečenja možete smanjivati ili produžavati vreme okretanjem dugmeta **DIAL**.



Hrana	Količina	Posuđe	Temperatura hrane.	Instrukcije
pita sa nadevom	0.3~0.6kg	Gornja rešetka	Smrznuta hrana	<p>1 pakovanje hrskave podloge za pitu 140g luka 3 režnja slanine 3 jaja 300g pavlake 120g mleka 120g rendanog sira Propžite iseckani luk i slaninu u tiganju. zmešajte jaja, pavlaku, mleko i rendani sir. Stavite podlogu za pitu na pleh i izbockajte viljuškom. Stavite luk i slaninu na podlogu i prelijte izmešanim sastojcima. Stavite pleh na gornju rešetku.</p>
Lazanja	0.3~0.6kg	Donja rešetka	Smrznuta hrana	<p>1. Sklonite poklopac i stavite lasanju na donju rešetku. 2. Nakon pečenja, neka odstoji 2 minuta.</p>
vocni tart kolac	0.1~0.6kg	Donja rešetka	Smrznuta hrana	<p>1. Izvadite "Tart" (vocni tart kolac) iz ambalaže i stavite na pleh za hrskavu hranu na donju rešetku. 2. Nakon pečenja, neka odstoji 2 minuta.</p>
Pileći komadi	0.2-0.8kg	Gornja rešetka	Smrznuta hrana	<p>1. Operite i osušite kožicu. Premažite uljem komade piletine. 2. Postavite komade piletine na donju rešetku i stavite tanjir ispod nje za skupljanje soka koji će da kaplje tokom pečenja. 3. Kada se čuje beep signal, okrenite meso. 4. Nakon pečenja, neka odstoji pokriveno aluminijumskom folijom 4 minuta.</p>

Slabo pečeno

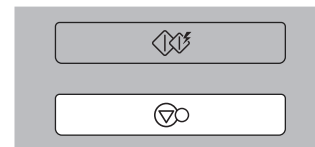
Na sledećem primeru ću vam pokazati kako da ispečete 0.6 kg "Govedine"



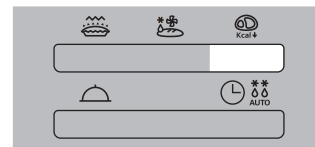
Lean Roast(Slabo pečeno) opcija vam omogućava da lako spremite hranu izborom vrste hrane i unošenjem njene težine okretanjem brojačnika.

Kategorija	Pritisnite Lean Roast
Govedina	1 Jednom
Svinjetina	2 puta
Piletina	3 puta
Jagnjetina	4 puta

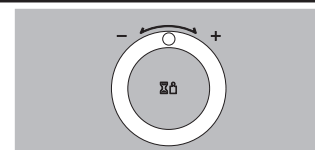
Pritisnite **STOP/CLEAR**.



Pritisnite **Lean Roast** jednom.

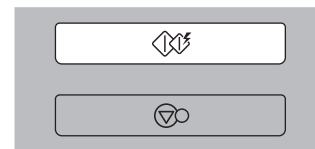


Pomerajte **DIAL** sve dok se na signalnoj tabli ne pojavi oznaka "0.6kg".



Pritisnite **START**.

U toku pečenja možete smanjivati ili produžavati vreme okretanjem dugmeta **DIAL**.



Hrana	Količina	Posuđe	Temperatura hrane.	Instrukcije
Govedina	0.5~1.5kg	Donja rešetka	Rashlađeno	<ol style="list-style-type: none"> 1. Premažite govedinu otopljenim buterom ili uljem i začinite po želji. 2. Stavite govedinu tako da je masnija strana na rešetki, a ispod postavite posudu u kojoj će da se skuplja masnoća. 3. Izaberite meni i podesite težinu, pa pritisnite start. 4. Nakon pečenja, neka odstoji pokriveno aluminijumskom folijom 10 minuta.
Svinjetina	0.5~1.5kg	Donja rešetka	Rashlađeno	<ol style="list-style-type: none"> 1. Skinite suvišnu masnoću sa svinjetine. Premažite svinjetinu otopljenim buterom ili uljem i začinite po želji. 2. Stavite svinjetinu tako da je masnija strana na rešetki, a ispod postavite posudu u kojoj će da se skuplja masnoća. 3. Izaberite meni i podesite težinu, pa pritisnite start. 4. Nakon pečenja, neka odstoji pokriveno aluminijumskom folijom 10 minuta.
Piletina	0.8~1.8kg	Donja rešetka	Rashlađeno	<ol style="list-style-type: none"> 1. Premažite piletinu otopljenim buterom ili uljem i začinite po želji. 2. Stavite piletinu tako da su grudi na rešetki, a ispod postavite posudu u kojoj će da se skuplja masnoća. 3. Izaberite meni i podesite težinu, pa pritisnite start. 4. Kada se čuje beep signal, okrenite meso. I pritisnite start da biste nastavili sa pečenjem. 5. Nakon pečenja, neka odstoji pokriveno aluminijumskom folijom 10 minuta.
Jagnjetina	0.5~1.5kg	Donja rešetka	Rashlađeno	<ol style="list-style-type: none"> 1. Premažite jagnjetinu otopljenim buterom ili uljem i začinite po želji. 2. Stavite jagnjetinu tako da je masnija strana na rešetki, a ispod postavite posudu u kojoj će da se skuplja masnoća. 3. Izaberite meni i podesite težinu, pa pritisnite start. 4. Nakon pečenja, neka odstoji pokriveno aluminijumskom folijom 10 minuta.

Upustvo za zagrevanje ili podgrevanje jela

Da bi zagrevanje ili podgrevanje jela u mikrotalasnoj peći bilo uspešno treba u obzir uzeti brojne važne elemente. Treba da se izmeri masa jela koje se namerava zagrejati, da bi se moglo odrediti vreme grejanja. U cilju maksimalne učinkovitosti jelo se u posudu treba staviti u kružnom obliku. Jelo koje je sobne temperature brže se zagreva od onog koje se nalazi u frižideru. Jela u konzervi treba izvaditi iz konzerve i premestiti u zdelu pogodnu za korišćenje u mikrotalasnoj peći. Jelo se ravnomernije zagreva, ako ga prekrijemo poklopcem pogodnim za korišćenje u mikrotalasnoj peći ili plastičnom folijom koja propušta vazduh. U cilju izbegavanja opekotina zbog vrele pare poklopac treba odstraniti vrlo pažljivo. Kod zagrevanja i grejanja do visoke topline imajuće u vidu sledeće preporuke.

Jelo	Vreme grejanja (VISOKI stepen)	Posebna uputstva
Mesni odresci 3 odreska (debljine 0.5 cm)	1-2 minute	Odreske treba staviti u tanjir pogodan za korišćenje u mikrotalasnoj peći. Prekrijte ga folijom koja propušta vazduh.. Primerdaba: Sos pomaže zadržati saft mesa.
Komadi piletine 1 prsa 1 donji i gornji batak	2,5-2 minute 2-3,5 minute	Meso treba staviti u tanjir pogodan za korišćenje u mikrotalasnoj peći. Prekrijte ga folijom koja propušta vazduh.
Ribljii file (170-230 g)	1-2 minute	Ribu treba staviti u tanjir pogodan za korišćenje u mikrotalasnoj peći. Prekrijte ju folijom koja propušta vazduh.
Losos 1 porcija (300 g)	4-6 minute	Losos treba staviti u tanjir pogodan za korišćenje u mikrotalasnoj peći. Prekrijte ga folijom koja propušta vazduh.
Ragu 1 zdelca 4 zdele	1,5-3 minute 4,5-7 minute	Treba se KUVATI u poklopljenoj zdeli pogodnoj za korišćenje u mikrotalasnoj peći. Kod polovine vremena kuvanja treba da se promeša.
Ragu krema ili sir 1 zdelica 4 zdelice	1-2,5 minute 3,5-6 minute	Treba se KUVATI u poklopljenoj zdeli pogodnoj za korišćenje u mikrotalasnoj peći. Kod polovine vremena kuvanja treba da se promeša.
Punjeno meso ili gril goveđi odrezak 1 sendvič (1/2 zdelice mesnog fila) bez zemičke	1-2,5 minute	Fil i zemičke treba odvojeno zagrejati. Treba se KUVATI u poklopljenoj zdeli pogodnoj za korišćenje u mikrotalasnoj peći. Jednom se treba promešati. Zemička se treba zagejati na dole opisani način.

Jelo	Vreme grejanja (VISOKI stepen)	Posebna uputstva
Krompir pire 350 g	2,5-3,5 minute 6-9 minute	Treba se KUVATI u poklopljenoj zdeli pogodnoj za korišćenje u mikrotalasnoj peći. Kod polovine vremena kuvanja treba da se promeša.
Dinstani pasulj 1 zdjelica	1,5-3 minute	Treba se KUVATI u poklopljenoj zdeli pogodnoj za korišćenje u mikrotalasnoj peći. Kod polovine vremena kuvanja treba da se promeša.
Ravioli testo ss sosom 1 zdelica 4 zdelice	2,5-4 minute 7,5-11 minute	Treba se KUVATI u poklopljenoj zdeli pogodnoj za korišćenje u mikrotalasnoj peći. Kod polovine vremena kuvanja treba da se promeša.
Riža 1 zdelica 4 zdelice	1-1,5 minute 3,5-5 minute	Treba se KUVATI u poklopljenoj zdeli pogodnoj za korišćenje u mikrotalasnoj peći. Kod polovine vremena kuvanja treba da se promeša.
Sendvič Pecivo ili zemička 1 kom.	15-30 sekundi	Zamotajte ga u papirnatu salvetu i smestite na okretni tanjir.
Variva 1 zdelica 4 zdelice	1,5-2,5 minute 3,5-5,5 minute	Treba se KUVATI u poklopljenoj zdeli pogodnoj za korišćenje u mikrotalasnoj peći. Kod polovine vremena kuvanja treba da se promeša.
Supa 1 porcija (230 g)	1,5-2 minute	Treba se KUVATI u poklopljenoj zdeli pogodnoj za korišćenje u mikrotalasnoj peći. Kod polovine vremena kuvanja treba da se promeša.
Jedno jelo (1 porcija) meso 125 g, krompir pire 150 g kuvana šargarepa 150 g	9 -14 (uz učinak od 540 W)	Treba se KUVATI u poklopljenoj zdeli pogodnoj za korišćenje u mikrotalasnoj peći.

Úputstvo za pripremanje svežeg povrća

<i>Povrće</i>	<i>Količina</i>	<i>Vreme grejanja (VISOKI stepen)</i>	<i>Treba napraviti</i>
Artičoka (230 g/db)	2 srednja 4 srednja	4,5-7 minute 10-12 minute	Očistite ju. Dodajte 2 kašike vode i 2 kašike sosa. Poklopite je.
Šparoga, sveža, cela	450 g	3-6 minute	Dodajte joj 1 šolju vode. Poklopite je.
Zeleni pasulj	450 g	6-10 minute	U jednoj termootpornoj zdeli s poklopcem, od 1,5 litre, dodajte 1/2 šolje vode. Na polovini vremena kuvanja promešajte.
Repica, sveža, cela	450 g	10-14 minute	U jednoj poklopljenoj termootpornoj zdeli, od 1,5 litre, dodajte 1/2 šolje vode. Na polovini vremena kuvanja promešajte.
Brokule, sveže, cele	300 g	3,5-4 minute	Smesite brokule u jednu posudu za pečenje. Dodajte 1/2 šolje vode.
Kupus, sveži, narezan	450 g	7-9 minute	U jednoj termootpornoj zdeli s poklopcem, od 1,5 litre, dodajte 1/2 šolje vode. Na polovini vremena kuvanja promešajte.
Repica, sveža, narezana	200 g	2-3 minute	U jednoj poklopljenoj termootpornoj zdeli, od 1,5 litre, dodajte 1/4 šolje vode. Na polovini vremena kuvanja promešajte.
Karfiol, sveži, ceo	450 g	5-7 minute	Očistite ga. U jednoj poklopljenoj termootpornoj zdeli, od 1,5 litre, dodajte 1/4 šolje vode. Na polovini vremena kuvanja promešajte.
Svež Kukuruz	2 klipa	4-8 minute	Okrunite. Dodajte 2 supene kašike vode u sud za pečenje od 1,5 litre. Pokrijte.

<i>Povrće</i>	<i>Količina</i>	<i>Vreme grejanja (VISOKI stepen)</i>	<i>Treba napraviti</i>
Gijva, sveža, narezana	230 g	1,5-2,5 minute	Stavite gljive u jednu termootpomu zdelu od 1,5 litre s poklopcem. Na polovini vremena kuvanja promešajte.
Pasternak, sveži, narezani	450 g	6-8 minute	U jednoj termootpornoj zdeli s poklopcem, od 1,5 litre, dodajte 1/2 šolje vode. Na polovini vremena kuvanja promešajte.
Zeleni grašak, sveži	4 dzjelice	6-9 minute	U jednoj termootpornoj zdeli s poklopcem, od 1,5 litre, dodajte 1/2 šolje vode. Na polovini vremena kuvanja promešajte.
Slatki krompir, ceo (170-230 g/kom)	2 srednje 4 srednje	5-9 minute 9-13 minute	Viljuškom ga izbodite. Stavite ga u 2 papirnate salvete. Na polovini vremena kuvanja okrenite ga.
Krompir, ceo (170-230 g/kom)	2 kom 4 kom	5,5-7,5 minute 9,5-14 minute	U jednoj termootpornoj zdeli s poklopcem, od 2litre, dodajte 1/2 šolje vode.
Spanać, sveži, listovi	450 g	6-8 minute	U jednoj termootpornoj zdeli s poklopcem, od 2litre, dodajte 1/2 šolje vode.
Courgette, sveži, narezani	450 g	4,5-7,5 minute	U jednoj termootpornoj zdeli s poklopcem, od 1,5 litre, dodajte 1/2 šolje vode.
Courgette, sveži, ceo	450 g	6-9 minute	Viljuškom ga izbodite. Stavite ga u 2 papirnate salvete. Okrenite ga, te na polovini vremena kuvanja presložite.

Upustvo za korišćenje grila

Preporuke za pripremanje jela od mesa na grilu

Odrežite s mesa masne delove. Pazite da ne zarežete u meso (u suprotnom se meso smota).

Posložite meso na rešetku. Premažite ga otopljenim puterom ili uljem.

Na polovini pripremanja mesa okrenite ga.

Jelo	Količina	Vreme kuvanja na (HIGH (visokom) stepenu, minute)	Treba učiniti
Hamburger meso	50g x 2 100g x 2	11 - 14 17 - 21	Premažite ga uljem ili otopljenim puterom. Tanje odreske možete smestiti na rešetku. Deblje komade stavite na jednu tacnu. Na polovini vremena pečenja ga okrenite.
Beafsteak (2,5 cm (1") debljine) krvav srednji prepečen	230g x 2 230g x 2 230g x 2	16 - 18 19 - 21 23 - 25	
Janjeći odrezak (2.5 cm debljine)	230g x 2	22 - 29	
Kobasica (2.5 cm debljine)	230g x 2	11 - 14	

Preporuke za korišćenje grila kod ribljih jela

Ribu ili morske plodove smestite na rešetku. Riba koja se peče u jednom komadu treba se prethodno poprečno zarezati.

Pre i tokom pečenja ribu ili morske plodove treba premazati puterom, margarinom ili uljem. Tako riblje meso neće biti suvo. Preporučamo primjenu vremenskih razdoblja označenih u donjoj tablici. Kod polovine vremena pečenja na grilu celih komada ribe i ribljih komada, njih treba oprezno okrenuti. Prema potrebi možete oprezno okrenuti i deblje komade ribljeg filea.

Jelo	Količina	Vreme kuvanja na (HIGH (visokom) stepenu, minute)	Treba učiniti
Ribljí file 1 cm (1/3") debljine	230 g	11 - 14	Premažite ga uljem ili otopljenim maslacem i na pola vremena pečenja ga okrenite.
1.5 cm (1/2") debljine	230 g	17 - 21	
Ribljí odresci 2.5 cm (1") debljine	230 g	18 - 23	
Cela riba	225 ~350 g 400 g	18 - 23 22 - 32	Pri pečenju debljih riba i onih s većim sadržajem ulja koristite duže vreme pečenja.
Školjka rak (nekuvani)	450 g 450 g	16 - 20 16 - 20	Za vreme pečenja redovno mažite prženo meso.

Važne sigurnosne instrukcije

Pročitajte pažljivo i čuvajte ako zatreba

- 1 Ne pokušavajte da popravite ili namestite vrata, kontrolnu ploču, prekidače za sigurnosne mehanizme ili bilo koji drugi deo pećnice. Opasno je za bilo koga da vrši popravke koje uključuju uklanjanje poklopcu koji štiti od mikrotalasne energije. Popravke treba da vrše samo kvalifikovani serviseri.
- 2 Ne uključujte pećnicu kada je prazna. Najbolje je da ostavite čašu vode u pećnici kada je ne koristite. Voda će absorbovati svu mikrotalasnu energiju ako se pećnica slučajno upali.
- 3 Ne sušite odeću u pećnici jer može da se ugljeniše ili izgori ako se greje suviše dugo.
- 4 Ne kuvajte hranu umotanu u papirne salвете, osim ako tako nije rečeno u instrukcijama za kuvanje te hrane.
- 5 Ne koristite novine umesto papirnih salвета za kuvanje.
- 6 Ne koristite drveno posuđe. Može se pregrijati i pocneti. Ne koristite keramičko posuđe koje na sebi ima ukrase od srebra, zlata ili bilo kojeg drugog metala. Uvek uklonite metalne spajalice. Metalni predmeti mogu početi da varniče i tako ozbiljno oštetiti vašu pećnicu.
- 7 Ne koristite kuhinjske krpe ili salвете ili bilo šta drugo što može stvoriti prepreku između vrata i prednje ivice pećnice, jer to može prouzrokovati curenje mikrotalasne energije.
- 8 Ne koristite proizvode od recikliranog papira jer oni mogu sadržavati nečistoće koje mogu prouzrokovati varnice i/ili vatru kada se koriste pri kuvanju.
- 9 Ne ispirajte vodom rotirajući deo neposredno nakon kuvanja, jer može da se slomi ili ošteti.
- 10 Malim količinama hrane treba manje vremena za kuvanje ili podgrevanje. Ako ih ostavimo duže, mogu izgoriti ili se pregrijati.
- 11 Stavite pećnicu tako da su prednja vrata bar 8 cm iza ivice površine na kojoj je smeštena pećnica, kako se ne bi slučajno prevrnula.
- 12 Pre kuvanja, izbockajte ljusku krompira, jabuke ili sličnog voća i povrća.
- 13 Ne kuvajte jaja u ljusci. Pritisak unutar jajeta će narasti, pa će pući.
- 14 Ne pokušavajte da pržite hranu u dubokom ulju u vašoj pećnici.
- 15 Uklonite plastičnu ambalažu sa hrane pre kuvanja ili odmrzavanja. Primitičete da u nekim slučajevima hrana treba da je prekrivena plastičnom folijom prilikom kuvanja ili odmrzavanja.
- 16 Ako su vrata ili diht na vratima oštećeni, pećnica se ne sme koristiti sve dok je ne popravi kvalifikovani serviser.
- 17 Ako primetite dim, isključite pećnicu ili je iskopčajte iz struje i držite vrata zatvorena kako bi ugasili eventualni plamen.
- 18 Kada hranu podgrevate ili kuvate u plastici ili papirnom sudu ili drugom zapaljivom materijalu, često proverite pećnicu zbog mogućnosti da se posuda ne raspadne ili zapali.
- 19 Dozvolite deci da koriste mikrotalasnu pećnicu bez nadzora odraslih tek kada ste im dali adekvatne instrukcije kako bi dete moglo bezbedno da je koristi i kada razume opasnosti od nepravilne upotrebe.
- 20 Tečnosti ili druga hrana ne smeju se zagrevati u posudama sa diht poklopcima jer mogu eksplodirati.

Važne sigurnosne instrukcije

Pročitajte pažljivo i čuvajte ako zatreba

- 21 Koristite samo posuđe koje je odgovarajuće za mikrotalasne pećnice.
- 22 Prilikom zagrevanja hrane u plastičnim ili papirnatim posudama, nadgledajte pećnicu da se eventualno ne zapali ta posuda.
- 23 Ako se primeti dim, isključite uređaj ili izvucite utikač iz utičnice, a vrata mikrotalasne pećnice neka i dalje budu zatvorena da bi se suzbio bilo kakav plamen.
- 24 Mikrotalasno zagrevanje tečnosti može dovesti do zakasnelog izbijanja ključanja, zbog toga se mora obratiti pažnja prilikom rukovanja toposudom.
- 25 Sadržaj bočica sa cuclama i hranom za bebe treba da se promućka ili protrese, a treba i da se proverí temperatura pre hranjenja, da bi se izbeglo da se dete izgori.
- 26 Jaja sa ljuskom i cela tvrdo kuvana jaja ne treba da se zagrevaju u mikrotalasnim pećnicama jer mogu eksplodirati, čak i posle prestanka zagrevanja.
- 27 Detalji za čišćenje zaptivnih delova, unutrašnjosti i graničnih delova.
- 28 Pećnica treba da se čisti redovno kao i da se uklanjaju bilo kakvi otpaci od hrane.
- 29 Neodržavanje pećnice u čistom stanju moglo bi da dovede do izobličenja površine, što može da ima negativan efekat za trajanje uređaja i da dovede do opasnih situacija.
- 30 Koristite samo temperaturne sonde preporučene za ovu pećnicu (za pećnice koje imaju mogućnost korišćenja temperaturno osetljive sonde).
- 31 Ako su predviđeni grejni elementi, prilikom korišćenja uređaj se zagreva. Treba voditi računa i ne dodirivati grejne elemente unutar pećnice.
- 32 Uređaj nije namenjen za korišćenje od strane male dece ili nejakih osoba bez nadzora.
- 33 Prilikom rada mikrotalasne pećnice dekorativna vrata treba da budu otvorena.
- 34 Ova veza se postiže pristupačnim priključkom ili spajanjem prekidača u fiksnu mrežu provodnika u skladu sa pravilima umrežavanja.
- 35 Nemojte da koristite abrazivna sredstva za čišćenje ili otre metalne strugače da biste čistili staklena vrata mikrotalasne jer ona mogu da ogrebu površinu, pa tako mogu i da se polome.
- 36 vim uređajem ne treba da rukuju osobe (uključujući i decu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, ili osobe sa nedostatkom iskustva i znanja, sve dok nisu pod nadzorom ili dok ih oni koji su odgovorni za njih ne upute na instrukcije za korišćenje uređaja.

⚠ UPOZORENJE : Ako su vrata ili zaptivni deo oštećeni, mikrotalasná pećnica ne sme da se koristi dok se to ne popravi od strane kompetentne osobe.

⚠ UPOZORENJE : Opasno je da bilo ko osim kompetentne osobe vrši bilo kakve popravke ili servis, a koji se odnose na uklanjanje poklopca koji štiti od mikrotalasnog zračenja.

⚠ UPOZORENJE : Tečnosti i druga hrana se ne smeju zagrevati u zatvorenim posudama jer one mogu da eksplodiraju.

⚠ UPOZORENJE : Deci možete da dozvolite da koriste mikrotalasnú pećnicu bez nadzora starijih jedino ako su im date odgovarajuće instrukcije tako da bezbedno mogu da je koriste i da pri tom shvataju rizik od neadekvatne upotrebe.

⚠ UPOZORENJE : Neki delovi mikrotalasne pećnice se zagrevaju tokom rada. Zbog toga deca treba da budu dalje od nje.

⚠ UPOZORENJE : Potrebno je nadgledati, kako bi se osiguralo da se deca ne igraju sa uređajem.

⚠ UPOZORENJE : Uređaji nisu namenjeni da se njima upravlja spoljnim tajmerom ili zasebnim komandama.

Sigurno Posuđe za mikrotalase

Nikad ne koristite metal ili posuđe sa metalnim okvirom.

Mikrotalasi ne mogu prodrći kroz metal.

Oni će se odbiti od metala i prouzrokovati varničenje, pojavu sličnu munji. Većina ne-metalnih posuda otpornih na toplotu su bezbedne za upotrebu u mikrotalasnoj pećnici. Međutim, neke mogu sadržavati materijale koji ih čine nepodobnim za korišćenje u mikrotalasnoj pećnici. Ako niste sigurni da li smete koristiti neki sud u mikrotalasnoj pećnici, postoji jednostavan način da saznate da li je posuda pogodna ili ne. Stavite posudu pored staklene zdele napunjene vodom u mikrotalasnu pećnicu. Uključite pećnicu na HIGH na jedan minut. Ako se voda ugrije a "sumnjiva" posuda ostane hladna na dodir, možete je koristiti u mikrotalasnoj pećnici. Ako međutim voda ne promeni temperaturu, ali posuda postane topla, to znači da je ona absorbovala mikrotalasnju energiju i da nije bezbedna za upotrebu u mikrotalasnoj pećnici. Vi verovatno već sada imate mnoge posude u vašoj kuhinji koje su pogodne za korišćenje u mikrotalasnoj pećnici. Samo pažljivo pročitajte sledeća uputstva.

Tanjiri

Mnoge vrste tanjira su bezbedne za korišćenje u mikrotalasnoj pećnici. Ako niste sigurni, konsultujte priručnike od proizvođača ili izvedite test koji smo vam opisali.

Stakleno posuđe

Posuđe od vatrostalnog stakla je bezbedno za upotrebu u mikrotalasnoj pećnici. Ne koristite delikatno posuđe kao što su obične ili čaše za vino jer se mogu rasprsnuti kad se hrana zagreje.

Plastične zdele

Mogu da se koriste za hranu koja treba brzo da se zagreje. Međutim, ne treba ih koristiti za hranu kojoj treba više vremena u pećnici jer vruća hrana može da ih izvitoperi ili istopi.

Papir

Papirni tanjiri i posude su pogodni i bezbedni za korišćenje u mikrotalasnim pećnicama, kada je vreme kuvanja kratko, a hrana koja se kuva ima malo masnoće i tečnosti. Papirne salvete su takođe vrlo korisne za umotavanje hrane i oblaganje tepsija u kojima se kuva masna hrana, kao što je slanina. Izbegavajte papir u boji jer boja može da se izluči. Neki reciklirani papiri mogu sadržavati nečistoće koje mogu prouzrokovati varničenje ili vatru kada se koriste u mikrotalasnoj pećnici.

Plastične kese za kuvanje

Mešanje je jedna od najvažnijih tehnika pri kuvanju mikrotalasima. Kod klasičnog kuvanja, mešanje se koristi da bi se hrana sjedinila. Hranu koju kuvamo u mikrotalasnoj pećnici mešamo da bismo rasporedili toplotu. Uvek mešajte od spolja prema unutra, jer se spoljašnja strana uvek prva ugrije.

Plastično posuđe za mikrotalasnu pećnicu

Postoji posuđe raznih veličina i oblika za mikrotalasne pećnice. Uglavnom, možete koristiti posuđe koje već imate pri ruci, umesto da kupujete novo posuđe.

Lonci, grnčarija i keramika

Posude od ovih materijala su uglavnom bezbedne za upotrebu u mikrotalasnim posudama, ali ih ipak treba testirati da budete sigurni.

OPREZ

Neke posude sa visokim sadržajem olova ili gvožđa nisu pogodne za kuvanje u mikrotalasnim pećnicama.

Posude treba testirati kako bi se uverili da su pogodne za upotrebu u mikrotalasnim pećnicama.

Karakteristike hrane i Kuvanje mikrotalasima

Pazite na stvari

Recepti u knjigama su pripremljeni sa mnogo pažnje, ali vaš uspeh u pripremanju hrane će zavistiti od toga koliko pažnje posvećujete hrani koju kuvate. Uvek nadgledajte hranu dok kuvate. Vaša mikrotalasna pećnica ima svetlo koje se automatski pali kada pećnica počne da radi prromešate, dignete gore i slično smatrajte minimalnim, preporučenim postupcima. Ako vam se čini da se hrana nejednako kuva, prosto uradite šta mislite da je potrebno da rešite problem.

Faktori koji utiču na vreme kuvanja

Mnogi faktori utiču na vreme kuvanja. Temperatura sastojaka koje koristite mnogo znači pri kuvanju u mikrotalasnoj pećnici. Na primer, kolaču koji spremate sa ledeno hladnim puterom, mlekom i jajima će trebati znatno više vremena da se ispeče nego onome koga spremate sa sastojcima koji imaju sobnu temperaturu. Recepti u ovoj knjizi pružaju dijapazon vremena za kuvanje. Uglavnom, videćete da hrana ostaje nedokuvana kada je vreme kuvanja kraće, a nekad biste možda želeli da se hrana kuva duže od maksimalno navedenog vremena, po vašem ličnom ukusu. Vladajuća filozofija ove knjige jeste da je najbolje da recept bude konzervativan u smislu vremena kuvanja. A prekuvana hrana je zauvek upropašćena. Neki recepti, pogotovo oni za hlebove, kolače i pudinge, preporučuju da se hrana izvadi iz pećnice dok je još malo nedokuvana. Ovo nije greška. Kada se pusti hrana da malo odstoji, obično poklopljena, ona nastavlja da se kuva i van pećnice budući da toplota zadržana u spoljašnjim delovima hrane polako prodire ka unutrašnjosti. Ako se hrana ostavi u pećnici dok se skroz ne skuva, spoljašnjost može da se prekuva, pa čak i da izgori. Postaćete sve veštiji u procenivanju vremena potrebnog za kuvanje u pećnici i vremena potrebnog da hrana odstoji van nje.

Gustina hrane

Lagana, porozna hrana, kao što su kolači, hleb, kuva se brže nego teška, gusta hrana, kao pečenje i djuveči. Morate paziti kada kuvate u mikrotalasnoj pećnici poroznu hranu da se spoljašnjost ne osuši i ne otvrdne.

Visina hrane

Gornji deo visoke hrane, pogotovu pečenje, skuvaće se brže nego donji deo. Prema tome, pametno je veće komade prevnuti tokom kuvanja, ponekad i nekoliko puta.

Sadržaj vlage u hrani

Pošto tečnost teži da ispari od toplote koju proizvode mikrotalasi, relativno suva hrana, kao pečenje i neko povrće, treba ili da se popraska vodom pre kuvanja ili da se pokrije kako bi se zadržali sokovi.

Sadržaj kosti i masti u hrani

Kosti sprovode toplotu, a mast se brže kuva nego meso. Pri kuvanju masnih komada mesa ili komada sa puno kostiju treba paziti da se ne kuvaju nejednako i da se ne prekuvaju.

Količina hrane

Broj mikrotalasa u vašoj pećnici ostaje konstantan bez obzira koliko hrane kuvate. Prema tome, što više hrane stavite u pećnicu, to će više vremena trebati da se skuva. Setite se da smanjite vreme kuvanja za najmanje jednu trećinu kada prepolovite količinu iz recepta.

Oblik hrane

Mikrotalasi prodru u hranu samo oko 2,5 cm, a unutrašnjost hrane se skuva pošto prodre toplota generisana na površini. Samo se spoljašnjost hrane skuva mikrotalasnom energijom: ostatak se skuva kondukcijom toplote. Najgori mogući oblik hrane je debela kocka. Čoškovi će izgoreti mnogo pre nego što se centar i ugrije. Tanka, okrugla hrana i hrana prstenastog oblika uspešno se kuvaju u mikrotalasnoj pećnici.

Pokriavanje

Poklopac zadržava toplotu i paru, što čini da se hrana brže skuva. Koristite poklopac ili pripijajuću foliju za mikrotalasnu pećnicu, ali sa jednim čoškom podignutim kako se ne bi pocepala.

Rumenjenje

Meso ili piletina kuvana 15 minuta ili duže lagano će se zarumeniti u svojoj sopstvenoj masti. Hrana kuvana manje od 15 minuta može se premazati sosom za rumenjenje, kao što je Worcestershire sos, soja sos ili sos za roštilj da biste dobili lepu rumenu boju. Budući da dodajete male količine sosa, to neće izmeniti originalni recept.

Pokriavanje sa mesarskim papirom

Pokriavanjem mesarskim papirom sprečava prskanje i pomaže hrani da zadrži toplotu. Ali, pošto je slabiji pokrivač nego poklopac ili pripijajuća folija dopušta da se hrana malo isuši.

Aranžiranje i rastojanje

Pojedina hrana, kao što je krompir u ljusci, mali kolačići i predjela, ravnomernije će se ugrijati ukoliko se rasporede u pećnici na jednakom rastojanju, po mogućnosti u krug. Nikad nemojte slagati hranu jednu na drugu.

Karakteristike hrane i Kuvanje mikrotalasima

Mešanje

Mešanje je jedan od najvažnijih postupaka u kuvanju sa mikrotalasnom pećnicom. U konvencionalnom kuvanju, hrana se meša da bi se sjedinila. Međutim, hrana kuvana mikrotalasima meša se kako bi se toplota širila i rasporedila. Uvek mešajte od spolja ka centru, pošto se spoljašnost jela prvo ugrije.

Prevrtanje

Veliki i visoki komadi, kao pečenica ili celo pile, treba da se prevnu kako bi se jednako kuvali sa svih strana. Takođe je dobra ideja da se i komadi piletine i šnicle prevnu.

Staviti deblje komade spolja

Pošto mikrotalasi deluju na spoljašnjost hrane, ima smisla staviti deblje komade mesa, piletine i ribe na ivicu posude za pečenje. Tako će deblji komadi primiti najviše mikrotalasne energije i hrana će se ravnomerno peći.

Zaklanjanje

Komadići aluminijumske folije (koja blokira mikrotalase) mogu biti stavljeni preko čoškova ili ivica kockaste ili četvorougone hrane kako se ti delovi ne bi prekuvali. Nikad nemojte koristiti suviše folije i pazite da je folija pričvršćena za posudu jer bi u suprotnom moglo da dođe do varničenja u pećnici.

Podizanje

Debeli ili gusti komadi hrane mogu se odići kako bi mikrotalasi prodrli do donje strane i centra komada.

Bockanje

Hrana obvijena ljuškom, kožicom ili membranom verovatno će se raspuknuti u pećnici ukoliko nije izbockana pre kuvanja. Takva hrana uključuje žumance i belance od jajeta, školjke i ostrige i voće i povrće u komadu.

Proverite da li je kuvano

Hrana se toliko brzo kuva u mikrotalasnju pećnici da je potrebno češće probati da li je skuvana. Neka se hrana ostavlja u mikrotalasnju pećnici dok se potpuno ne skuva, ali većina hrane, uključujući meso i piletinu, vadi se iz pećnice dok je još malo nedokuvana i ostavi se da odstoji kako bi se kuvanje dovršilo. Unutrašnja temperatura hrane podići će se za 3-5 stepeni celzijusa dok hrana ovako stoji.

Vreme potrebno da hrana odstoji

Često se hrana ostavi da odstoji tri do deset minuta nakon što se izvadi iz mikrotalasne pećnice. Obično se hrana drži pokrivena za to vreme kako bi zadržala toplotu sem ukoliko treba da bude suva (kao što je slučaj sa kolačima i biskvitima npr.). To vreme omogućava da se dovrši kuvanje, a i pomaže da se razvije ukus.

Čišćenje

1. Održavajte čistom unutrašnjost pećnice

Prosuta hrana ili tečnost lepi se za zidove pećnice i između dihta i vrata. Najbolje je prosuto odmah obrisati vlažnom krpom. Mrvice i prosuta hrana absorbvaće mikrotalasnu energiju i produžiti vreme kuvanja. Vlažnom krpom obrišite ili pokupite mrvice koje zapadnu između vrata i okvira. Važno je da se ova površina održava čistom kako bi obezbedili dobro dihtovanje. Masne mrlje operite sapunjavom krpom, isperite i posušite. Nemojte koristiti jake deterdžente i abrazivna sredstva. Staklena tacna može se oprati ručno ili u mašini za suđe.

2. Održavajte čistom spoljašnost pećnice

Očistite spoljašnost vaše pećnice sapunom i vodom, onda isperite čistom vodom te posušite mekom krpom ili papirnom salvetom. Da ne biste oštetili delove unutar pećnice ne smete pustiti da voda prođe u ventilacione otvore. Da biste očistili kontrolni panel otvorite vrata kako pećnica ne bi slučajno počela da radi, obrišite mokrom krpom i posušite mekom krpom. Pritisnite stop nakon pranja.

3. Ukoliko se para zadržava sa unutrašnje strane vrata pećnice ili oko vrata sa spoljašnjeg dela, obrišite vrata mekom krpom. Ovo se može dogoditi kada se mikrotalasna pećnica koristi pod uslovima visoke vlage, i ni u kom slučaju nije indikacija kvara.

4. Vrata i dihtovi oko vrata moraju se održavati čistim. Koristite samo toplu sapunjavu vodu, isperite i dobro posušite. **NEMOJTE KORISTITI ABRAZIVNA SREDSTVA KAO ŠTO SU PRAHOVI ILI ČELIČNE I PLASTIČNE ŽICE.** Lakše ćete održavati metalne delove ukoliko ih češće brišete vlažnom krpom.

5 Nemojte koristiti nikakve čistače na paru.

Pitanja i Odgovori

P. Šta nije u redu kada neće da se upali lampica za pećnicu?

- O. Može biti nekoliko razloga zašto lampica neće da se upali.
Lampica je pregorela.
Vrata nisu zatvorena.

P. Da li mikrotalasna energija prolazi kroz ekran za gledanje na vratima?

- O. Ne. Rupice su sačinjene da bi prolazila svetlost: one ne propuštaju mikrotalasnu energiju.

P. Zašto se čuje pištanje kada se papučica na kontrolnom panelu dotakne?

- O. Čuje se pištanje da bi se označilo da se propisno unela komanda.

P. Da li će se mikrotalasna pećnica pokvariti ukoliko radi kad je prazna?

- O. Da. Nikad ne palite pećnicu ako je prazna ili je bez staklene tacne.

P. Zašto jaja ponekad eksplodiraju?

- O. Kada se prže, peku ili poširaju jaja, žumance može da eksplodira zbog nagomilane pare ispod membrane žumanceta. Da bi sprečili ovo, prosto izbockajte žumance pre kuvanja. Nikad nemojte kuvati jaja u ljusci u mikrotalasnoj pećnici.

P. Zašto se preporučuje da hrana malo odstoji nakon što je kuvanje mikrotalasima gotovo?

- O. Nakon što je gotovo kuvanje u mikrotalasnoj pećnici, hrana se i dalje kuva dok stoji. Ovo vreme stajanja omogućava da se hrana ravnomerno dokuva. Vreme stajanja zavisi od gustine hrane.

P. Da li je moguće praviti kokice u mikrotalasnoj pećnici?

- O. Da, ukoliko koristite jedan od dva dole opisana metoda.
 1. Koristite posudu specifično namenjenu za pravljenje kokica u mikrotalasnoj pećnici.
 2. Koristite gotov spakovan kokičar, namenjen za mikrotalasnu pećnicu sa navedenim vremenom i snagom kuvanja za prihvatljiv konačan proizvod.

SLEDITE TAČNA UPUTSTVA PROIZVOĐAČA KOKICA.
NADGLEDAJTE PEĆNICU DOK SE PRAVE KOKICE. AKO SE
KUKURUZ NE ISKOKIČA NAKON NAVEDENOG VREMENA,
PREKINITE KUVANJE. AKO NASTAVITE SA KUVANJEM, KUKURUZ
MOŽE DA SE ZAPALI.

Upozorenje

NIKAD NEMOJTE KORISTITI PAPIRNU KESU ZA PRAVLJENJE
KOKICA. NEMOJTE POKUŠATI DA PRAVITE KOKICE OD
PREOSTALIH ZRNA KUKURUZA.

P. Zašto moja pećnica ne kuva uvek brzinom navedenom u uputstvu?

- O. Proverite uputstvo za kuvanje da biste bili sigurni da propisno sledite uputstva i da biste videli šta je moglo dovesti do različitog vremena za kuvanje. Vremena i snage navedene za kuvanje samo su sugestije da bi se izbeglo prekomerno kuvanje, inače glavni problem pri navikavanju na korišćenje mikrotalasne pećnice. Razlike u veličini, obliku, težini i dimenzijama hrane zahtevaju duža vremena kuvanja. Koristite svoju procenu uz sugestije za kuvanje da biste odredili stanje hrane, kao što biste inače uradili sa konvencionalnim šporetom.

Informacija o utikaču/ Tehničke specifikacije

Upozorenje

Mikrotalasna pećnica mora biti uzemljena.

Žice u kablu su u boji prema sledećem kodu i označavaju:

PLAVA – neutralna
SMEĐA – živa
ZELENA i ŽUTA – uzemljenje

Pošto boje žica u kablu možda ne odgovaraju bojama koje označavaju terminale na vašem utikaču, učinite sledeće:

Plava žica mora se vezati za terminal označen slovom N ili crnom bojom.

Smeđa žica mora se vezati za terminal označen slovom L ili crvenom bojom.

Zelena i žuta ili samo zelena žica mora se vezati za terminal označen slovom E ili znakom (⏏).

Ukoliko je kabl oštećen, mora biti zamenjen od strane proizvođača ili njegovog agenta servisera ili slične kvalifikovane osobe kako bi se izbegla opasnost.

Tehničke specifikacije

	MC8289BRC/MC8289BRCS/MC8289BRCB
Ulazna snaga	230 V~ 50 Hz
Snaga	900 W (IEC60705 standard)
Mikrotalasna frekvencija	2450 MHz
Spoljašnje dimenzije	530 mm(širina) X 322 mm(visina) X 427 mm(dubina)
Potrošnja struje	
mikrotalasi	1350 W
Gril	1250 W
Kombinovani	max. 2550 W
Konvekcijski	max. 2050 W

<Serbian>

Uklanjanje starih aparata

1. Ako se na proizvodu nalazi simbol prekržižene kante za smeće, to znači da je proizvod u skladu sa evropskom smernicom 2002/96/EC.
2. Električni i elektronski proizvodi ne smeju se odlagati zajedno s komunalnim otpadom, već na posebna mesta koja je odredila vlada ili lokalne vlasti.
3. Ispravno odlaganje starog aparata sprečiće potencijalne negativne posledice za okolinu i zdravlje ljudi.
4. Detaljnije informacije o odlaganju starog aparata potražite u gradskom uredu, komunalnoj službi ili u prodavnici u kojoj ste kupili proizvod.

