

PRIRUČNIK ZA UPOTREBU LIGHTWAVE MIKROTALASNA SA GRILOM

PAŽLJIVO PROČITAJTE OVO UPUTSTVO PRE UKLJUČIVANJA
UREĐAJA.

ML2881CB

Kako funkcioniše mikrotalasna pećnica?

Mikrotalasi su oblik energije sličan radio talasima, televizijskim signalima i običnom dnevnom svetlu. U prirodnim uslovima mikrotalasi se rasipaju pri prolasku kroz atmosferu i nestaju bez ikakvog dejstva. Međutim, ova pećnica poseduje magnetron koji je napravljen tako da iskoristi energiju mikrotalasa. Mikrotalasna energija se stvara pomoću elektriciteta kojim se snabdeva cev magnetrona.

Mikrotalasi ulaze u prostor za pripremu hrane kroz otvore unutar pećnice. Unutar pećnice se nalazi podloga za pečenje. Mikrotalasi ne mogu da prođu kroz metalno kućište pećnice, ali mogu proći kroz materijale poput stakla, porcelana i papira, odnosno materijale od kojih je napravljeno posuđe bezbedno za upotrebu u mikrotalasnoj pećnici.

Mikrotalasi ne zagrevaju posuđe iako se ono zagreva kao posledica toplote koju proizvodi hrana.

Veoma bezbedan uređaj

Mikrotalasna pećnica je jedan od najbezbednijih kućnih uređaja. Kada otvorite vrata pećnice, ona automatski prestaje da proizvodi mikrotalase. Mikrotalasna energija se u potpunosti pretvara u toplotu pri ulasku u hranu ne ostavljajući za sobom "ostatke" energije koja vas može povrediti dok jedete hranu.



NAPOMENA

Kada se rerma ne koristi preporučuje se da se isključi iz utičnice.

SADRŽAJ

4 VAŽNA BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

8 PRE UPOTREBE

- 8 Otpakivanje i Instalacija
- 9 Upotreba Pribora Po Režimima
- 10 Posude Prikladne Za Upotrebu u Mikrotalasnoj Pećnici
- 11 Kontrolna Tabla
- 12 Podešavanje Sata
- 12 Roditeljska Kontrola
- 12 Brzo Pečenje

13 UPOTREBA

- 13 Kuvanje Na Niskoj Snazi
- 13 Nivo Niske Snage
- 14 Pečenje Na Grilu
- 14 Kombinovano Pečenje Sa Grilom
- 15 Duže Ili Kraće kuvanje
- 15 Chef Recipe i uputstvo
- 17 Auto Reheat i uputstvo
- 18 Crispy Reheat i uputstvo
- 19 Defrost & Grill i uputstvo
- 20 Auto Grill i uputstvo
- 21 Quick Defrost i uputstvo
- 22 Automatsko Odmrzavanje i uputstvo za odmrzavanje

24 ODLIKE HRANE I KUVANJE MIKROTALASNOM ENERGIJOM

26 PITANJA I ODGOVORI

27 TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

VAŽNA BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

Čuvajte ih radi buduće upotrebe. Pre upotrebe pećnice, pročitajte i pridržavajte se svih uputstava u cilju sprečavanja rizika od požara, strujnog udara, povrede ili nastanka štete. U ovom uputstvu nisu opisane sve moguće situacije do kojih može doći. Ukoliko naiđete na probleme koje ne razumete, uvek se obratite serviseru ili proizvođaču.

UPOZORENJE

Ovo je simbol za obaveštenje o bezbednosti. Ovaj simbol vas obaveštava o mogućim opasnostima koje mogu usmrtiti ili povrediti vas ili druge osobe. Sve poruke o bezbednosti biće navedene iza simbola za obaveštenje o bezbednosti ili reči "UPOZORENJE" ili "OPREZ". Značenje tih reči je sledeće:

UPOZORENJE

Ovaj simbol vas upozorava na opasnosti ili rizične postupke koji mogu izazvati ozbiljne telesne povrede ili smrt.

OPREZ

Ovaj simbol vas upozorava na opasnosti ili rizične postupke koji mogu izazvati telesne povrede ili imovinsku štetu.

UPOZORENJE

- 1 **Ne dirajte i ne pokušavajte da podešavate ili popravljate zaptivni sistem na vratima, kontrolnu tablu, sigurnosne brave ili bilo koji drugi deo pećnice koji podrazumeva uklanjanje površine koja štiti od izlaganja mikrotalasnoj energiji. Ne koristite pećnicu ako su zaptivni sistem na vratima i okolni delovi u neispravnom stanju. Uređaj sme da servisira za kvalifikovano tehničko lice.**
 - Za razliku od ostalih uređaja, mikrotalasna pećnica je uređaj koji radi pod visokom strujnim naponom. Nepravilna upotreba ili nestručna popravka može dovesti do štetnog izlaganja prekomernoj količini mikrotalasne energije ili strujnog udara.
- 2 **Ne koristite pećnicu za sušenje. (npr. uključivanje mikrotalasne pećnice radi sušenja vlažnih novina, odeće, igračka, električnih uređaja, kućnih ljubimaca ili dece itd.).**
 - To može izazvati ozbiljnu pretnju po bezbednost poput požara, opekotina ili iznenadne smrti usled strujnog udara.
- 3 **Uređaj nije namenjen za upotrebu od strane dece ili starijih osoba. Deci dozvolite da koriste pećnicu bez nadzora samo ako ste im dali odgovarajuća uputstva koja će im omogućiti da bezbedno koriste pećnicu i da budu svesna potencijalnih opasnosti od nepravilne upotrebe.**
 - Nepravilna upotreba može dovesti do požara, strujnog udara ili opekotina.
- 4 **Spoljni delovi mogu postati vrela tokom upotrebe. Mlađoj deci ne treba dozvoljavati da prilaze uređaju.**
 - Mogu zadobiti opekotine.
- 5 **Tečnosti i ostala hrana ne smeju se zagrevati u zatvorenim posudama jer postoji opasnost od eksplozije. Uklonite plastičnu ambalažu sa hrane pre kuvanja ili odmrzavanja. Imajte u vidu da hranu u nekim slučajevima treba pokriti plastičnom folijom radi podgrevanja ili kuvanja.**
 - Može doći do eksplozije.
- 6 **Uverite se da koristite odgovarajući pribor u svakom režimu rada, pogledajte stranicu 9 ovog uputstva.**
 - Nepravilna upotreba može dovesti do oštećenja pećnice i pribora ili izazvati varničenje i požar.
- 7 **Deci ne treba dozvoliti da se igraju sa priborom niti da se kače za dršku od vrata.**
 - Mogu se povrediti.

- 8 **Opasno je da bilo ko osim stručnog lica vrši bilo kakvo servisiranje ili popravku koja uključuje uklanjanje poklopca koji pruža zaštitu od izlaganja mikrotalasnoj energiji.**
- 9 **Kada se uređajem rukuje u kombinovanom režimu, deca treba da koriste pećnicu pod nadzorom odraslih zbog temperatura koje se generišu.**

OPREZ

- 1 **Pećnicu ne možete koristiti sa otvorenim vratima zbog sigurnosnih brava ugrađenih u vratni mehanizam. Važno je da ne dirate sigurnosne brave.**
 - To može dovesti do štetnog izlaganja prekomernoj količini mikrotalasne energije. (Sigurnosne brave automatski isključuju pećnicu kada se otvore vrata.)
- 2 **Ne stavljajte predmete (kao što su kuhinjske krpe, salвете itd.) između otvora pećnice i vrata i pazite da se ostaci hrane ili sredstva za čišćenje ne skupljaju na zaptivnim površinama.**
 - To može dovesti do štetnog izlaganja prekomernoj količini mikrotalasne energije.
- 3 **Ne koristite pećnicu ako je oštećena. Naročito je važno da se vrata pećnice pravilno zatvaraju, kao i da sledeći delovi nisu oštećeni: (1) vrata (iskrivljena), (2) šarke ili brave (slomljene ili labave), (3) zaptivni sistem na vratima i zaptivne površine.**
 - To može dovesti do štetnog izlaganja prekomernoj količini mikrotalasne energije.
- 4 **Uverite se da je vreme kuvanja pravilno podešeno. Manje količine hrane zahtevaju kraće vreme kuvanja ili podgrevanja.**
 - Prekomerno kuvanje može dovesti do paljenja hrane i oštećenja pećnice.
- 5 **Kada u mikrotalasnoj pećnici podgrevate tečnost, npr. supe, soseve i napitke:**
 - * Izbegavajte upotrebu cilindričnih posuda sa uskim grlom.
 - * Ne pregrevajte tečnost.
 - * Promešajte tečnost pre stavljanja posude u pećnicu i ponovo to učinite na polovini procesa podgrevanja.
 - * Nakon podgrevanja, ostavite posudu da odstoji u pećnici neko vreme. Ponovo je pažljivo promešajte ili promućkajte i proverite njenu temperaturu pre konzumiranja kako biste izbegli opekotine (pogotovo sadržaj flašica za hranjenje i teglica sa hranom za bebe).
 - Pažljivo rukujte sa posudom. Mikrotalasno podgrevanje napitaka može dovesti do zakasnelog eruptivnog vrenja bez vidljivog penušanja. To može dovesti do iznenadnog kipljenja vrele tečnosti.
- 6 **Izdumni otvor se nalazi na vrhu pećnice, njenom dnu ili sa strane. Ne blokirajte odvod.**
 - To može dovesti do oštećenja pećnice i narušiti kvalitet kuvanja.
- 7 **Ne uključujte pećnicu ako je prazna. Kada ne koristite pećnicu, najbolje je da u nju stavite čašu vode. Voda će bezbedno apsorbovati svu mikrotalasnu energiju ukoliko slučajno uključite pećnicu.**
 - Nepravilna upotreba može dovesti do oštećenja pećnice.
- 8 **Ne spremajte hranu umotanu u papir za pečenje osim ako to nije navedeno u receptu za hranu koju spremate. Ne koristite novinski papir umesto papira za pečenje.**
 - Nepravilna upotreba može izazvati eksploziju ili požar.

- 9 Ne koristite drvene posude i keramičke posude presvučene metalom (npr. zlatom ili srebrom). Uvek uklonite metalne veze. Pre upotrebe proverite da li je posuđe pogodno za upotrebu u mikrotalasnoj pećnici.**
 - Mogu se zagreјati i ugljenisati. Metalni predmeti mogu izazvati varničenje u pećnici što može dovesti do ozbiljne štete.
- 10 Ne koristite proizvode od recikliranog papira.**
 - Oni mogu sadržati nečistoće koje mogu izazvati varničenje i/ili pojavu vatre ukoliko se koriste za spremanje hrane.
- 11 Ne ispirajte podlogu za pečenje i rešetku tako što ćete ih staviti u vodu odmah nakon pripreme hrane.**
 - To može dovesti do njihovog loma ili oštećenja. Nepravilna upotreba može dovesti do oštećenja pećnice
- 12 Postavite pećnicu tako da se prednji deo vrata nalazi 8 cm ili više iza ivice površine na kojoj se ona nalazi kako ja ne biste slučajno zakačili.**
 - Nepravilna upotreba može dovesti do telesnih povreda ili oštećenja pećnice.
- 13 Pre pečenja, probušite koru krompira, jabuke ili sličnog voća ili povrća.**
 - Može doći do eksplozije.
- 14 Ne zagrevajte jaja u ljusci. Jaja u ljusci i cela tvrdo kuvana jaja ne treba zagrevati u mikrotalasnoj pećnici jer mogu da eksplodiraju, čak i nakon zagrevanja u mikrotalasnoj pećnici.**
 - Nagomilani pritisak unutar jaja izazvaće njegovu eksploziju.
- 15 Ne pokušavajte da pržite hranu u pećnici.**
 - To može dovesti do iznenadnog kipljenja vrelе tečnosti.
- 16 Ako primetite dim, isključite uređaj na prekidač ili iz struje i ne otvarajte vrata da bi se eventualni plamen sam ugasio.**
 - To može izazvati ozbiljnu štetu kao što je požar ili strujni udar.
- 17 Ukoliko zagrevate hranu u posudama za jednokratnu upotrebu od plastike, papira ili nekog drugog zapaljivog materijala, nadgledajte rad pećnice i često je proveravajte.**
 - Hrana se može izliti zbog mogućnosti propadanja posude što takođe može izazvati požar.
- 18 Temperatura spoljašnjih površina može biti visoka prilikom rada uređaja. Ne dodirujte vrata pećnice, prednji deo pećnice, zadnji deo pećnice, unutrašnjost pećnice, pribor i posuđe u režimu grila, konvekcije i operacija automatskog kuvanja i pre čišćenja se uverite da ove površine nisu vrelе.**
 - Budući da se ove površine zagrevaju, postoji opasnost od opekotina osim ako ne nosite debele kuhinjske rukavice.
- 19 Pećnicu treba redovno čistiti i uklanjati ostatke hrane. Ako se pećnica ne održava čistom, može doći do propadanja njenih površina.**
 - To može skratiti životni vek uređaja i eventualno dovesti do opasnih situacija.
- 20 Ako postoje grejni elementi, uređaj postaje vreo tokom upotrebe. Vodite računa da ne dodirnete grejne elemente unutar pećnice.**
 - Postoji opasnost od opekotina.

- 21 Ako spremate kokice, pridržavajte se uputstava proizvođača kokica. Ne ostavljajte pećnicu bez nadzora tokom kukanja kokica. Ako se kokice ne iskokaju u predviđenom vremenu, prekinite pečenje. Za kukanje kokica nikad ne koristite kesu za namirnice. Nikad ne pokušavajte da iskokate preostala zrna kukuruza.**
- Nemojte peći kukuruz suviše dugo jer to može dovesti do njegovog paljenja.
- 22 Uređaj mora biti uzemljen.**
- Ako je kabl za napajanje oštećen, mora ga zameniti proizvođač, serviser ili neko drugo stručno lice kako bi se izbegle potencijalne opasnosti.**
- Nepravilna upotreba može dovesti do ozbiljne štete izazvane strujom.
- 23 Za čišćenje stakla na vratima pećnice ne koristite jaka abrazivna sredstva ili oštre metalne lopatice za struganje.**
- Time možete izgubiti površinu što može dovesti do pucanja stakla.
- 24 Ovu pećnicu ne treba koristiti za pripremu hrane u komercijalne svrhe.**
- Nepravilna upotreba može dovesti do oštećenja pećnice.
- 25 Mikrotalasna pećnica mora raditi sa otvorenim dekorativnim vratima.**
- Ako se vrata zatvore tokom rada pećnice, pogoršaće se protok vazduha što može dovesti do požara ili oštećenja pećnice i kuhinjskog elementa.
- 26 Priključivanje na izvor napajanja može se obaviti putem obliænijeg utikača ili ugradnjom prekidača u fiksne električne instalacije u skladu sa pravilima ugradnje električnih instalacija.**
- Upotreba neodgovarajućeg utikača ili prekidača može izazvati strujni udar ili požar.
- 27 Mikrotalasna pećnica se ne ugrađuje.**
- 28 Osobe (uključujući decu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili osobe koje ne poseduju dovoljno iskustvo i znanje ne smeju koristiti ovaj uređaj bez nadzora ili uputstava o upotrebi uređaja, za šta su zadužene osobe koje su odgovorne za njihovu bezbednost.**
- 29 Potrebno je nadgledati, kako bi se osiguralo da se deca ne igraju sa uređajem.**
- 30 Uredjaji nisu namenjeni da se njima upravlja spoljnim tajmerom ili zasebnim komandama.**

PRE UPOTREBE

Otpakivanje i Instalacija

Pridržavanjem sledećih osnovnih koraka na sledeće dve stranice, moći ćete brzo da proverite da li vaša pećnica ispravno radi. Naročito obratite pažnju na uputstva koja se odnose na mesto instaliranja pećnice. Prilikom otpakivanja pećnice, uverite se da ste uklonili sav pribor i materijal korišćen za pakovanje. Proverite da li je pećnica oštećena prilikom transporta.

1 Otpakujte pećnicu i postavite je na ravnu površinu.



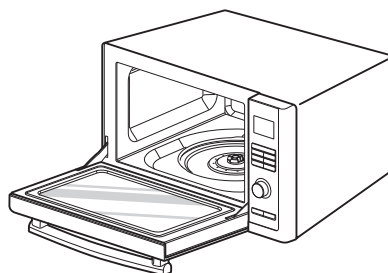
Stakleni tanjir



Rotirajući prster



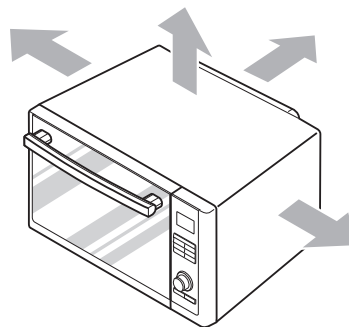
Rešetka



2 Rernu postavite na ravnoj površini sa više od 85cm visine, ali proverite da li ima najmanje 20cm slobodnog prostora iznad, 20cm sa desne strane i 10cm sa zadnje radi pravilne ventilacije.

Prednji deo pećnice bi trebalo da se nalazi najmanje 8 cm od ivice površine kako je ne biste zakačili.

Izdumni otvor se nalazi na dnu ili na bočnoj strani pećnice. Blokiranjem odvoda možete oštetiti pećnicu.



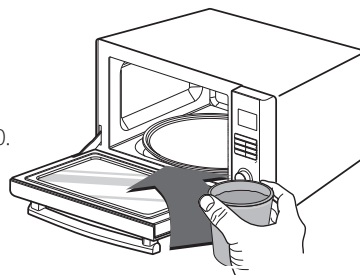
OPREZ

- OVU PEĆNICU NE TREBA KORISTITI ZA PRIPREMANJE HRANE U KOMERCIJALNE SVRHE.

3 Priključite pećnicu na standardnu kućnu utičnicu. Uverite se da je pećnica jedini uređaj priključen na utičnicu. **Ako vaša pećnica ne radi pravilno, isključite je iz električne utičnice, a zatim je ponovo priključite.**

4 Otvorite pećnicu povlačenjem DRŠKE NA VRATIMA. Postavite ROTIRAJUĆI PRSTEN unutar pećnice i na njega postavite STAKLENI TANJIR.

5 Napunite **posudu bezbednu za korišćenje u mikrotalasnoj pećnici** sa 300 ml vode. Postavite je na STAKLENI TANJIR i zatvorite vrata pećnice. Ako niste sigurni koju vrstu posude treba da koristite, pogledajte stranicu 10.



- 6 Pritisnite taster **STOP/CLEAR**, a zatim jednom pritisnite dugme **START/QUICK START** da biste podesili vreme kuvanja na 30 sekundi.



- 7 Na **DISPLEJU** će se prikazati odbrojavanje od 30 sekundi. 30 sekundi. Kada se odbrojavanje stigne do 0, čuće se zvučni signal. Otvorite vrata pećnice i proverite temperaturu vode. Ako rerna radi, voda bi trebalo da bude mlaka.



Pažljivo izvadite posudu jer ona može biti vrela.



VAŠA PEĆNICA JE INSTALIRANA

- 8 Sadržaj flašica za hranjenje i teglica sa hranom za bebe treba promešati ili promućkati i proveriti njegovu temperaturu pre hranjenja kako bi se izbegle opekotine.

Upotreba Pribora Po Režimima

	Mikrotalasi	Grill	Kombinovano sa grilom
 Rešetka	—	○	○
 Stakleni tanjir	○	○	○

Oprez: Pribor koristite u skladu sa vodičima za kuvanje!

○ Acceptable

— Not Acceptable

Posude Prikladne Za Upotrebu u Mikrotalasnoj Pećnici

Prilikom korišćenja mikrotalasne funkcije, ni u kom slučaju nemojte koristiti metalne posude niti posude sa metalnim obrubom.

Mikrotalasna energija ne prodire kroz metal. Ona će se odbiti od svakog metalnog predmeta u pećnici i dovesti do stvaranja električnog luka, neobične pojave koja liči na munju. Većina posuda koje nije metalno, a otporno je na toplotu, može se koristiti u pećnici. Međutim, izvesne vrste posuda sadrže materijale zbog kojih nisu pogodni za upotrebu u mikrotalasnoj pećnici. Ako niste sigurni da li se određena posuda sme koristiti, postoji jednostavan način da to proverite. Stavite tu posudu pored staklene posude sa vodom i pokrenite mikrotalasnu funkciju. Uključite mikrotalasnu postavku HIGH (Visoka temperatura) u trajanju od 1 minut. Ako se voda zagreje, ali posuda ostane hladna na dodir, posuda se može koristiti u mikrotalasnoj pećnici. Međutim, ako voda ostane nepromenjene temperature, ali se posuda zagreje, to znači da posuda apsorbuje mikrotalasnu energiju i da se ne sme koristiti u mikrotalasnoj pećnici. Verovatno već u kuhinji imate mnogo posuda koje se mogu koristiti u mikrotalasnoj pećnici. Pročitajte sledeću listu za proveru.

Tanjiri

Mnoge vrste tanjira mogu se koristiti u mikrotalasnoj pećnici. Ako niste sigurni, pročitajte dokumentaciju koju ste dobili od proizvođača ili obavite test sa mikrotalasnom energijom.

Stakleno posuđe

Stakleno posuđe otporno na toplotu može se koristiti u mikrotalasnoj pećnici. Tu spadaju sve marke posuda od vatrostalnog stakla. Međutim, nemojte koristiti osetljivo posuđe, kao što su čašice ili čare za vino, jer se mogu rasprsnuti dok se hrana zagreva.

Plastične kutije

Mogu se koristiti za brzo grejanje hrane. Međutim, ne treba ih koristiti za hranu koja će se dugo grejati u pećnici jer će vrela hrana iskriviti ili istopiti plastične posude.

Papir

Papirni tanjiri i posude su praktični i bezbedni za upotrebu sa mikrotalasnom funkcijom, pod uslovom da se vreme kuvanja kratko, a hrana ima nizak sadržaj masti i vlage. Papirni ubrusi su takođe vrlo korisni za umotavanje hrane i oblaganje plehova u kojima se peče masna hrana, kao što je slanina. Izbegavajte obojene proizvode od papira jer može doći do curenja boje. Neki proizvodi od recikliranog papira mogu sadržati nečistoće koje mogu izazvati stvaranje električnog luka ili požara kada se koriste sa mikrotalasnom funkcijom.

Plastične kese za pečenje

Pod uslovom da su predviđene specijalno za pečenje, kese za pečenje mogu se koristiti u mikrotalasnoj pećnici. Međutim, obavezno ih probušite da bi para mogla da izlazi. Prilikom upotrebe mikrotalasne funkcije, nemojte koristiti obične plastične kese jer će se istopiti i pući.

Plastične posude za mikrotalasnu pećnicu

Na tržištu postoje razni oblici i veličine posuda za mikrotalasnu. Ipak, verovatno možete koristiti posude koje već imate, umesto da ulažete novac u nov kuhinjski pribor.

Glineno posuđe, kamenina i keramika

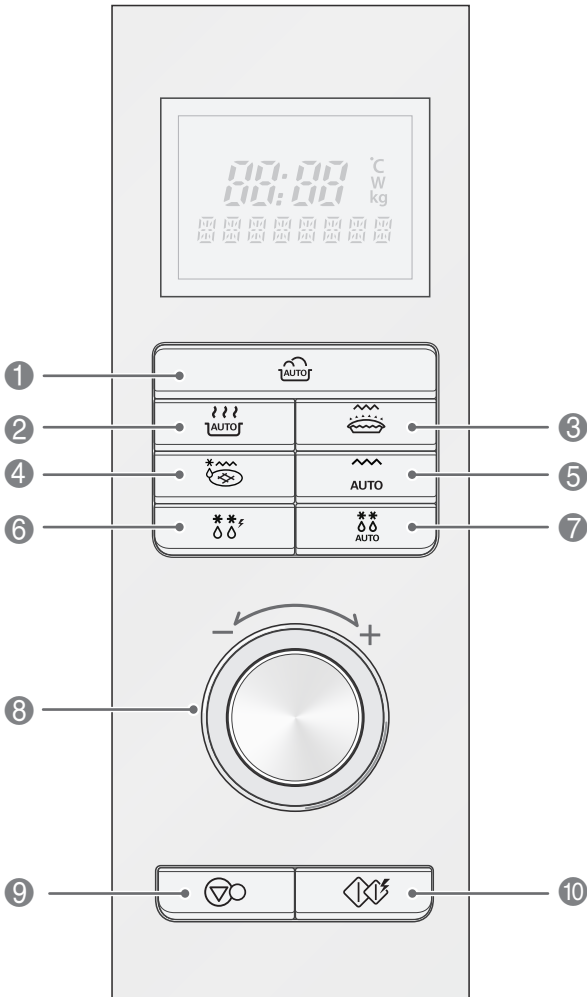
Posude od ovih materijala uglavnom se mogu koristiti u mikrotalasnoj pećnici, ali ih treba prethodno testirati da biste bili sigurni.



OPREZ

- Neke vrste posuda sa visokim sadržajem olova ili gvožđa nisu prikladne za kuvanje.
- Potrebno je proveriti da li je određena posuda prikladna za upotrebu u mikrotalasnoj pećnici.

Kontrolna Tabla



Deo

1 CHEF RECIPE

Chef Recipe vam omogućava da kuvate većinu omiljenih jela odabirom tipa hrane i težine hrane. Pogledajte "Chef recipe" na stranici 15

2 AUTO REHEAT

Pogledajte "Auto reheat" na stranici 17

3 CRISPY REHEAT

Pogledajte "Crispy reheat" na stranici 18

4 DEFROST & GRILL

Pogledajte "Defrost & grill" na stranici 19

5 AUTO GRILL

Pogledajte "Auto grill" na stranici 20

6 QUICK DEFROST

Pogledajte "Quick defrost" na stranici 21

7 AUTOMATSKO ODMRZAVANJE

Pogledajte "Automatsko Odmrzavanje" na stranici 22

8 COOK MODE

- Odredite odabranu kategoriju kuvanja.
- Postavite vreme kuvanja, temperaturu i nivo snage.
- Pri kuvanju sa automatskom i ručnom funkcijom možete produžiti i skratiti vreme pripreme u bilo kom momentu okretanjem birača (osim u režimu odmrzavanja).

9 STOP/CLEAR

Zaustavlja i briše sve unose osim vremena.

10 START/QUICK START

- Za pokretanje odabranog tipa kuvanja pritisnite dugme jednom.
- Funkcija brzog pokretanja vam omogućava da podesite intervale od 30 sekundi kuvanja VISOKE (HIGH) snage pritiskom na dugme za brzo pokretanje.

Podešavanje Sata

Možete podesiti 12-časovni ili 24-časovni sat. U sledećem primeru ću vam pokazati kako da podesite vreme za 14:35 ako koristite 24-časovni sat.

- 1 Uključite pećnicu prvi put. Na displeju se pojavljuje "24H".

Pritisnite **START/QUICK START** za potvrdu 24-časovnog sata. (Ako želite da promenite opciju nakon postavljanja sata, morate da isključite i ponovo uključite.)



- 2 Okrećite **COOK MODE** sve dok se na displeju ne prikaže "14:00". Pritisnite **START/QUICK START** da biste potvrdili.



- 3 Okrećite **COOK MODE** sve dok se na displeju ne prikaže "14:35". Pritisnite **START/QUICK START**. Sat će početi da odbrojava.



! NAPOMENA

- Kada se pećnica uključi prvi put moraćete ponovo da podesite sat.
- Ako se na satu (ili displeju) prikazuju simboli neobičnog izgleda, isključite pećnicu iz utičnice i ponovo je priključite na utičnicu, a zatim resetujte sat.

Roditeljska Kontrola

U sledećem primeru ću vam pokazati kako da podesite funkciju roditeljske kontrole.

- 1 Pritisnite **STOP/CLEAR**.



- 2 Pritisnite i zadržite **STOP/CLEAR** do "CHILD LOCKED" i na displeju će se pojaviti "🔒" i čuće se zvučni signal. Zaštita **CHILD LOCK** je sada postavljena.

Ako se pritisne bilo koje dugme, "CHILD LOCKED" i "🔒" pojavice se na displeju.



- 3 Da biste otkazali funkciju **CHILD LOCK** pritisnite i držite taster **STOP/CLEAR** dok slovo "CHILD LOCKED" ne nestane sa displeja. Čućete zvučni signal kada se uređaj otključa.



! NAPOMENA

Vaša pećnica poseduje bezbednosnu funkciju koja sprečava njeno slučajno uključivanje. Kada podesite funkciju roditeljske kontrole, nećete moći da koristite nijednu funkciju i neće biti moguće spremati hranu.

Brzo Pečenje

U sledećem primeru ću vam pokazati kako da podesite pećnicu za pečenje hrane u trajanju od 2 minuta na visokoj snazi (900 W).

- 1 Pritisnite **STOP/CLEAR**.



- 2 Pritisnite taster **START/QUICK START** četiri puta da biste izabrali interval kuvanja od 2 minuta na visokoj snazi (900 W). Pećnica će se aktivirati pre nego što četvrti put pritisnete taster.



- 3 Za vreme kuvanja **START/QUICK START** možete produžiti vreme kuvanja do 99 minuta i 59 sekundi okretanjem birača **COOK MODE**.



! NAPOMENA

Funkcija **START/QUICK START** vam omogućava da podesite intervale pečenja visokom snagom (900 W) u trajanju od 30 sekundi tako što ćete pritisnuti taster **START/QUICK START**.

UPOTREBA

Kuvanje Na Niskoj Snazi

U sledećem primeru ću vam pokazati kako da kuvate hranu na snazi od 720 W u trajanju od 5 minuta.

- 1 Pritisnite **STOP/CLEAR**.



- 2 Okrećite **COOK MODE** kako biste odabrali **MICROWAVE**.

Prikazuje se sledeća oznaka: "≡".

Pritisnite **START/QUICK START** za potvrdu režima.



- 3 Okrećite **COOK MODE** sve dok se na displeju ne prikaže "720 W".

Pritisnite regulator **START/QUICK START** da biste potvrdili snagu.



- 4 Okrećite **COOK MODE** sve dok se na displeju ne prikaže "5:00".

Pritisnite **START/QUICK START**.



! NAPOMENA

- Pećnica ima 5 podešavanja snage mikrotalasa. Visoka snaga se bira automatski, a okretanjem **COOK MODE** bira se drugi nivo snage.
- Hranu koja će se spremiti bi trebalo da stavite u posuđe koje je bezbedno za korišćenje u mikrotalasnoj pećnici.
- Ne koristite sledeći pribor.



Rešetka

Nivo Niske Snage

Ova pećnica poseduje 5 nivoa snage kako bi vam pružila maksimalnu fleksibilnost i kontrolu prilikom pripreme hrane. U dole navedenoj tabeli su prikazane neke namirnice i preporučeni nivo snage za njihovu pripremu u ovom pećnici.

NIVO SNAGE	IZLAZNA SNAGA	KORISTITE ZA	PRIBOR
HIGH (VISOK)	900 W	<ul style="list-style-type: none"> • Kuvanje vode • Pečenje mlevene govedine • Pečenje delova živine, ribe, povrća • Pečenje mekih komada mesa 	Tanjir bezbedan za korišćenje u mikrotalasnoj pećnici
MED- HIGH (SREDNJE VISOK)	720 W	<ul style="list-style-type: none"> • Sve vrste podgrevanja • Pečenje mesa i živine • Spremanje pečuraka i školjki • Kuvanje hrane koja sadrži sir i jaja 	
MED (SREDNJI)	540 W	<ul style="list-style-type: none"> • Pečenje kolača i biskvita • Pripremu jaja • Spremanje krema • Pripremu pirinča, supe 	
MED-LOW (ODMRZAVANJE/ SREDNJE NIZAK)	360 W	<ul style="list-style-type: none"> • Sve vrste odmrzavanja • Topljenje putera i čokolade • Kuvanje tvrdih komada mesa 	
LOW (NIZAK)	180 W	<ul style="list-style-type: none"> • Omekšavanje putera i sira • Omekšavanje sladoleda • Podizanje testa sa kvascem 	

Pečenje Na Grilu

U sledeće primeru ću vam pokazati kako da koristite gril za pečenje hrane u trajanju od 12 minuta.

- 1 Pritisnite **STOP/CLEAR**.



- 2 Okrenite regulator **COOK MODE** da biste izabrali funkciju **GRIL**.

Prikazuje se sledeća oznaka: "☞☞☞".

Pritisnite **START/QUICK START** za potvrdu grila.



- 3 Okrećite **COOK MODE** sve dok se na displeju ne prikaže "12:00".



- 4 Pritisnite **START/QUICK START**.



! OPREZ

Prilikom uklanjanja hrane i pribora uvek koristite rukavice za pećnicu jer pećnica i pribor mogu biti veoma vrući.

! NAPOMENA

- Ova funkcija omogućava da hrana brzo porumeni i postane hrskava.

- Za najbolje rezultate koristite sledeći pribor.



Rešetka

Kombinovano Pečenje Sa Grilom

U sledećem primeru ću vam pokazati kako da programirate vašu pećnicu da radi na niskoj snazi od 360 W i koristi funkciju grila u trajanju od 25 minuta.

- 1 Pritisnite **STOP/CLEAR**.



- 2 Okrenite regulator **COOK MODE** da biste izabrali funkciju **KOMBINOVANO SA GRILOM**.

Prikazuje se sledeća oznaka: "☞☞☞☞☞☞☞".

Pritisnite **START/QUICK START** za potvrdu kombinovanog grila.



- 3 Okrećite **COOK MODE** sve dok se na displeju ne prikaže "360 W".

Pritisnite regulator **START/QUICK START** da biste potvrdili snagu.



- 4 Okrećite **COOK MODE** sve dok se na displeju ne prikaže "25:00".



- 5 Pritisnite **START/QUICK START**.



! NAPOMENA

- Vaša pećnica poseduje funkciju kombinovanog kuvanja koja vam omogućava da spremate hranu upotrebom **GREJAČA I MIKROTALASA**. To obično znači da je potrebno manje vremena za pripremu hrane.

- Možete izabrati tri nivoa niske snage (180 W, 270 W, i 360 W) u kombinovanom režimu sa grilom.

- Ova funkcija omogućava da hrana brzo porumeni i postane hrskava.

- Za najbolje rezultate koristite sledeći pribor.



Rešetka

Duže ili Kraće kuvanje

U sledećem primeru ću vam pokazati kako da promenite unapred podešene programe kuvanja radi dužeg ili kraćeg vremena kuvanja.

- 1 Pritisnite **STOP/CLEAR**.



- 2 Izaberite unapred podešeni program **KUVANJE**.
Izaberite težinu hrane.



- 3 Pritisnite **START/QUICK START**.

Okrećite regulator **COOK MODE**.

Vreme kuvanja će se povećati ili smanjiti.



! NAPOMENA

- Ukoliko je upotrebom nekog od unapred podešenih programa za kuvanje hrana prekuvana ili nedovoljno kuvana, možete povećati ili smanjiti vreme kuvanja okretanjem regulatora **COOK MODE**.
- U bilo kom trenutku možete povećati ili smanjiti vreme kuvanja (osim u režimu odmrzavanja) okretanjem regulatora **COOK MODE**.

Chef Recipe

Sledeći primer pokazuje način pripreme 0,6 kg pečeni krompir.

- 1 Pritisnite **STOP/CLEAR**.



- 2 Pritisnite **CHEF RECIPE**.

Prikazuje se sledeća oznaka: "**auto**".



- 3 Okrećite **COOK MODE** sve dok se na displeju ne prikaže "2 BAKED POTATOES".

Pritisnite **START/QUICK START** za potvrdu kategorije.



- 4 Okrećite **COOK MODE** sve dok se na displeju ne prikaže "0,6 kg".

Pritisnite **START/QUICK START**.

Za vreme kuvanja možete produžiti ili skratiti vreme kuvanja okretanjem **COOK MODE**.



! NAPOMENA

- Meniji Chef Recipe su programirani.
- Chef Recipe vam omogućava da kuvate većinu omiljenih jela odabirom tipa hrane i težine hrane.

Uputstvo za Chef Recipe

Kategorija	Uputstva																																
1. Rice/Pasta (Pirinač/testenina) - Ograničenje težine : 0,1~0,3 kg - Temperatura hrane : Sobna - Pribor : Činija za upotrebu u mikrotalasnoj pećnici (duboka staklena posuda)	Sastojci za pirinač <table border="1"> <tr> <td><i>Pirinač</i></td> <td><i>100 g</i></td> <td><i>200 g</i></td> <td><i>300 g</i></td> </tr> <tr> <td><i>Maslac, otopljen</i></td> <td><i>30 g</i></td> <td><i>40 g</i></td> <td><i>50 g</i></td> </tr> <tr> <td><i>Crni luk, izrendan</i></td> <td><i>50 g</i></td> <td><i>75 g</i></td> <td><i>100 g</i></td> </tr> <tr> <td><i>Pileći bujon ili voda</i></td> <td><i>250 ml</i></td> <td><i>500 ml</i></td> <td><i>750 ml</i></td> </tr> <tr> <td><i>Vezica začinskog bilja i so</i></td> <td colspan="3"><i>Po ukusu</i></td> </tr> </table> <p>Dodajte pirinač i istopljeni maslac u duboku i veliku posudu (3 L) i dobro izmešajte. Sipajte ključali pileći bujon ili vodu i dodajte vezicu začinskog bilja i so. Pokrijte i napravite mesta za vazduh. Stavite posudu u pećnicu. Izaberite meni i težinu i pritisnite start. Nakon kuvanja, promešajte i ostavite poklopljeno 5~10 minuta po potrebi.</p> Sastojci za testeninu <table border="1"> <tr> <td><i>Testenina</i></td> <td><i>100 g</i></td> <td><i>200 g</i></td> <td><i>300 g</i></td> </tr> <tr> <td><i>Voda</i></td> <td><i>400 ml</i></td> <td><i>800 ml</i></td> <td><i>1200 ml</i></td> </tr> <tr> <td><i>So</i></td> <td colspan="3"><i>Po ukusu</i></td> </tr> </table> <p>Ubacite testeninu i posoljenu ključalu vodu u duboku i veliku posudu (3 L). Stavite posudu u pećnicu. Izaberite meni i težinu i pritisnite start. Nakon kuvanja ostavite 1~2 minuta. Isperite testeninu hladnom vodom.</p>	<i>Pirinač</i>	<i>100 g</i>	<i>200 g</i>	<i>300 g</i>	<i>Maslac, otopljen</i>	<i>30 g</i>	<i>40 g</i>	<i>50 g</i>	<i>Crni luk, izrendan</i>	<i>50 g</i>	<i>75 g</i>	<i>100 g</i>	<i>Pileći bujon ili voda</i>	<i>250 ml</i>	<i>500 ml</i>	<i>750 ml</i>	<i>Vezica začinskog bilja i so</i>	<i>Po ukusu</i>			<i>Testenina</i>	<i>100 g</i>	<i>200 g</i>	<i>300 g</i>	<i>Voda</i>	<i>400 ml</i>	<i>800 ml</i>	<i>1200 ml</i>	<i>So</i>	<i>Po ukusu</i>		
<i>Pirinač</i>	<i>100 g</i>	<i>200 g</i>	<i>300 g</i>																														
<i>Maslac, otopljen</i>	<i>30 g</i>	<i>40 g</i>	<i>50 g</i>																														
<i>Crni luk, izrendan</i>	<i>50 g</i>	<i>75 g</i>	<i>100 g</i>																														
<i>Pileći bujon ili voda</i>	<i>250 ml</i>	<i>500 ml</i>	<i>750 ml</i>																														
<i>Vezica začinskog bilja i so</i>	<i>Po ukusu</i>																																
<i>Testenina</i>	<i>100 g</i>	<i>200 g</i>	<i>300 g</i>																														
<i>Voda</i>	<i>400 ml</i>	<i>800 ml</i>	<i>1200 ml</i>																														
<i>So</i>	<i>Po ukusu</i>																																
2. Baked potatoes (Pečeni krompir) - Ograničenje težine : 0,2~1,0 kg - Temperatura hrane : Sobna	<p>Izaberite krompire srednje veličine (200~220 g svaki). Operite i osušite krompire. Probušite krompire na nekoliko mesta viljuškom. Stavite na staklenu ploču. Izaberite meni i težinu i pritisnite start. Nakon pečenja ostavite pokriveno folijom 10 minuta.</p>																																
3. Stuffed zucchini (Punjene tikvice) - Temperatura hrane : Sobna - Pribor : Posuda od vatrostalnog stakla	Sastojci <i>4 okrugle tikvice, 200 g svaka \ 500 g mlevene govedine</i> <i>2 supene kašike maslinovog ulja \ so i biber po ukusu</i> <p>Isecite vrhove tikvica u obliku poklopaca i izvadite semenke vodeći računa o tome da ne probušite tikvicu ili njenu koru. Napunite tikvice mlevenom govedinom i stavite poklopce. Stavite napunjene tikvice u posudu od vatrostalnog stakla i poprskajte maslinovim uljem. Izaberite meni i težinu i pritisnite start.</p>																																
4. Gratin dauphinois (Gratinirani krompir) - Temperatura hrane : Sobna - Pribor : Posuda za pečenje hrane 20x20 cm	Sastojci <i>1 kg krompira \ 1 češnjak belog luka \ 20 g maslaca</i> <i>300 g pavlake \ 100 g rendanog sira</i> <i>Muškatni oraščić, so i biber po ukusu</i> <p>Oljuštite i operite krompir i isecite na komade debljine 5 mm. Unutrašnjost posude istrljajte češnjem belog luka i maslacem. Stavite polovinu krompira u posudu za pečenje i začinite. Dodajte preostali krompir i začinite, a zatim sipajte pavlaku i sir preko. Stavite posudu za pečenje u pećnicu. Izaberite meni i težinu i pritisnite start.</p>																																

Auto Reheat

Sledeći primer pokazuje način pripreme 0,3 kg smrznutog gotovog obroka.

- 1 Pritisnite **STOP/CLEAR**.



- 2 Pritisnite **AUTO REHEAT**.

Prikazuje se sledeća oznaka: "auto".



- 3 Okrećite **COOK MODE** sve dok se na displeju ne prikaže "2 CHILLED MEAL".

Pritisnite **START/QUICK START** za potvrdu kategorije.



- 4 Okrećite **COOK MODE** sve dok se na displeju ne prikaže "0,3 kg".

Pritisnite **START/QUICK START**.

Za vreme kuvanja možete produžiti ili skratiti vreme kuvanja okretanjem **COOK MODE**.



! NAPOMENA

- Meniji Auto reheat su programirani.
- Auto reheat vam omogućava da pripremate većinu omiljenih jela odabirom tipa hrane i težine hrane.

Uputstvo za Auto Reheat

Kategorija	Uputstva
1. Soup/ Sauce (Supa/sos) - Ograničenje težine : 0,2~0,8 Kg - Temperatura hrane : Sobna - Pribor : Posuda za upotrebu u mikrotalasnoj pećnici	Sipajte supu/sos u posudu za upotrebu u mikrotalasnoj pećnici. Pokrijte plastičnom folijom. Stavite u pećnicu. Nakon zagrevanja, promešajte i ostavite poklopljeno 3 minuta. Zatim ponovo promešajte.
2. Chilled meal (Smrznuta gotova jela) - Ograničenje težine : 0,3~0,6 Kg - Temperatura hrane : Ohlađeno - Pribor : Sopstvena ploča	Probušite foliju pomoću štapića. Stavite u pećnicu. Nakon zagrevanja, ostavite 2 minuta. Napomene : Može se mešati: npr. špageti bolonjeze, teleći paprikaš Ne može se mešati: npr. lasanje, čobanska pita. - Kod hrane u kesici probušite deo sa mesom i delove sa pirinčem/ testom nekoliko puta. - U slučaju hrane koja se može mešati, promešajte prema potrebi.
3. Beverage (Piće) - Ograničenje težine : 1~3 šolje - Temperatura hrane : Sobna - Pribor : Šolja za upotrebu u mikrotalasnoj pećnici	Sipajte piće u šolju za upotrebu u mikrotalasnoj pećnici. stavite hranu u središnji deo pećnice. Nakon zagrevanja mešajte 2~3 sekunde. Kada podgrevate 2 šolje, postavite ih na jednaku udaljenost od središnjeg dela.
4. Frozen muffin (Mafin) - Ograničenje težine : 1~4 ea - Temperatura hrane : Zamrznuto - Pribor : Papirni ubrus	Stavite papirni ubrus na središnji deo pećnice. Stavite mafin na središnji deo papirnog ubrusa. Kada podgrevate više mafina, postavite ih na jednako rastojanje od središnjeg dela pećnice.

Crispy Reheat

Sledeći primer pokazuje način pripreme 0,5 kg lazanja.

- 1 Pritisnite **STOP/CLEAR**.



- 2 Pritisnite **CRISPY REHEAT**.

Prikazuje se sledeća oznaka: "auto".



- 3 Okrećite **COOK MODE** sve dok se na displeju ne prikaže "2 LASAGNA".

Pritisnite **START/QUICK START** za potvrdu kategorije.



- 4 Okrećite **COOK MODE** sve dok se na displeju ne prikaže "0,5 kg".

Pritisnite **START/QUICK START**.

Za vreme kuvanja možete produžiti ili skratiti vreme kuvanja okretanjem **COOK MODE**.



! NAPOMENA

- Meniji Crispy Reheat su programirani.
- Crispy Reheat vam omogućava da pripremate većinu omiljenih jela odabirom tipa hrane i težine hrane.

Uputstvo za Crispy Reheat

Kategorija	Uputstva
1. Cordon bleu (Kordon blu) - Ograničenje težine : 0,2~0,8 Kg - Temperatura hrane : Ohlađeno - Pribor : Vatrostalna staklena posuda na rešetki	Stavite preostali kordon blu (100~150 g/komad) u vatrostalnu posudu i na rešetki. Izaberite meni i težinu i pritisnite start.
2. Lasagna (Lazanje) - Ograničenje težine : 0,2~0,8 Kg - Temperatura hrane : Ohlađeno - Pribor : Vatrostalna staklena posuda na rešetki	Isecite preostale lazanje na parčad (200~250 g/parče). Stavite u vatrostalnu staklenu posudu i na rešetku. Izaberite meni i težinu i pritisnite start.
3. Bread (Hleb) - Ograničenje težine : 0,1~0,3 kg - Temperatura hrane : Zamrznuto - Pribor : Vatrostalna staklena posuda na rešetki	Stavite zamrznut hleb (50~100 g/komad) u vatrostalnu posudu. Izaberite meni i težinu i pritisnite start.
4. Pie/Tart (Pita/tortica) - Ograničenje težine : 0,2~0,8 Kg - Temperatura hrane : Ohlađeno - Pribor : Vatrostalna staklena posuda na rešetki	Isecite preostalu pitu na parčad (200~250 g/parče). Stavite u vatrostalnu staklenu posudu i na rešetku. Izaberite meni i težinu i pritisnite start.

Defrost & Grill

Sledeći primer pokazuje način pripreme 0,4 kg škampa.

- 1 Pritisnite **STOP/CLEAR**.



- 2 Pritisnite **DEFROST & GRILL**.

Prikazuje se sledeća oznaka: "auto".



- 3 Okrećite **COOK MODE** sve dok se na displeju ne prikaže "2 SHRIMP".

Pritisnite **START/QUICK START** za potvrdu kategorije.



- 4 Okrećite **COOK MODE** sve dok se na displeju ne prikaže "0,4 kg".



- 5 Pritisnite **START/QUICK START**.

Za vreme kuvanja možete produžiti ili skratiti vreme kuvanja okretanjem **COOK MODE**.



! NAPOMENA

- Meniji Defrost & grill su programirani.
- Defrost & grill vam omogućava da pripremate većinu omiljenih jela odabirom tipa hrane i težine hrane.

Uputstvo za Defrost & Grill

Kategorija	Uputstva
<p>1. Salmon fillet (File lososa)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ograničenje težine : 0,2~0,6 kg - Temperatura hrane : Zamrznuto - Pribor : Vatrostalna staklena posuda na rešetki 	<p>Izaberite smrznute filete lososa težine 200 g i debljine 2,5 cm. Premažite površinski deo uljem. Stavite u vatrostalnu staklenu posudu i na rešetku. Izaberite meni i težinu i pritisnite start. Kada čujete zvučni signal, okrenite i pritisnite start za nastavak.</p>
<p>2. Shrimp (Škampi)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ograničenje težine : 0,1~0,4 kg - Temperatura hrane : Zamrznuto - Pribor : Vatrostalna staklena posuda na rešetki 	<p>Premažite površinski deo smrznutih škampa uljem. Stavite u vatrostalnu staklenu posudu i na rešetku. Izaberite meni i težinu i pritisnite start. Kada čujete zvučni signal, okrenite i pritisnite start za nastavak.</p>
<p>3. Hamburger patties (Pljeskavice)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ograničenje težine : 1~4 komada - Temperatura hrane : Zamrznuto - Pribor : Vatrostalna staklena posuda na rešetki 	<p>Izaberite smrznute pljeskavice težine 100 g i debljine 1 cm. Premažite površinski deo uljem. Stavite u vatrostalnu staklenu posudu i na rešetku. Izaberite meni i težinu i pritisnite start. Kada čujete zvučni signal, okrenite i pritisnite start za nastavak.</p>
<p>4. Chicken legs (Pileći bataci)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ograničenje težine : 0,2~0,6 kg - Temperatura hrane : Zamrznuto - Pribor : Vatrostalna staklena posuda na rešetki 	<p>Premažite površinski deo pilećih bataka uljem. Stavite u vatrostalnu staklenu posudu i na rešetku. Izaberite meni i težinu i pritisnite start. Kada čujete zvučni signal, okrenite i pritisnite start za nastavak.</p>

Auto Grill

Sledeći primer pokazuje način pripreme 0,4 kg piletine u komadima.

- 1 Pritisnite **STOP/CLEAR**.



- 2 Pritisnite **AUTO GRILL**.

Prikazuje se sledeća oznaka: "auto".



- 3 Okrećite **COOK MODE** sve dok se na displeju ne prikaže "2 CHICKEN PIECES".

Pritisnite **START/QUICK START** za potvrdu kategorije.



- 4 Okrećite **COOK MODE** sve dok se na displeju ne prikaže "0,4 kg".



- 5 Pritisnite **START/QUICK START**.

Za vreme kuvanja možete produžiti ili skratiti vreme kuvanja okretanjem **COOK MODE**.



! NAPOMENA

- Meniji Auto grill su programirani.
- Auto grill vam omogućava da pripremate većinu omiljenih jela odabirom tipa hrane i težine hrane.

Uputstvo za Auto Grill

Kategorija	Uputstva
<p>1. Roast Chicken (Pečena piletina)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ograničenje težine : 0,8~1,8 kg - Temperatura hrane : Ohlađeno - Pribor : Tanjir za upotrebu u mikrotalasnoj pećnici 	<p>Operite i osušite kožu. Premažite piletinu uljem. Vežite noge pamučnim koncem. Stavite na tanjir za upotrebu u mikrotalasnoj pećnici. Kada se čuje zvučni signal, okrenite. Nakon pečenja ostavite pokriveno aluminijskom folijom 10 minuta.</p>
<p>2. Chicken pieces (Komadi piletine)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ograničenje težine : 0,2~0,6 kg - Temperatura hrane : Ohlađeno - Pribor : rešetka 	<p>Operite i osušite kožu. Premažite komade piletine uljem. Stavite na rešetku. Kada se čuje zvučni signal, okrenite. Nakon pečenja ostavite pokriveno aluminijskom folijom 2 minuta.</p>
<p>3. Roast beef (Pečena govedina)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ograničenje težine : 0,5~2,0 kg - Temperatura hrane : Ohlađeno - Pribor : rešetka 	<p>Isecite meso na komade debljine 3~4 cm. Premažite meso uljem. Stavite na rešetku. Kada se čuje zvučni signal, okrenite. Nakon pečenja ostavite pokriveno aluminijskom folijom 10 minuta.</p>
<p>4. Roast pork (Pečena svinjetina)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ograničenje težine : 0,5~2,0 kg - Temperatura hrane : Ohlađeno - Pribor : rešetka 	<p>Isecite meso na komade debljine 3~4 cm. Premažite meso uljem. Stavite na rešetku. Kada se čuje zvučni signal, okrenite. Nakon pečenja ostavite pokriveno aluminijskom folijom 10 minuta.</p>

Quick Defrost



Sledeći primer pokazuje način pripreme 0,5 kg mlevenog mesa.

1 Pritisnite **STOP/CLEAR**.

Izmerite hranu koja treba da se odmrzne. Ne zaboravite da uklonite sve metalne veze ili omotače; zatim stavite u pećnicu i zatvorite vrata pećnice.



2 Pritisnite **QUICK DEFROST**.

Prikazuje se sledeća oznaka: "  ", "  ".

Pećnica će se automatski uključiti.



! NAPOMENA

Tokom odmrzavanja začuje se zvučni signal, kada treba da otvorite vrata pećnice, okrenete hranu i razdvojite je da biste obezbedili otapanje. Uklonite sve delove koji su se odmrznuli ili ih zašтите kako biste usporili odmrzavanje. Nakon provere zatvorite vrata pećnice i pritisnite START da biste nastavili odmrzavanje.

Pećnica neće zaustaviti odmrzavanje (čak i kada se začuje zvučni signal) ukoliko se vrata ne otvore.

Uputstvo za Quick Defrost

Kategorija	Uputstva
1. Minced meat (Mleveno meso) - Ograničenje težine : 0,5 kg - Temperatura hrane : Zamrznuto - Pribor : Tanjir za upotrebu u mikrotalasnoj pećnici	Izvadite meso iz pakovanja. Stavite meso na tanjir za upotrebu u mikrotalasnoj pećnici. Kada se začuje zvučni signal, izvadite mleveno meso iz mikrotalasne pećnice, okrenite ga i vratite u mikrotalasnu pećnicu. Pritisnite Start za nastavak. Na kraju programa izvadite mleveno meso iz pećnice, pokrijte sa aluminijumskom folijom i ostavite od 5 do 15 minuta ili dok se potpuno ne odmrzne.

Automatsko Odmrzavanje

Temperatura i gustina hrane variraju, tako da se preporučuje da proverite hranu pre nego što kuvanje počne. Posebno obratite pažnju na velike zglobove kod mesa i piletine, pojedine vrste hrane ne treba da budu u potpunosti otopljene pre kuvanja.

Na primer, riba se kuva tako brzo da je ponekad bolje da se kuvanje započne dok je još delimično zamrznuta. To zahteva vreme tokom kojeg će odstojati kako bi se sredina otopila.

Izmerite hranu koja treba da se odmrzne. Obavezno uklonite metalne žice ili omote; zatim stavite hranu u posudu za upotrebu u mikrotalasnoj pećnici i na staklenu ploču blizu vrata pećnice.

Sledeći primer pokazuje način odmrzavanja 0,8 kg zamrznutog živinskog mesa.

- 1 Pritisnite **STOP/CLEAR**.



- 2 Pritisnite **AUTO DEFROST**.

Prikazuje se sledeća oznaka: “**”.



- 3 Okrećite **COOK MODE** sve dok se na displeju ne prikaže “2 POULTRY”.

Pritisnite **START/QUICK START** za potvrdu kategorije.



- 4 Okrećite regulator **COOK MODE** dok se na displeju ne prikaže oznaka “0,8 kg” kao težina smrznute hrane.

Pritisnite **START/QUICK START**.



- 5 U toku odmrzavanja, pećnica će se oglasiti zvučnim signalom, što znači da treba da otvorite vrata pećnice, okrenete hranu i razdvojite je radi ravnomernog odmrzavanja. Izvadite delove koji su se već odmrzli ili ih zaštitite da bi se sporije odmrzavali. Nakon provere, zatvorite vrata pećnice i pritisnite taster **START/QUICK START** da biste nastavili odmrzavanje.

Pećnica neće prestati sa odmrzavanjem (čak i nakon zvučnog signala), osim ako se vrata ne otvore.

! NAPOMENA

- Pećnica ima četiri postavke za mikrotalasko odmrzavanje: - **Meso**, **Živinsko meso**, **Riba** i **Hleb**; za svaku od ovih kategorija, koristi se drugačija postavka jačine.
- Hranu koja će se spremati bi trebalo da stavite u posuđe koje je bezbedno za korišćenje u mikrotalasnoj pećnici.
- Ne koristite sledeći pribor.



Rešetka

Vodič za odmrzavanje

- * Hranu za odmrzavanje stavite na posudu prikladnu za korišćenje u mikrotalasnoj pećnici, a tu posudu stavite nepoklopljenu na stakleni tanjir.
- * Po potrebi, manje delove mesa ili živine zaštitite ravnim komadima alumijumske folije. Tako neće doći do zagrevanja tankih delova u toku odmrzavanja. Pazite da folija ne dodiruje zidove pećnice.
- * Hranu kao što su mleveno meso, šnicle, kobasice i slanina razdvojte čim to bude moguće. Kada se začuje zvučni signal, okrenite hranu. Izvadite delove koji su već odmrznuti. Nastavite da odmrzavate ostale delove. Nakon odmrzavanja, ostavite hranu da odstoji dok se potpuno ne odmrzne.

Kategorija	Uputstva
1. Meat (Meso) - Ograničenje težine : 0,1~4,0 kg - Pribor : Tanjir prikladan za upotrebu u mikrotalasnoj pećnici	- Mleveno meso, file, kockice mesa za paprikaš, odrezak od buta, burgeri, ramstek, svinjske šnicle, jagnjeći odresci, rolovano meso, kobasice, kotleti (2 cm). - Okrenite hranu kad se začuje zvučni signal. - Nakon odmrzavanja, pokrijte aluminijskom folijom i ostavite da tako odstoji 5~15 minuta.
2. Poultry (Živina) - Ograničenje težine : 0,1~4,0 kg - Pribor : Tanjir prikladan za upotrebu u mikrotalasnoj pećnici	- Celo pile, bataci, prsa, ćureća prsa (ispod 2,0 kg). - Okrenite hranu kad se začuje zvučni signal. - Nakon odmrzavanja, ostavite da odstoji 20~30 minuta.
3. Fish (Riba) - Ograničenje težine : 0,1~4,0 kg - Pribor : Tanjir prikladan za upotrebu u mikrotalasnoj pećnici	- Fileti, odresci, cela riba, plodovi mora. - Okrenite hranu kad se začuje zvučni signal. - Nakon odmrzavanja, ostavite da odstoji 10~20 minuta.
4. Bread (Hleb) - Ograničenje težine : 0,1~0,5 kg - Pribor : Papirni ubrus	- Parčici hleba, zemičke, kifle itd. - Nakon odmrzavanja, ostavite da odstoji 1 minut.

ODLIKE HRANE I KUVANJE MIKROTALASNOM ENERGIJOM

Pažljiv rad

Recepti iz ovog priručnika pažljivo su sastavljeni, ali uspeh rezultata zavisi od toga koliko obraćate pažnju na hranu u toku kuvanja. Obavezno pazite na kranu dok se kuva. Mikrotalasna funkcija vezana je sa lampicom koja se automatski uključuje dok pećnica radi, kako biste mogli da pogledate unutra i proverite da li je hrana gotova. Uputstva iz recepata za podizanje, mešanje i slično predstavljaju minimalan broj preporučenih koraka. Ako deluje da se hrana neravnomerno kuva, preduzmite potrebne mere da biste ispravili taj problem.

Faktori koji utiču na vreme kuvanja mikrotalasnom energijom

Na vreme kuvanja utiču mnogi faktori. Temperatura sastojaka koji se koriste u receptu ima veliki uticaj na vreme kuvanja. Na primer, torta napravljena sa ledenim puterom, mlekom i jajima peći će se znatno duže od torte čiji su sastojci stajali na sobnoj temperaturi. Za sve recepte u ovom priručniku dat je raspon vremena kuvanja. Uglavnom, primetićete da će hrana biti manje kuvana na nižim vrednostima datog raspona kuvanja, a u zavisnosti od ukusa, možda ćete želeći da kuvate hranu i duže od maksimalnog propisanog vremena. Filozofija kojom smo se vodili u sastavljanju ovog priručnika glasi da je bolje dati kraće vreme kuvanja, jer je prekuvana hrana trajno uništena. U nekim receptima, naročito za hleb, kolače i pudinge, preporučujemo da hranu izvadite iz pećnice dok još nije potpuno ispečena. To nije greška. Ako ih ostavite da odstoje, najčešće poklopljene, te vrste hrane nastaviće da se kuvaju i van pećnice jer se toplota iz spoljnih slojeva hrane polako kreće ka unutra. Ako hranu ostavite u pećnici dok se ne ispeče i u sredini, spoljni slojevi će se prepeći ili će čak zagoreti. Vremenom ćete se izveštiti u ocenjivanju koliko je vremena potrebno za kuvanje i stajanje za različite vrste hrane.

Gustina hrane

Lagane, porozne vrste hrane, kao što su kolači i hleb, peku se brže od teških, gustih vrste hrane kao što je meso i đuveč. Kada pečete poroznu hranu u mikrotalasnoj, morate voditi računa da spoljne ivice ne postanu suve i trošne.

Visina hrane

Gornji delovi visoke hrane, naročito velikih komada mesa, peći će se brže od donjih delova. Zato je dobro više puta okrenuti takvu hranu u toku pečenja.

Sadržaj vlage u hrani

Pošto toplota mikrotalasne energije dovodi do isparavanja vlage, relativno suva hrana kao što je pečenje i neke vrste povrća treba poprskati vodom pre pečenja ili ih pokriti da bi se zadržala vlaga.

Kosti i sadržaj masti u hrani

Kosti provode toplotu, a masni delovi se kuvaju brže nego meso. Prilikom kuvanja mesa sa kostima ili masnim delovima, potrebno je voditi računa da se meso ne bi neravnomerno skuvalo ili prekuvalo.

Količina hrane

Količina mikrotalasne energije u pećnici je ista bez obzira na to koliko se hrane kuva. Dakle, što više hrane stavite u pećnicu, to će vreme pečenja biti duže. Ne zaboravite da vreme kuvanja smanjite bar za jednu trećinu ako sastojke recepta smanjite na pola.

Oblik hrane

Mikrotalasna energija prodire samo oko 2 cm u hranu, a unutrašnji delovi debljih komada hrane kuvaju se tako što se toplota iz spoljnih slojeva prenosi ka unutra. Mikrotalasnom energijom kuva se samo spoljni sloj hrane; ostalo se kuva provođenjem energije. Najgori oblik za hranu koju želite da kuvate u mikrotalasnoj pećnici jeste debeo kvadrat. Uglovi će izgoriti pre nego što se sredina uopšte zagreje. Okrugla tanka hrana i hrana u obliku prstena najbolje se kuva u mikrotalasnoj pećnici.

Pokrivanje

Poklopac hvata toplotu i paru, pa se hrana kuva brže. Upotrebite poklopac ili providnu foliju za upotrebu u mikrotalasnoj sa savijenim uglovima da ne bi došlo do cepanja.

ODLIKE HRANE I KUVANJE MIKROTALASNOM ENERGIJOM

Kako da hrana porumeni

Meso i živina koji se kuvaju petnaest minuta ili duže blago će porumeneti u sopstvenoj masti. Hranu koja se kraće kuva možete premazati malom količinom tamnog sosa, kao što je vuster sos, soja sos ili sos za roštilj kako bi hrana dobila lepšu boju. Pošto se hrani dodaje mala količina tamnog sosa, originalni ukus recepta će ostati isti.

Pokriavanje masnim papirom

Poklapanje neće biti tako čvrsto kao što se postiže poklopcem ili providnom folijom, pa će se hrana možda malo isušiti. Međutim, može se koristiti ako želite da se hrana malo isuši.

Raspoređivanje i razdvajanje

Pojedinačni komadi hrane, kao što su pečeni krompir, manji kolači i predjela, ravnomernije će se zagrevati ako ih rasporedite tako da stoje na jednakim rastojanjima, po mogućstvu u krug. Nikada nemojte ređati hranu jednu na drugu.

Mešanje

Mešanje je jedna od najvažnijih tehnika za kuvanje mikrotalasnom energijom. Kod običnog kuvanja, hrana se meša da bi se sastojci objedinili. Međutim, hrana iz mikrotalasne se meša da bi se toplota raširila i prenela na sve delove. Obavezno mešajte spolja ka unutra jer se spoljni deo hrane prvi zagreva.

Okretanje

Velike i visoke komade hrane, kao što su pečenje i celo pile, treba okretati da bi se vrh i dno ravnomerno kuvali. Takođe je dobro iseći pile i meso na manje komade.

Ređanje debljih delova tako da budu okrenuti ka spolja

Pošto mikrotalasnu energiju privlače spoljni delovi hrane, logično je postaviti deblje delove mesa, živine i ribe na spoljnu ivicu posude za pečenje. Tako će se deblji delovi kuvati većom količinom mikrotalasne energije, pa će se hrana ravnomerno kuvati.

Zaštita

Trake aluminijumske folije (koja odbija mikrotalasnu energiju) mogu se postaviti na uglove ili ivice četvrtaste hrane da se ti delovi ne bi prekuvali. Nemojte koristiti previše folije i vodite računa da folija bude pričvršćena za hranu da ne bi došlo do stvaranja električnog luka u pećnici.

Podizanje

Debelu hranu ili hranu velike gustine možete podići da bi mikrotalasna energija mogla da se apsorbuje sa donje strane i u sredini hrane.

Bušenje

Hrana sa ljuskom, kožicom ili opnom može pući u pećnici ako se ne izbuši pre kuvanja. Tu spada žumance i balance jajeta, školjke, kao i celo povrće i voće.

Proveravanje da li je hrana kuvana

Hrana se toliko brzo kuva u pećnici da je potrebno da je često proveravate. Neke vrste hrane ostavljaju se u mikrotalasnoj dok se potpuno ne skuva, ali se većina hrane, uključujući meso i živinu, vadi iz pećnice dok je još delimično kuvana, a kuvanje se dovršava kada ostavite hranu da odstoji. Kada ostavite hranu da odstoji, njena unutrašnja temperatura povećaće se od 3° C do 8° C.

Vreme nakon kuvanja

Hrana se obično ostavlja da odstoji od 3 do 10 minuta nakon što se izvadi iz pećnice. U toku stajanja, hrana se obično poklopi da bi se zadržala toplota, osim ako tekstura hrane ne treba da bude suva (na primer, neki kolači i keks). Hrana se ostavlja da odstoji da bi se kuvanje dovršili, kao i da bi se arome izmešale i pojačale.

Čišćenje pećnice

1 Održavajte unutrašnjost pećnice čistom

Delići hrane koji prskaju i prosute tečnosti lepe se za zidove pećnice, kao i između gume na vratima i površine vrata. Najbolje je da odmah obrišete prosutu hranu vlažnom krpom. Mrvice i prosuta hrana apsorbiraju mikrotalasnu energiju i produžava vreme kuvanja. Vlažnom krpom uklonite mrvice koje su upale između vrata i okvira. Važno je da ova oblast bude čista kako bi se omogućilo čvrsto zatvaranje. Masne kapljice obrišite sapunjavom krpom, pa obrišite i osušite. Nemojte koristiti agresivna ili abrazivna sredstva za čišćenje. Metalni pleh može se oprati ručno ili u mašini za sudove.

2 Održavajte spoljašnjost pećnice čistom

Spoljašnjost pećnice čistite sapunjavom vodom, a zatim čistom vodom, pa je obrišite mekom krpom ili papirnim ubrusom. Da ne bi došlo do oštećenja delova u pećnici, voda ne sme da uđe kroz ventilacione otvore. Za čišćenje kontrolne table, otvorite vrata da se pećnica ne bi slučajno uključila, pa prebrišite vlažnom krpom, a odmah zatim i suvom krpom. Nakon čišćenja, pritisnite taster Stop/Clear (Zaustavi/obriši).

- 3 Ako se sa unutrašnje ili spoljne strane vrata nakupi para, obrišite mekom krpom. To se može desiti ako se pećnica koristi u uslovima velike vlažnosti i ne predstavlja kvar uređaja.
- 4 Potrebno je održavati čistoću vrata i zaptivnih delova vrata. Koristite samo toplu sapunjavu vodu, isperite, pa dobro osušite. **NE KORISTITE ABRAZIVNE MATERIJALE, KAO ŠTO SU PRAŠAK ZA ČIŠĆENJE I ČELIČNI SUNĐERI.** Metalni delovi će se lakše čistiti ako ih redovno brišete vlažnom krpom.
- 5 Ne koristite sredstva za čišćenje parom.
- 6 Pre čišćenja kontrolne table vlažnom krpom ili prskanja vodom po staklu, isključite pećnicu iz utičnice. Ako je ne isključite, uređaj se može uključiti pritiskom na taster Brzo pečenje.

PITANJA I ODGOVORI

Česta pitanja	Odgovori
Šta nije u redu ako svetlo u pećnici ne svetli?	Ako svetlo u pećnici ne svetli, može postojati više razloga. Ili je sijalica pregorela ili je došlo do kvara u električnom kolu.
Da li mikrotalasna energija prolazi kroz staklo na vratima?	Ne. Otvori su napravljeni da bi prolazila svetlost; mikrotalasna energija ne prolazi kroz njih.
Zašto se čuje zvučni signal kad se pritisne taster na kontrolnoj tabli?	Zvučni signal služi kao potvrda da ste pravilno uneli postavku.
Da li će se mikrotalasna funkcija oštetiti ako se uključi dok je pećnica prazna?	Da. Nikad je ne uključujte dok je pećnica prazna.
Zašto se jaja ponekad rasprsnu?	Prilikom pečenja, prženja ili poširanja jaja, žumance može pući usled nakupljanja pare u opni žumanceta. Da bi se to sprečilo, jednostavno probušite žumance pre kuvanja. Jaja u ljusci nikad ne kuvajte u mikrotalasnoj.
Zašto se preporučuje da hrana odstoji nakon završetka kuvanja mikrotalasnom energijom?	Nakon kuvanja u mikrotalasnoj, hrana nastavlja da se kuva kada je ostavite da odstoji. Tako se postiže da se hrana ravnomerno skuva. Dužina tog vremena zavisi od gustine hrane.
Zašto pećnica ne kuva uvek onoliko brzo kao što piše u vodiču za kuvanje?	Ponovo pogledajte vodič za kuvanje da biste bili sigurni da ste se tačno pridržavali uputstava, kao i da biste videli šta može dovesti do varijacija u vremenu kuvanja. Vreme i postavke jačine iz vodiča predstavljaju samo preporuke, izabrane tako da bi se sprečilo prekuvanje hrane, što je najčešći problem dok se navikavate na upotrebu ove pećnice. Razlike u veličini, obliku, težini i dimenzijama hrane mogu produžiti vreme kuvanja. Koristite svoj sud i preporuke iz vodiča za kuvanje da biste pravilno skuvali hranu, kao što činite prilikom pečenja u običnoj pećnici.

TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

ML2881CB		
Napajanje	230 V~ 50 Hz	
Snaga	900 W (standard IEC60705)	
Frekvencija mikrotalasne energije	2450 MHz	
Spoljne dimenzije	510 mm(Š) X 308 mm(V) X 465 mm(D)	
Potrošnja energije	Maks.	2550 W
	Mikrotalasna	1350 W
	Gril	1250 W
	Kombinovano	(Maks. 2550 W)

Odlaganje uređaja nakon prestanka upotrebe



1. Kada se na proizvodu nalazi simbol precrtane kante za otpatke, to znači da se na proizvod odnosi Direktiva 2002/96/EC.
2. Sve električne i elektronske proizvode potrebno je odložiti odvojeno od gradskog otpada, preko specijalnih mesta za prikupljanje te vrste otpada, u skladu sa odlukom vlade ili lokalne uprave.
3. Pravilno odlaganje starog uređaja sprečiće potencijalne negativne posledice po životnu sredinu i zdravlje ljudi.
4. Detaljnije informacije o odlaganju starog uređaja zatražite od gradske kancelarije, komunalne službe ili prodavnice u kojoj ste kupili ovaj proizvod.