



OWNER'S MANUAL MICROWAVE OVEN

PLEASE READ THIS OWNER'S MANUAL THOROUGHLY BEFORE OPERATING.

MC7849H/MC7849HS/MC7849HB



MFL47342640

ENGLISH

MAGYAR

БЪЛГАРСКИ

www.lg.com

ENGLISH

..... 3~35
OWNER'S MANUAL
PLEASE READ THIS OWNER'S MANUAL THOROUGHLY BEFORE OPERATING.

MAGYAR

..... 36~67
TÍPUSÚ GRILLEZŐ MIKROHULLÁMÚ SŰTŐHÖZ

БЪЛГАРСКИ

..... 68~99
РЪКОВОДСТВО НА ПОТРЕБИТЕЛЯ
Моля, прочетете внимателно това ръководство преди работа

HRVATSKI

..... 100~131
PRIRUČNIK ZA KORIŠTENJE
PRIJE POČETKA KORIŠTENJA MOLIMO PAŽLJIVO PROČITAJTE OVE UPUTE ZA KORIŠTENJE.

СРПСКИ

..... 132~163
PRIRUČNIK ZA UPOTREBU
MOLIMO VAS DA PAŽLJIVO PROČITATE OVO UPUTSTVO PRE UPOTREBE.

How the Microwave Function Works

Microwaves are a form of energy similar to radio, television waves, and ordinary daylight. Normally, microwaves spread outwards as they travel through the atmosphere and disappear without effect. This oven, however, has a magnetron that 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 tray is located inside 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.

Contents	3
Important safety instructions	4 ~ 6
Precautions	7
Unpacking & Installing	8 ~ 9
Setting the Clock	10
Child Lock	11
Quick Start	12
More or less Cooking	13
Micro Power Cooking	14
Micro Power Level	15
Two stage Cooking	16
Grill Cooking	17
Convection Cooking	18~19
Combination Cooking	20~21
Auto Cook	22~23
Auto Roast	24~25
Auto Defrost	26~27
Quick Defrost	28~29
Taste Saver	30
Microwave - safe Utensils	31
Food characteristics & Microwave Cooking	32~33
Questions & Answers	34
Technical Specifications	35

Important safety instructions

Read carefully and keep for future reference

WARNING

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

- 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 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.
- 17 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.
- 18 Check the utensils are suitable for use in microwave ovens before use.
- 19 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 do not let the POWER CORD touch the BACK COVER.

Important safety instructions

Read carefully and keep for future reference

- 20 Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- 21 When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
- 22 If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- 23 Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
- 24 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.
- 25 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.
- 26 The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- 27 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.
- 28 If heating elements are provided, during use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- 29 The appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
- 30 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.
- 31 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.
- 32 .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.
- 33 .The microwave oven shall be used freestanding.

Important safety instructions

Read carefully and keep for future reference

WARNING

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

- ⚠ 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:** When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.
- ⚠ 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.

Precautions for avoiding 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 operation of microwave function 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 oven with microwave function, delayed eruptive boiling can occur without evidence of bubbling. This could result in hot liquids suddenly boiling over. 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, let it stand in the oven for a short time; stir or shake it (especially the contents of feeding bottles and baby food jars) again carefully and check the temperature of it before consuming to avoid burns (especially, contents of feeding bottles and baby food jars).
Be careful when handling the container.

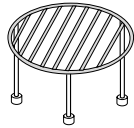
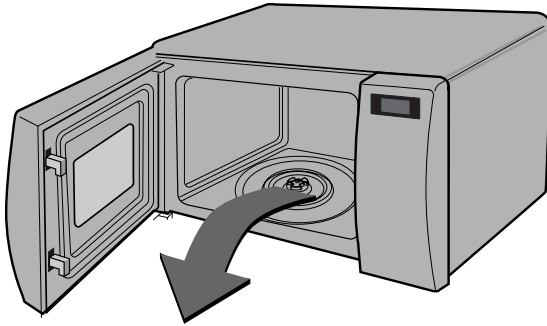
WARNING

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

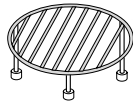
Unpacking & Installing

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 guidelines on where to install your oven. When unpacking your oven make sure you remove all accessories and packing materials. Check to make sure that your oven has not been damaged during shipping.

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



HIGH RACK



LOW RACK

GLASS TRAY

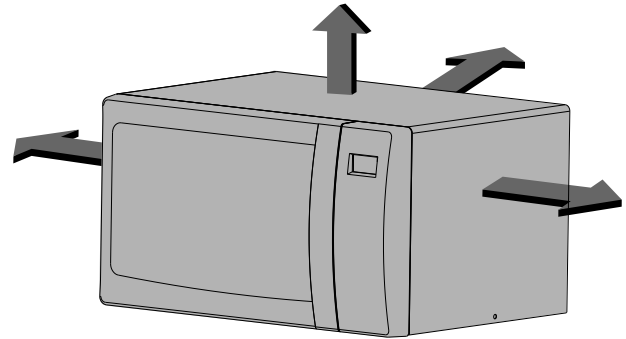


ROTATING RING



METAL TRAY

2 Place the oven on 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 bottom 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 **GLASSTRAY** on top.

5 Fill a **microwave safe container** with 300 ml (1/2 pint) of water. Place on the **GLASSTRAY** and close the oven door. If you have any doubts about what type of container to use please refer to Page 31.



6 Press the **Stop/Clear** button, and press the **Start/Quick 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



When your oven is plugged in for the first time or when power resumes after a power cut, you will have to set the clock using **TASTE SAVER**.

In those cases, **TASTE SAVER** key acts as CLOCK function. If you want to skip the clock setting, please press STOP/CLEAR.

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.

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.

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

Plug in your oven for the first time. '24H' will be shown in the display.

(If you want to use a 12 hour clock, Press **TASTE SAVER** once. If you want to change different option after setting clock, you have to unplug and plug it back in.)



Press **10 MIN** fifteen times.

Press **1 MIN** three times.

Press **10 SEC** five times.



Press **TASTE SAVER** to set the time.

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.



Quick Start

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

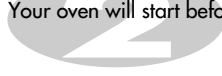


The **QUICK START** feature allows you to set 30 seconds intervals of HIGH power cooking with a touch of the **QUICK START** button.

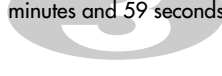
Press **STOP/CLEAR**.



Press **QUICK 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 up to 9 minutes and 59 seconds by repeatedly pressing the **QUICK START** button.



In the following example I will show you how to change the preset AUTO COOK programmes for a longer or shorter cooking time.

More or Less Cooking



If you find that your food is over or undercooked when using the AUTO COOK programme, you can increase or decrease cooking time using the MORE/LESS keys.

When cooking without Auto function you can extend the cooking time at any point by using the MORE/LESS key. There is no need to stop the cooking process.

Press **STOP/CLEAR**.



Set the required **AUTO COOK** programme.

* See AUTO COOK (page 22)

Select weight of food.

Press **START**.



Press **MORE (+)**.

The cooking time will increase by **10** seconds for each press of the key.

Press **LESS (-)**.

The cooking time will decrease by **10** seconds for each press of the key.



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. High power is automatically selected and pressing the button will select a different power level.

POWER

HIGH	900 W	100%
MEDIUM HIGH	720 W	80%
MEDIUM	540 W	60%
DEFROST MEDIUM LOW	360 W	40%
LOW	180 W	20%

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

Press **STOP/CLEAR**.



Press **MICRO** twice to select 80% power.



Press **1 MIN** five times.
Press **10 SEC** three times.



Press **START**.
When cooking you can use **MORE** or **LESS** key to increase or decrease cooking time.



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



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 40% power.



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 stage1, BEEP sounds and stage 2 commences.

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

In case of Auto Defrost cooking, you can cook the food in maximum three stages. (Auto Defrost + Stage 1 + Stage 2)
Therefore you can defrost the food and cook it without resetting the oven at each stage.

Press **STOP/CLEAR**.

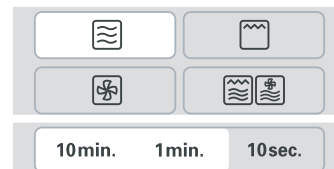


Set the power and the cooking time **for stage 1.**

Press **MICRO** once to select HIGH power.
(You can omit this process for HIGH power.)

Press **10 MIN** once.

Press **1 MIN** once.

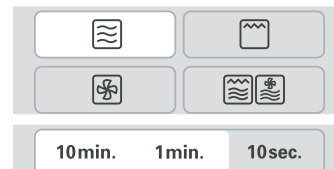


Set the power and the cooking time **for stage 2.**

Press **MICRO** four times to select 40% power.

Press **10 MIN** three times.

Press **1 MIN** five times.



Press **START**.

When cooking you can use **MORE or LESS** key to increase or decrease cooking time.



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.

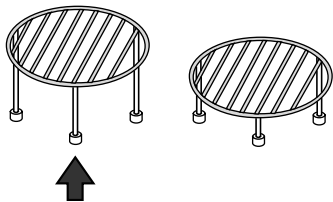


This model is fitted with a **HEATER**, so preheating is not needed.

This feature will allow you to brown food quickly.

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

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



Press **STOP/CLEAR**.



Press **GRILL**.

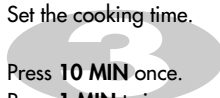


Set the cooking time.

Press **10 MIN** once.

Press **1 MIN** twice.

Press **10 SEC** three times.



Press **START**.

When cooking you can use **MORE** or **LESS** key to increase or decrease cooking time.



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**.



Press **MORE** five times to select "230°C".

The cooking temperature can be changed by pressing **MORE** or **LESS** key.



3 Press **START**.

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



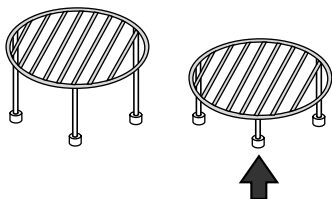
Convection Cooking

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 pressing the MORE or LESS key.

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



2. To cook.

Press **STOP/CLEAR**.



Press **CONVECTION**.



Press **MORE** five times to select "230°C".

The cooking temperature can be changed by pressing **MORE** or **LESS** key.



Press **10 MIN** five times.



Press **START**.

When cooking you can use **MORE** or **LESS** key to increase or decrease cooking time.



Combination Cooking

In the following example I will show you how to programme your oven with micro power 360 power 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.

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

1. GRILL COMBINATION.

Press **STOP/CLEAR**.



Press **COMBI**.

Press **GRILL**.



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



Set the cooking time.

Press **10 MIN** two times.

Press **1 MIN** five times.



Press **START**.

When cooking you can use **MORE or LESS** key to increase or decrease cooking time.



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

Combination Cooking

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.



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 360) in combi mode.

2. CONVECTION COMBINATION.

Press **STOP/CLEAR**.



Press **COMBI**.

Press **CONVECTION**.



Press **MORE** two times for convection temperature 200°C.

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



Set the cooking time.

Press **10 MIN** two times.

Press **1 MIN** five times.



Press **START**.

When cooking you can use **MORE or LESS** key to increase or decrease cooking time.



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

Auto Cook

In the following example I will show you how to cook 0.6kg of jacket potato .



AUTO COOK allows you to cook most of your favorite food easily by selecting the food type and entering the weight of the food.

Category	Press AUTO COOK
Jacket potato	1 time
Fresh vegetable	2 times
Frozen vegetable	3 times
Rice / Pasta	4 times

Press **STOP/CLEAR**.



Press **AUTO COOK** key of the required food type in this example press **AUTO COOK** once.

"Ac-1" appears on the display.



Select desired weight of jacket potato.

Press **MORE** key five times to enter "0.6kg".

If the MORE/LESS keys are pressed and held, the weight will increase/decrease rapidly.



Press **START**.



Function	Category	Weight Limit	Utensil	Food Temp.	Instructions																
Auto Cook	Jacket Potato (Ac-1)	0.2 ~ 1.0kg	Metal tray	Room	<p>Choose medium sized potatoes 200 -220g. Wash and dry potatoes. Pierce the potatoes several times with fork. Place the potatoes on the metal tray. Adjust weight and press start. After cooking, remove the potatoes from the oven. Let stand covered with foil for 5 minutes. CAUTION: The grill and surrounding oven will get very HOT. Use gloves.</p>																
	Fresh Vegetable (Ac-2)	0.2 ~ 0.8kg	Microwave-safe bowl	Room	<p>Place vegetables in a microwave-safe bowl. Add water. Cover with wrap. After cooking, stir and allow to stand. Add amount of water according to the quantity. ** 0.2kg - 0.4kg : 2 Tablespoon ** 0.5kg - 0.8kg : 4 Tablespoon</p>																
	Frozen Vegetable (Ac-3)	0.2 ~ 0.8kg	Microwave-safe bowl	Frozen	<p>Place vegetables in a microwave-safe bowl. Add water. Cover with wrap. After cooking, stir and allow to stand. Add amount of water according to the quantity. ** 0.2kg - 0.4kg : 2 Tablespoon ** 0.5kg - 0.8kg : 4 Tablespoon</p>																
	Rice / Pasta (Ac-4)	0.1 ~ 0.3kg	Microwave-safe bowl	Room	<p>Wash rice and place rice & boiling water with 1/4 to 1 teaspoon salt in a deep and large bowl.</p> <table border="1" data-bbox="820 823 1332 924"> <thead> <tr> <th></th> <th>Weight</th> <th>100g</th> <th>200g</th> <th>300g</th> <th>Cover</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Water</td> <td>Rice</td> <td>250ml</td> <td>350ml</td> <td>480ml</td> <td>Yes</td> </tr> <tr> <td>Pasta</td> <td>300ml</td> <td>600ml</td> <td>900ml</td> <td>No</td> </tr> </tbody> </table> <p>** Rice - After cooking, stand covered for 5 minutes or until water is absorbed. ** Pasta - During the cooking, stir several times. After cooking, stand 1 or 2 minutes. Rinse pasta with cold water.</p>		Weight	100g	200g	300g	Cover	Water	Rice	250ml	350ml	480ml	Yes	Pasta	300ml	600ml	900ml
	Weight	100g	200g	300g	Cover																
Water	Rice	250ml	350ml	480ml	Yes																
	Pasta	300ml	600ml	900ml	No																

Auto Roast

In the following example I will show you how to cook 1.4kg of roast beef.



AUTO ROAST cook allows you to cook most of your favorite food easily by selecting the food type and entering the weight of the food.

Category	Press	AUTO ROAST
Roast Beef	1	time
Roast Pork	2	times
Whole Chicken	3	times
Chicken Pieces	4	times

Press **STOP/CLEAR**.



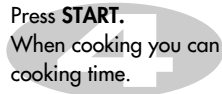
Press **AUTO ROAST** once to select **ROAST BEEF**.
"Ar-1" appears on the display.



Select desired weight of roast beef.
Press **MORE** ten times to enter "1.4 kg".



Press **START**.
When cooking you can use **MORE** or **LESS** key to increase or decrease cooking time.



AUTO ROAST GUIDE

Function	Category	Weight Limit	Utensil	Food Temp.	Instructions
Auto Roast	Roast Beef (Ar-1)	0.5 ~ 1.5 kg	Low rack & Metal tray	Refrigerated	Brush the beef with melted margarine or butter. Place on the low rack over the metal tray. When beeps, turn food over. And then press start to continue cooking. After cooking, stand covered with foil for 10 minutes.
	Roast Pork (Ar-2)	0.5 ~ 1.5 kg	Low rack & Metal tray	Refrigerated	Brush the pork with melted margarine or butter. Place on the low rack over the metal tray. When beeps, turn food over. And then press start to continue cooking. After cooking, stand covered with foil for 10 minutes.
	Whole Chicken (Ar-3)	0.8 ~ 1.5 kg	Low rack & Metal tray	Refrigerated	Wash and dry skin. Brush the chicken with melted margarine or butter. Place on the low rack over the metal tray. When beeps, turn food over. And then press start to continue cooking. After cooking, stand covered with foil for 10 minutes.
	Chicken Pieces (Ar-4)	0.2 ~ 0.8 kg	High rack & Metal tray	Refrigerated	Wash and dry skin. Brush the chicken pieces with melted margarine or butter. Place on the high rack over the metal tray. When beeps, turn food over. And then press start to continue cooking. After cooking, stand covered with foil for 2-5 minutes.

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 **AUTO DEFROST** button will select a different setting.

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

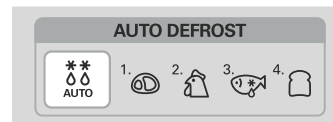
The temperature and density of food varies, I would recommend that the food is checked before cooking commences. Pay particular attention to large joints of meat and chicken, some foods should not be completely thawed before cooking. For example fish cooks so quickly that it is sometimes better to begin cooking while still slightly frozen. 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 1.4Kg of frozen poultry.

Press **STOP/CLEAR**.

Weigh 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 **AUTO DEFROST** twice to select the **POULTRY** defrosting programme. "dEF2" appears on the display window.



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

Press **MORE** fourteen times to enter "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 sounds) unless the door is opened.

DEFROSTING 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, chops, sausages and bacon as soon as possible.
When BEEP, turn food over. Remove defrosted portions. Continue to defrost remaining pieces.
 After defrosting, allow to stand until completely thawed.
- * 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 Lamp 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.

Quick Defrost

Use this function to thaw only 0.5kg of Minced meat very quickly. This will require a standing time to allow the center to thaw. In the following example will show you how to defrost 0.5kg of forzen minced meat.



Your oven has a microwave quick defrost setting (MEAT).

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 **QUICK DEFROST** to select the **MEAT** defrosting programme.

The oven works automatically.



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.

QUICK DEFROST GUIDE

Use this function to defrost quickly for minced meat.

Remove the meat completely from its wrapping. Place the mince onto a microwave-safe plate. When beeps, at this point remove the mince from the microwave oven, turn the mince over and return to the microwave oven. Press start to continue. At the end of the program remove the mince from the microwave oven, cover with foil and allow to stand 5-15 minutes or until completely thawed.

Category	Weight	Utensil	Instructions
Minced Meat	0.5kg	Microwave ware (Flat plate)	Minced meat Turn food over at beep. After defrosting, let stand for 5-15 minutes.

Taste Saver

In the following example I will show you how to use the taste saver function to warm food at the temperature of 90°C for 30 minutes.



The oven has a temperature range of 30°C ~ 90°C, when **Taste Saver** is selected.

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

Once it has reached the correct temperature, your oven will BEEP.

Press **STOP/CLEAR**.



Press **TASTE SAVER** once.



When you press taste saver, 60°C is set initially.



Press **MORE** three times.

"90°C" appears on the display.



Press **10 MIN** three times.

"30:00" appears on the display.



Press **START**.



Microwave-safe Utensils

Never use metal or metal trimmed utensils in using microwave function

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 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 the microwave.

Place the utensil in question next to a glass bowl filled with water in using microwave function. 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 using microwave function. You probably have many items on hand in your kitchen right now that can be used as cooking equipment in the microwave. Just read through the following checklist.

Dinner plates

Many kinds of dinnerware 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 using microwave function, 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.

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 using microwave function, 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 using microwave function, but they should be tested to be sure.

CAUTION

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

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

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 function 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 because 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 skillful 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 so that the outer edges do not become dry and brittle.

Height of food

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

Moisture content of food

Since the heat generated from microwaves causes moisture to evaporate, 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 in order to prevent unevenly or overcooked meat.

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 most 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

It is a looser cover than a lid or cling film, the food may dry out slightly. 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 an 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 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 the seal and door surfaces. 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 metal 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 the 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 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 steam cleaners.
6. Unplug your oven from the electrical socket when you clean control panel with wet cloth or spray water on control glass to clean. If it is not unplugged, this product can be operated by touching the Quick Start button.

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.

Technical Specifications

Technical Specification

		MC7849H/MC7849HS/MC7849HB
Power Input		230 V~ 50 Hz
Output		900 W (IEC60705 rating standard)
Microwave Frequency		2450 MHz
Outside Dimension		512 mm(W) X 312mm(H) X 500mm(D)
Power Consumption	Max.	3150 watt
	Microwave	1300 watt
	Grill	1150 watt
	Convection	800 (MAX 1900) watt
	Combination	Max. 3150 watt

Memo

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.

MC7849H/MC7849HS/MC7849HB

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 tálca 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.

Tartalomjegyzék	36
Fontos biztonsági előírások	37 ~ 38
Biztonsági előírások	39
Kicsomagolás és üzembe helyezés	40 ~ 41
Az óra beállítása	42
Gyermekzár	43
Gyors indítás	44
„Több” vagy „kevesebb” főzés	45
A teljesítményfokozat beállítása	46 ~ 47
Kétlépcsős főzés	48
Grillezés	49
Konvekciós főzés	50 ~ 51
Kombinált főzés	52 ~ 53
Automatikus főzés	54 ~ 55
Automatikus sütés	56 ~ 57
Automatikus felolvasztás	58 ~ 59
Gyors felolvasztás	60 ~ 61
Melegen tartó	62
A mikrohullámú sütőben használható edények	63
Az ételek jellemzői	64 ~ 65
Kérdések és válaszok	66
Minőségtanúsítás / Technikai specifikációk	67

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. Papírtörölközőbe 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 újrahaznosított 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 vezetékkezelési szabályok betartásával lehet a hálózati feszültségre csatlakoztatni.
- 35 A készülék üvegajtójának tisztításához ne használjon súroló hatású tisztítószeret 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 energiának való közvetlen kitettség 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 ne 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 (1) az ajtó (deformálódás), (2) a csuklópánt (zsanér) és a retesz (törés vagy meglazulás), (3) az ajtótomítás 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 meggyulladását 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 forni kezdhet. E jelenség megelőzése érdekében fogadja meg az alábbi tanácsokat:

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

Figyelem

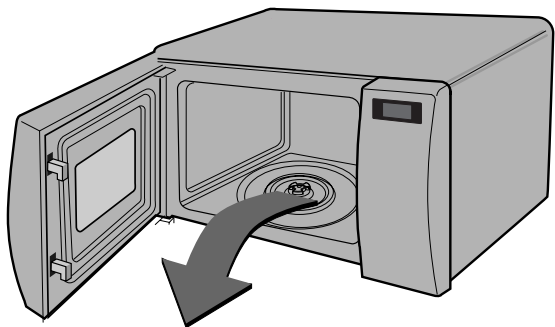
Melegítés után minden esetben hagyja állni egy ideig az ételt, és csak ezt követően kezdjen hozzá az elfogyasztásához. Különösen érvényes ez az üveges bébiételre vagy a cumisüvegre.

Kicsomagolás és üzembe helyezés

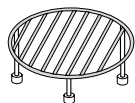
A következőkben részletezett alaplépések végrehajtásával egyszerűen és gyorsan ellenőrizheti készüléke működőképességét. Kérjük, fordítson megkülönböztetett figyelmet a készülék elhelyezésére vonatkozó utasításokra. A kicsomagolásnál ügyeljen arra, hogy az összes tartozékot és csomagolóanyagot távolítsa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

1

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



MAGAS GRILLEZŐ ROSTÉLY



ALACSONY GRILLEZŐ ROSTÉLY

ÜVEG FORGÓTÁNYÉR



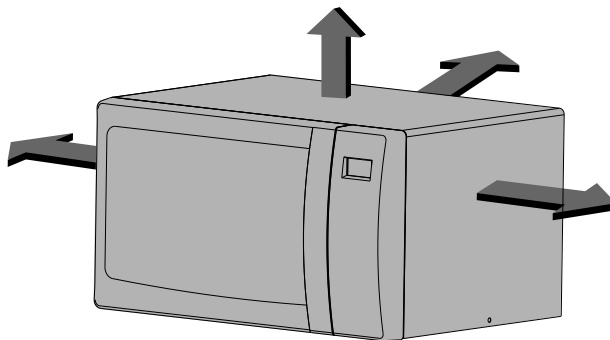
TÁNYÉRVEZETŐ GÖRGŐ



FÉM FORGÓTÁNYÉR

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. Egy szellőzőnyílás van a készülék tetején VAGY OLDALÁN. E nyílás elzárása a készülék károsodását eredményezi.



EZT A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐT TILOS KERESKEDELMI VENDÉGLÁ-TÁSI JELLEGŰ CÉLOKRA HASZNÁLNI.

3

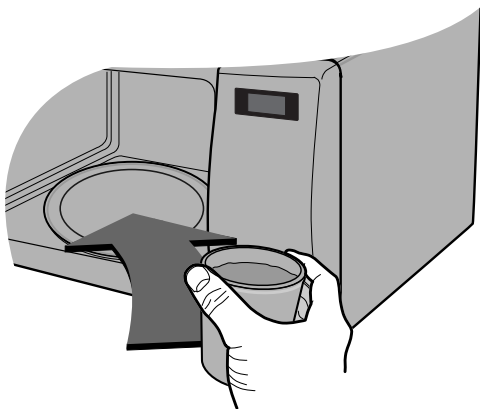
Csatlakoztassa a mikrohullámú sütőt a fali konnektorhoz. Ügyeljen arra, hogy az adott hálózati aljzathoz másik berendezés ne legyen csatlakoztatva. **Amennyiben a készülék nem működik megfelelően, húzza ki a hálózati vezetékét a fali konnektorból, majd rövid idő múlva dugja azt vissza.**

4

Az **AJTÓFOGANTYÚ** meghúzásával nyissa ki a sütőtér ajtaját. Helyezze a sütőtérbe a **TÁNYÉRVEZETŐ GÖRGŐT**, majd erre pedig a **FORGÓTÁNYÉRT**.

5

Egy mikrohullámú sütőben használható edénybe töltsön 300 ml vizet. Helyezze az edényt a **FORGÓTÁNYÉRRÁ**, majd zárja be a sütőtér ajtaját. Ha nincs tisztában a mikrohullámú sütőben használható edényfajtákkal, lapozzon a **63.** oldalra.

**6**

Nyomja be a **STOP** gombot, majd nyomja meg egyszer a **START** gombot a 30 másodperces főzési idő beállításához.

**7**

A készülék 30 másodpercről indulva visszaszámlálásba kezd, melyet a **KIJELZŐN** követhet nyomon. A 0 érték elérésekor sípjelzés hallható. Nyissa ki a sütőtér ajtaját és ellenőrizze a víz hőmérsékletét. Ha a mikrohullámú sütő megfelelően működik, a víz meleg lesz.



A SÜTŐ ÜZEMBE HELYEZÉSE MEGTÖRTÉNT

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 Taste saver gombot.

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



Nyomja meg a **10 MIN** gombot tizenötször.

Nyomja meg háromszor a **1 MIN** gombot.

Nyomja meg ötször a **10 SEC** gombot.



Az idő beállításához nyomja meg az **Taste saver** gombot.
Az óra elindul.





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 **STOP/CLEAR** gombot.

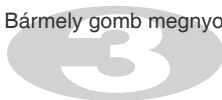


Nyomja meg és tartsa lenyomva a **STOP/CLEAR** gombot addig, amíg a kijelzőn még nem jelenik az „L” jelzés és egy sípjelzés nem hallatszik. A **gyermekzár** bekapcsolása ezzel megtörtént.

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



Bármely gomb megnyomására az „L” felirat jelenik meg a kijelzőn.



A gyermekzár kikapcsolásához nyomja meg és tartsa nyomva az **STOP/CLEAR** gombot mindaddig, míg az „L” kijelzés el nem tűnik a kijelzőről.

A gomb elengedésekor egy sípjelzést hall.



Gyors indítás

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

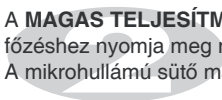


A **GYORS INDÍTÁSI** funkció lehetővé teszi, hogy csupán a **START** gomb használatával a főzési időt 30 másodperces lépésekkel beállíthassuk, **MAGAS** teljesítményfokozaton.

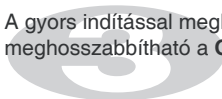
Nyomja meg az **STOP/CLEAR** gombot.



A **MAGAS TELJESÍTMÉNYFOKOZATON** történő 2 perces főzéshez nyomja meg négyszer a **QUICK START** gombot. A mikrohullámú sütő már a negyedik gombnyomás előtt bekapcsol.



A gyors indítással megkezdett főzés közben a főzési idő akár 9 perc 59 másodpercre is meghosszabbítható a **QUICK START** gomb többszöri megnyomásával.



Az alábbi példában bemutatjuk, hogyan változtathatjuk meg az automatikus főzési programban a főzési időt hosszabbra vagy rövidebbre.

„Több” vagy „kevesebb” főzés



Ha úgy találja, hogy az **AUTO COOK** program használatakor az élelmiszerek túlfőnek vagy nem főnek meg eléggé, a **MORE/LESS** gomb segítségével növelheti vagy csökkentheti a főzési időt.

Az automatikus funkció nélkül történő főzés esetén bármikor meghosszabbítható a főzési idő a **MORE/LESS** gomb segítségével. Nem kell leállítani a főzési folyamatot.

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



Állítsa be a kívánt **AUTO COOK** programot.

* Lásd: AUTO COOK (54. old)

Válassza ki az étel súlyát.

Nyomja meg a **START** gombot.



Nyomja meg a **MORE** gombot egyszer.

A főzési idő hosszabb lesz 10 másodperccel annyiszor, ahányszor megnyomja a gombot.

Nyomja meg a **LESS** gombot egyszer.

A főzési idő rövidebb lesz 10 másodperccel annyiszor, ahányszor megnyomja a gombot



A teljesítményfokozat

beállítása

Az alábbi példában a behelyezett étel 720W-os teljesítményen, 5 perc 30 másodpercig tartó melegítését állítjuk be.



A mikrohullámú sütő öt mikrohullámú teljesítményfokozattal rendelkezik. A **MAGAS** teljesítményfokozat automatikusan kerül kiválasztásra és a gomb megnyomásával más teljesítményfokozat választható ki.

Teljesítmény
fokozat

MAGAS	900 W	100 %
KÖZÉPMAGAS	720 W	80 %
KÖZEPES	540 W	60 %
KIOLVASZTÁS, KÖZÉP-ALACSONY	360 W	40 %
ALACSONY	180 W	20 %

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

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



A 720W-os teljesítményfokozat kiválasztásához nyomja meg kétszer a **MICRO** gombot.

Ekkor a „720” felirat jelenik meg a kijelzőn.



Nyomja meg az **1 MIN** gombot ötször.

Nyomja meg a **10 SEC** gombot háromszor.



Nyomja meg az **START** gombot.

A főzés során használhatja a **MORE** vagy a **LESS** billentyűket a főzési idő növelésére vagy csökkentésére.



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

A teljesítményfokozat beállítása

TELJESÍTMÉNYFOKOZAT	TELJESÍTMÉNY		ALKALMAZÁS
Magas	900W	100%	<ul style="list-style-type: none"> * Vízforralás * Darált marhahús barnítása * Baromfi, hal, zöldségek főzése * Hússzeletek puhítása
Középmagas	720W	80%	<ul style="list-style-type: none"> * Mindenféle melegítés * Hús és baromfi pirítása * Gomba és rákfélék főzése * Sajtós és tojásos ételek főzése
Közepes	540W	60%	<ul style="list-style-type: none"> * Sütemények és lángos sütése * Tojás elkészítése * Puding főzése * Rizs, leves főzése
Kiolvasztás, közép-alacsony	360W	40%	<ul style="list-style-type: none"> * Mindenféle felolvasztás * Vaj és csokoládé felolvasztása * kisebb méretű hússzeletek főzése
Alacsony	180W	20%	<ul style="list-style-type: none"> * Vaj és sajt lágyítása * Jégkrém lágyítása * Élesztős tészta kelesztése



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. Csupja be a sütő ajtaját és nyomja meg a **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 a **STOP/CLEAR** gombot.

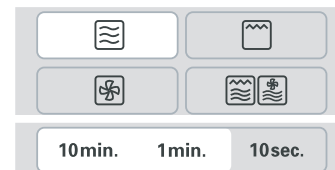
Automatikus kiolvasztásos főzés esetén legfeljebb három lépcsőben végezhető az étel főzése (Automatikus kiolvasztás + 1. lépcső + 2. lépcső). Ezáltal az étel kiolvasztható és főzhető az étel a sütő egyes lépcsőkben történő ismételt beállítása nélkül

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



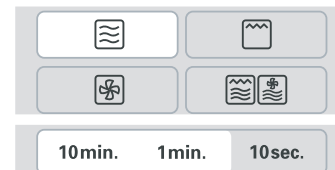
Állítsa be az első lépéshez a teljesítményfokozatot és a főzési időt. A **MAGAS (HIGH)** teljesítményfokozat kiválasztásához nyomja meg egyszer a **MICRO** gombot. (Ez a folyamat kihagyható, ha a **MAGAS (HIGH)** teljesítményfokozat esetén.)

Nyomja meg a **10 MIN** gombot egyszer.
Nyomja meg az **1 MIN** gombot egyszer.

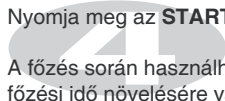


Állítsa be a második lépéshez a teljesítményfokozatot és a főzési időt.

A **MICRO** gomb négyszeri megnyomásával válassza ki a 360W teljesítményt. Nyomja meg az **10 MIN** gombot háromszor.
Nyomja meg az **1 MIN** gombot ötször.



Nyomja meg az **START** gombot.



A főzés során használhatja a **MORE** vagy a **LESS** billentyűket a főzési idő növelésére vagy csökkentésére.



Az alábbi példában a grillezést mutatjuk be 12 perc 30 másodperc főzési idő beállításával.

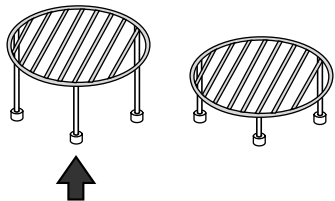


Ez a modell **BURKOLATFŰTÉSSEL** van felszerelve.

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.

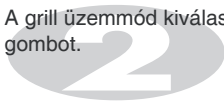
A grillezés során használni kell a grillező rostélyt (magas rostélyt).



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

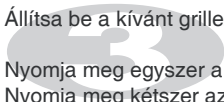


A grill üzemmód kiválasztásához nyomja meg egyszer a **GRILL** gombot.



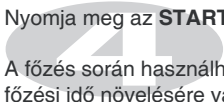
Állítsa be a kívánt grillezési időt.

Nyomja meg egyszer a **10 MIN** gombot.
Nyomja meg kétszer az **1 MIN** gombot.
Nyomja meg háromszor a **10 SEC** gombot.



Nyomja meg az **START** gombot.

A főzés során használhatja a **MORE** vagy a **LESS** billentyűket a főzési idő növelésére vagy csökkentésére.



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.



3. A „230 °C” kiválasztásához nyomja meg ötször a **MORE** gombot.

A főzési hőmérsékletet a MORE vagy a LESS gomb megnyomásával módosítható.



4. Nyomja meg az **START** gombot.

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



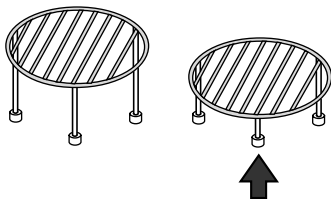
Az alábbi példában azt mutatjuk be, hogyan kell a sütőt először előmelegíteni 230 °C hőmérsékletre, majd ételt főzni 230 °C hőmérsékleten 50 percig.

Konvekciós főzés



Amennyiben nem állít be hőmérsékletet, a sütő automatikusan 180 °C-os hőmérsékletet állít be. A főzési hőmérséklet a MORE vagy a LESS gomb segítségével módosítható.

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.



A „230 °C” kiválasztásához nyomja meg ötször a **MORE** gombot.



Nyomja meg ötször a **10 MIN** gombot.



Nyomja meg az **START** gombot.

A főzés során a főzési idő növeléséhez vagy csökkentéséhez használja a MORE vagy a LESS gombot.



Kombinált főzés

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



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).

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.



Állítsa be a kívánt főzési időt.

Nyomja meg kétszer a **10 MIN** gombot.

Nyomja meg ötször az **1 MIN** gombot.



Nyomja meg az **START** gombot.

A főzés során használhatja a **MORE** vagy a **LESS** billentyűket a főzési idő növelésére vagy csökkentésére.

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 be (180, 270 és 360 W).

1. KONVEKCIÓS KOMBINÁLT FŐZÉS

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



Nyomja meg a **COMBI** gombot.



Nyomja meg a **CONVECTION** gombot.



A 200 °C hőmérséklet kiválasztásához nyomja meg kétszer a **MORE** gombot.



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



Állítsa be a kívánt főzési időt.

Nyomja meg kétszer a **10 MIN** gombot.

Nyomja meg ötször az **1 MIN** gombot.



Nyomja meg az **START** gombot.

A főzés során használhatja a **MORE** vagy a **LESS** billentyűket a főzési idő növelésére vagy csökkentésére.



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

Automatikus főzés

Az alábbi példában 0.5 kg héjában főtt burgonya elkészítését mutatjuk be.

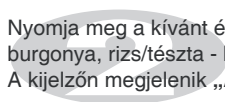


Az **automatikus főzési** funkció lehetővé teszi, hogy kedvenc ételét egyszerűen elkészíthesse a gyárilag beállított ételtípusok kiválasztásával és a nyersanyag súlyának megadásával.

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

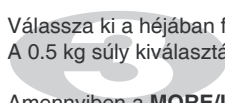


Nyomja meg a kívánt ételféleség - a példánkban a héjában főtt burgonya, rizs/tészta - kiválasztásához az **„AUTO COOK** gombot. A kijelzőn megjelenik **„Ac-1”** felirat.

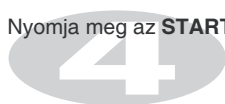


Válassza ki a héjában főtt burgonya súlyát. A 0.5 kg súly kiválasztásához nyomja meg ötször a **MORE** gombot.

Amennyiben a **MORE/LESS** gombokat lenyomva tartja, akkor a súly gyorsan növekszik/csökken.



Nyomja meg az **START** gombot.



Funkció	Kategória	Súly korlátozás	Edény	Étel hőmérséklet	Utasítások																
Automatikus főzés	Héjában főtt burgonya (Ac-1)	0,2 ~ 1,0 kg	Fém tálca	Szobahőmérséklet	Válasszon 200-220 g-os közepes méretű burgonyákat. Mossa és szárítsa meg, majd egy villával szurkálja meg a krumplikat. Helyezze burgonyákat a fém tálcára. Állítsa be a sülyt és nyomja meg a start gombot. A főzés után vegye ki a burgonyákat a sütőből. Hagyja állni fóliával letakarva 5 percig. FIGYELEM: A rács és a sütő nagyon forró lesz. Használjon kesztyűt.																
	Friss zöldség (Ac-2)	0,2 ~ 0,8 kg	Mikrohullámozható edény	Szobahőmérséklet	Tegye a zöldségeket egy mikrohullámozható tálba. Adjon hozzá vizet. Fedje le fóliával. A főzés után keverje meg és hagyja állni. A szükséges víz a mennyiség függvényében: ** 0,2 kg – 0,4 kg : 2 evőkanál ** 0,5 kg – 0,8 kg : 4 evőkanál																
	Fagyasztott zöldség (Ac-3)	0,2 ~ 0,8 kg	Mikrohullámozható edény	Fagyasztott	Tegye a zöldségeket egy mikrohullámozható tálba. Adjon hozzá vizet. Fedje le fóliával. A főzés után keverje meg és hagyja állni. A szükséges víz a mennyiség függvényében: ** 0,2 kg – 0,4 kg : 2 evőkanál ** 0,5 kg – 0,8 kg : 4 evőkanál																
	Rizs / tészta (Ac-4)	0,1 ~ 0,3 kg	Mikrohullámozható edény	Szobahőmérséklet	Mossa meg a rizst és tegye a rizst és a forró vizet ,025-1 evőkanál sóval egy nagy mély edénybe. <table border="1" data-bbox="820 723 1334 824"> <thead> <tr> <th colspan="2">Súly</th> <th>100g</th> <th>200g</th> <th>300g</th> <th>Lefedni</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Víz</td> <td>rizs</td> <td>250ml</td> <td>350ml</td> <td>480ml</td> <td>igen</td> </tr> <tr> <td>tészta</td> <td>300ml</td> <td>600ml</td> <td>900ml</td> <td>nem</td> </tr> </tbody> </table> ** Rizs – A főzés után hagyja lefedve állni 5 percet vagy amíg a vizet be nem szívja. ** Tészta – A főzés közben keverje meg többször. A főzés után hagyja állni 1-2 percig. Öblítse le a tésztát hideg vízzel.	Súly		100g	200g	300g	Lefedni	Víz	rizs	250ml	350ml	480ml	igen	tészta	300ml	600ml	900ml
Súly		100g	200g	300g	Lefedni																
Víz	rizs	250ml	350ml	480ml	igen																
	tészta	300ml	600ml	900ml	nem																

Automatikus sütés

Az alábbi példában 1,4 kg marhasült elkészítését mutatjuk be.



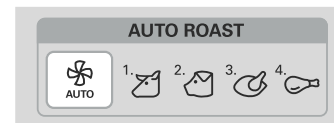
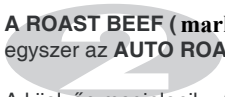
Az **automatikus sütési** funkció lehetővé teszi, hogy kedvenc ételét egyszerűen elkészíthesse az étel típusának kiválasztásával és a súlyának megadásával.

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



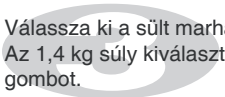
A **ROAST BEEF (marhasült)** kiválasztásához nyomja meg egyszer az **AUTO ROAST** gombot.

A kijelzőn megjelenik „Ar-1” felirat.



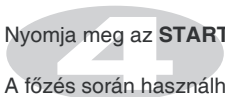
Válassza ki a sült marha súlyát.

Az 1,4 kg súly kiválasztásához nyomja meg tízszer a **MORE** gombot.



Nyomja meg az **START** gombot.

A főzés során használhatja a MORE vagy a LESS billentyűket a főzési idő növelésére vagy csökkentésére.



Funkció	Kategória	Súly korlátozás	Edény	Étel hőmérséklet	Utasítások
Automatikus sütés	Roast beef (marhasült) (Ar-1)	0,5 – 1,5 kg	Alacsony grillező rács és fémtálca	Fagyasztott	Kenje be a húst olvasztott margarinnal vagy vajjal. Helyezze az alacsony grillező rácsra, a fémtálca fölé. Amikor a mikrohullámú sütő sípjelzést ad, fordítsa meg a húst, majd nyomja meg az Indítás gombot. Sütés után hagyja állni 10 percig (fóliával lefedve).
	Roast Pork (sertéssült) (Ar-2)	0,5 – 1,5 kg	Alacsony grillező rács és fémtálca	Fagyasztott	Kenje be a húst olvasztott margarinnal vagy vajjal. Helyezze az alacsony grillező rácsra, a fémtálca fölé. Amikor a mikrohullámú sütő sípjelzést ad, fordítsa meg a húst, majd nyomja meg az Indítás gombot. Sütés után hagyja állni 10 percig (fóliával lefedve).
	Egész csirke (Ar-3)	0,8 – 1,5 kg	Magas grillező rács és fémtálca	Fagyasztott	Mossa és szárítsa meg a bőrt. Kenje be a csirkét olvasztott margarinnal vagy vajjal, és fűszerezze ízlés szerint. Helyezze a csirkét a fémtálcába, a forgótányérra. Amikor a mikrohullámú sütő sípjelzést ad, öntse le a húslevet, fordítsa meg a csirkét, majd nyomja meg az Indítás gombot. Sütés után hagyja állni 10 percig (fóliával lefedve).
	Chicken Legs (Csirkecomb) (Ar-4)	0,2 – 0,8 kg	Magas grillező rács és fémtálca	Fagyasztott	Mossa és szárítsa meg a csirkecombokat. Kenje be a húst olvasztott margarinnal vagy vajjal. Helyezze el a combokat a magas grillező rácson, a fémtálca fölé. Amikor a mikrohullámú sütő sípjelzést ad, fordítsa meg a húst, majd nyomja meg az Indítás gombot. Sütés után hagyja állni 2-5 percig (fóliával lefedve)

Automatikus felolvasztás



A mikrohullámú sütő 4 kiolvasztási fokozattal rendelkezik: **MEAT (hús)**, **POULTRY (szárnyasok)**, **FISH (hal)** és **BREAD (kenyér)**; mindegyik felolvasztási fokozathoz eltérő teljesítményfokozat tartozik. A különböző felolvasztási fokozatokat az **AUTOMATIKUS FELOLVASZTÁS (defrost)** gomb többszöri megnyomásával lehet kiválasztani.

Nyomja meg az **DEFROST** gombot ennyi alkalommal

Kategória

HÚS

1

SZÁRNYASOK

2

HAL

3

KENYÉR

4

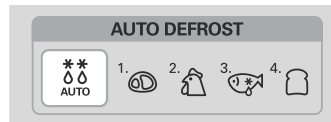
Mivel az ételek hőmérséklete és sűrűsége eltérő lehet, javasoljuk, hogy főzés előtt ellenőrizze az elkészítendő ételt. Különösen a nagyobb darab tökéhusokra és a csirkehús darabokra kell nagy figyelmet fordítani, bizonyos ételeket főzés előtt nem kell teljesen felolvasztani. Például a hal olyan gyorsan megfő, hogy egyes esetekben célszerűbb még kissé fagyos állapotban megkezdeni a főzést. 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 **STOP/CLEAR** gombot.

Mérje meg a felolvasztani kívánt ételt. Ne feledje, hogy az összes fémtartalmú csomagoló- és kötöző anyagot el kell távolítani. Helyezze az ételt a sütőtérbe és csukja be az ajtót.



Az **AUTO DEFROST** gomb kétszeri megnyomásával válassza ki a **POULTRY (szárnyasok)** felolvasztó programot. A kijelzőn megjelenik a „DEF2” jelzés.



Adja meg a felolvasztani kívánt étel súlyát.

Az 1.4 kg beállításához nyomja meg a **MORE** gombot tizenétszer.



Nyomja meg az **START** gombot.



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, bárány 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	Papírtörő vagy lapos tányér	Szeletelt kenyér, zsömlé, franciakenyér, kifli.

Gyors felolvasztás

Ez a funkció csak a 0,5 kg darált hús gyorsfelolvasztásához használható. Ehhez állni kell hagyni a húst, hogy a közepe is felolvadhasson. Az alábbi példában bemutatjuk, hogyan lehet felolvasztani 0,5 kg darált húst.



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

Mérje meg a felolvasztani kívánt ételt. Ne feledje, hogy az összes fémtartalmú csomagoló- és kötöző anyagot el kell távolítani. Helyezze az ételt a sütőtérbe és csukja be az ajtót.



A **GYORS FELOLVASZTÁS** gombbal válassza ki a **HÚS (MEAT)** felolvasztó programot.



Felolvasztás közben a sípjelzés elhangzásakor nyissa ki a sütőtér ajtaját és az egyenletes felolvasztás érdekében fordítsa meg, illetve válassza szét az ételt. A már felolvasztott 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).

A gyors felolvasztás leírása

Ezt a funkciót darált hús gyors felolvasztására használja.

Távolítsa el teljesen a hús csomagolását. Tegye a darált húst egy mikrohullámozható tálra. A sípjelzés elhangzásakor vegye ki a darált húst a mikrohullámú sütőből, fordítsa meg és tegye vissza a mikrohullámú sütőből. A folytatáshoz nyomja meg a start gombot. A program végeztével vegye ki a darált húst a mikrohullámú sütőből, takarja le fóliával és hagyja állni, amíg teljesen fel nem enged.

Kategória	Súlyhatár	Edény/eszköz	Étel
Darált hús	0,5 kg	Mikrohullámozható edény (lapos tányér)	Darált hús A sípszó után fordítsa meg az ételt. A felolvasztást követően hagyja állni 5-15 percen keresztül.

Melegen tartó

Az alábbi példa ismerteti a melegen tartó funkció használatát annak érdekében, hogy az ételt 30 percig 90°C-os hőmérsékleten tartsuk.



Amikor a **Melegen tartó** funkciót kiválasztjuk, a sütő hőmérsékleti tartománya 30°C és 90°C közötti.

Néhány perc időt vesz igénybe, amíg a sütő eléri a kiválasztott hőmérsékletet.

Amikor a sütő eléri a megfelelő hőmérsékletet, egy sípoló hangjelzést hallat.

Nyomja meg a **Leállít/Törlés** gombot.



Nyomja meg egyszer a **Melegen tartó** gombot.

Amikor megnyomja a melegen tartó gombot, a sütő kezdetben 60°C-ot állít be.



Nyomja meg háromszor a **Tovább** gombot.

A kijelzőn a „90°C” felirat jelenik meg.



Nyomja meg háromszor a **10 perc** gombot.

A „30:00” felirat jelenik meg a kijelzőn.



Nyomja meg a **Indítás** gombot.



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 ívkisülést okoznak a sütőtérben, amely a villámlásra 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 melegezésekor 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 zsíradékot, 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 ívkisülést vagy gyulladást idézhet el.

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 melegsik 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 ajtajának kinyitáskor automatikusan bekapcsol, és így Ön ellenőrizheti az étel állapotát. A receptekben között utasításokat - felemelés, keverés, stb. - a minimálisan 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 vajot, tejet és tojást használ, a sütési 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 ételkezh 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 pörkölték). 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 sütés vagy főzés közben a magas ételeket javasolt többször is megfordítani.

Az étel víztartalma

párolgatja, 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 húskok sütésekor (főzésekor) ügyelni kell arra, hogy az ilyen ételek gyakran egyenetlenül 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 sütési (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 sűti vagy főzi meg közvetlenül; a többiről 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.

Pírítás

A hús- és szárnyas ételek 15 perces vagy ennél hosszabb sütési idő után saját zsírukban pirulni (barnulni) kezdenek. Az ennél rövidebb ideig süttöt ételeket az étvágygerjesztő szín elérése érdekében különböző pírító szószokkal - pl. Worcestershire szósz, szójaszósz, barbecue szósz - javasolt bekenni. Mivel viszonylag kevés szószot 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 kifirccsenést 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 vegyes előételek - sokkal egyenletesebben sülnék (főnnek), ha egymástól egyenlő távolságra, lehetőleg körkörösén helyezük 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, bőrrel 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 sültét. 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 sütőteret

A kifróccsent 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 tisztítószerrel vagy súrolószerrel. A forgótányér kézzel vagy mosogatógéppel 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 SÚROLÓSZIVACSOT.
A fém részek folyamatos tisztántartása egyszerűbb lesz, ha rendszeresen áttörli azokat egy nedves ruhával.

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 teljesítményfokon, 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 beállítás mellett folyamatosan ellenőrizze az ételt és hagyatkozzon saját megítélésére.

Minőségtanúsítás / Technikai specifikációk

FIGYELEM

This appliance must be earthed

A készüléket megfelelően földelni kell.
Amennyiben a hálózati vezeték sérült, az áramütés elkerülése érdekében azt ki kell cseréltetni a gyártóval vagy annak szervizével, vagy egy szakképzett szerelővel.
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!

Technikai specifikációk

	MC7849H/MC7849HS/MC7849HB
Üzemi feszültség	230 V ~ / 50 Hz
Leadott teljesítmény	900 W (IEC60705 szabvány)
Mikrohullám frekvencia	2450 MHz
Külső méretek	512 mm (szé) x 302 mm (ma) x 500 mm (mé)
Teljesítményfelvétel	
Mikrohullámú	1300 W
Grill	1150 W
Kombinált	3150 W
Konvekció	800W(max1900 W)

Memo



МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА

РЪКОВОДСТВО НА ПОТРЕБИТЕЛЯ

ПРЕДИ РАБОТА ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО РЪКОВОДСТВОТО НА ПОТРЕБИТЕЛЯ.

MC7849H/MC7849HS/MC7849HB

БЪЛГАРСКИ

Съдържание

Как работи микровълновата печка

Микровълните представляват вид енергия подобно на радио- и телевизионните вълни и обикновената дневна светлина. Обикновено микровълните се предават навън, разпространяват се в атмосферата и изчезват без последиствия. Микровълновите печки обаче имат магнетрон, който е проектиран за оползотворяване на енергията в микровълните. Електричеството, захранващо магнетроновата тръба, се използва за създаването на микровълновата енергия.

Тези микровълни се излъчват в работното пространство на печката чрез отвори в нея. На дъното на печката има въртяща се плоча или подставка. Микровълните не могат да преминат през металните стени на печката, но проникват през материали като стъкло, порцелан и хартия – материалите, от които се правят съдове за готвене в микровълнова печка.

Микровълните не загряват съда, но той се затопля, поемайки топлината от храната в него.

Много безопасен уред

Микровълновата печка е един от най-безопасните домашни уреди. При отворена врата печката автоматично спира произвеждането на микровълни. Микровълновата енергия се преобразува напълно в топлина, когато прониква в храната, и не оставя никаква остатъчна енергия, така че не може да ви навреди при поемането на храната.

Съдържание	68
Важни инструкции за безопасна работа	69 ~70
Предпазни мерки	71
Разопаковане и включване	72 ~ 73
Настройка на часовника	74
Защита на деца	75
Бърз старт	76
Повече или по-малко време за приготвяне	77
Готвене с микровълни	78
Степени на мощност	79
Готвене на два етапа	80
Готвене с грил	81
Готвене с конвекция	82 ~ 83
Комбинирано готвене	84 ~ 85
Автоматично готвене	86 ~ 87
Автоматично печене	88 ~ 89
Автоматично размразяване	90 ~ 91
Бързо размразяване	92 ~ 93
Запазване на вкуса	94
Съдове, безопасни за употреба в микровълнова фурна	95
Характеристика на хранителните продукти и техники за готвене в микровълнова фурна	96 ~97
Въпроси и отговори	98
Електрически монтаж /	
Технически характеристики	99

▲ 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 ранота








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 защита 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 спуква 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 оставяйте 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 работата

Прочетете внимателно 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 Загръването 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 температурни 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 допрате 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 инструктирали 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.

Предпазни мерки

Предпазни мерки за избягване на евентуално излагане на прекомерна микровълнова енергия.

Печката не може да се ползва при отворена врата, тъй като разполага с вграден защитен механизъм. Той автоматично прекъсва процеса на готвене, когато вратата се отвори. Отварянето на вратата на включена микровълнова печка може да доведе до вредно излагане на прекомерна микровълнова енергия.

Важно е да не повредите защитния механизъм.

Не поставяйте никакви предмети между предната страна на печката и вратата и не оставайте храна и остатъци от почистващи препарати да се натрупат по уплътнението.

Не пускайте печката, ако е повредена. Изключително важно е вратата да се затваря правилно и да няма повреди на: (1) вратата и нейния профил; (2) пантите и затварящия механизъм (счупване или разхлабване); (3) уплътнението на вратата и уплътнителната повърхност.

Ремонтите на печката трябва да се извършват само от квалифициран сервизен персонал.

Предупреждение

Винаги задавайте правилно времето за приготвяне на храната, тъй като прекалено дългото ѝ оставане в печката може да доведе до запалване на ХРАНАТА и до повреждане на печката.

Когато затопляте течности, например супи, сосове и напитки, те могат да кипнат, без да се появят външни признаци като мехурчета. В такъв случай горещата течност може да изкипи. За да избегнете това, направете следното:

1. Избягвайте използването на съдове с прави страни и тесни гърла.
2. Не оставайте течността да прегрее.
3. Разбъркайте течността преди поставянето ѝ в печката и още веднъж по средата на приготвянето.
4. След затоплянето оставете течността още малко в печката, внимателно я разбъркайте отново и проверете температурата ѝ преди консумация, за да не се изгорите (важи особено за шишенца и бурканчета с бебешки храни). Пипайте съда внимателно.

Предупреждение

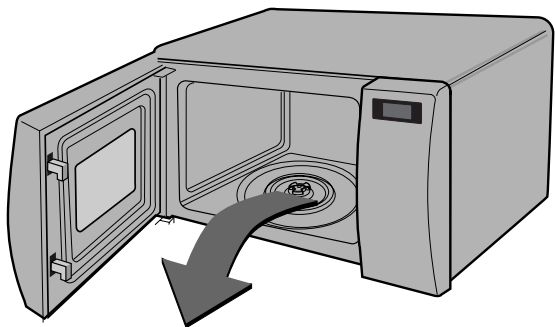
Винаги оставайте храната за кратко в печката след приготвянето ѝ и проверявайте температурата преди консумация – важи особено за шишенца и бурканчета с бебешки храни.

Разопаковане и включване

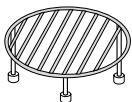
На следващите две страници са представени основните действия, които трябва да извършите, за да разберете дали печката ви работи правилно. Обърнете особено внимание на указанията за мястото на печката. При разопаковането на печката махнете всички аксесоари и опаковъчни материали. Проверете дали печката не е повредена при доставката

1

Разопакувайте печката и я поставете на равна повърхност.

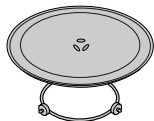


ВИСОКА СКАРА

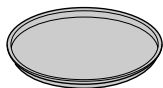


НИСКА СКАРА

СТЪКЛЕНА ПОДСТАВКА



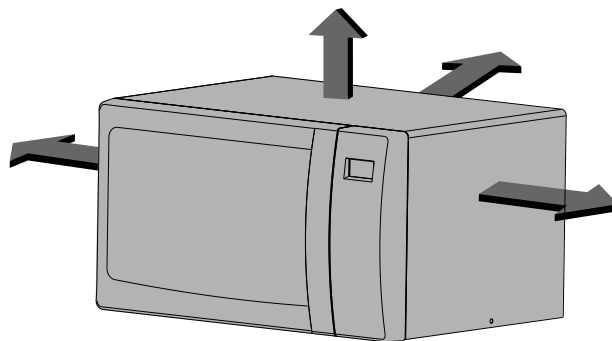
ВЪРТЯЩ СЕ ПРЪСТЕН



МЕТАЛНА ПОДСТАВКА

2

Поставете печката на равна повърхност на желаното от вас място с височина повече от 85 см, като за правилна вентилация се изисква да има свободно пространство от поне 30 см отгоре и 10 см отзад. Пред печката трябва да има поне 8 свободни сантиметра, за да не падне. Отгоре или от страни на печката има отдушник. Блокирането му може да повреди печката.



ТАЗИ ПЕЧКА НЕ ТРЯБВА ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ЗА ПРОФЕСИОНАЛЕН КЕТЪРИНГ.

3

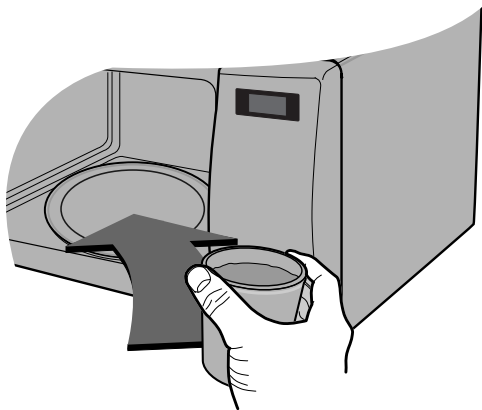
Включете печката в стандартен контакт. Тя трябва да бъде единственият уред, включен в този контакт. Ако печката не работи правилно, изключете я от контакта и я включете отново.

4

Хванете ДРЪЖКАТА и отворете вратата на печката. Поставете вътре ВЪРТЯЩИЯ СЕ ПРЪСТЕН и монтирайте СТЪКЛЕНАТА ПОДСТАВКА върху него.

5

Вземете съд, подходящ за използване в микровълнова печка, и го напълнете с 300 мл вода. Поставете го на СТЪКЛЕНАТА ПОДСТАВКА и затворете вратата. Ако не знаете какъв съд да използвате, вижте стр. 95

**6**

Натиснете **STOP и START** веднъж, за да зададете 30 секунди време за приготвяне.

**7**

На дисплея се включва таймер, който започва 30-секундно обратно отброяване. Когато стигне 0, се чува СИГНАЛ. Отворете вратата и проверете температурата на водата. Ако печката работи, водата ще бъде топла. Внимавайте при изваждането на съда – той може да е горещ.



ПЕЧКАТА ВЕЧЕ Е ВКЛЮЧЕНА

Нагласяне на часовника

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



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 Taste saver.

Ако желаете да промените друга опция, след като нагласите часовника, трябва да изключите уреда от контакта и да го включите отново.)



Натиснете петнадесет пъти **10 MIN.**

Натиснете три пъти **1 MIN.**

Натиснете пет пъти **10 SEC.**



Натиснете **Taste saver**, за да нагласите часа.

Часовникът започва да отчита времето.



Защита на деца



Печката има защитна функция, която я предпазва от случайно включване. Когато тази функция е включена, не можете да правите нищо с печката. Вашето дете обаче ще може да отвори вратата на печката!

Натиснете **STOP/CLEAR**.



Натиснете и задръжте **STOP/CLEAR**, докато на дисплея се покаже “**L**” и прозвучи **СИГНАЛ**.
Функцията за защита на деца **CHILD LOCK** е настроена.

Часовникът изчезва от дисплея, но ще се покаже отново след няколко секунди.



Ако натиснете някой бутон, на дисплея се показва “**L**”.



За да изключите функцията **CHILD LOCK**, натиснете и задръжте **STOP/CLEAR**, докато “**L**” изчезне от дисплея. При изключването се чува **СИГНАЛ**.



Бърз старт

В следващия пример ще ви покажа как да настроите 2 минути за приготвяне на висока мощност.

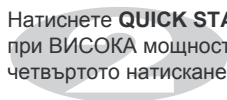


Функцията **QUICK START** ви позволява да зададете интервали от 30 секунди при готвене на **ВИСОКА** мощност с натискане на бутона **QUICK START**.

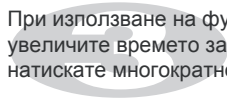
Натиснете **STOP/CLEAR**.



Натиснете **QUICK START** четири пъти, за да изберете 2 минути при **ВИСОКА** мощност. Печката започва да работи още преди четвъртото натискане.



При използване на функцията **QUICK START** можете да увеличите времето за приготвяне до 9 минути и 59 секунди, като натискате многократно бутона **QUICK START**.



В следващия пример ще ви покажа как да увеличите или намалите времето за приготвяне при предварително зададените програми AUTO COOK.

Повече или по-малко време за приготвяне



Ако смятате, че използвайки програмата **AUTO COOK**, ястията изгарят или остават сурови, можете да увеличите или да намалите времето за приготвяне, като натиснете бутоните **MORE/LESS**.

Когато не използвате автоматичната функция, можете да увеличавате/намалявате времето за приготвяне по всяко време с натискане на бутоните **MORE/LESS**. Не е необходимо да прекъсвате процеса на приготвяне.

Натиснете **STOP/CLEAR**.



Задайте желаната програма за **AUTO COOK**.

* Вижте AUTO COOK (стр. 86)

Изберете тегло на храната.

Натиснете **START**.



Натиснете **MORE**.

Времето за приготвяне ще се увеличава с 10 секунди при всяко натискане на бутона.

Натиснете **LESS**.

Времето за приготвяне ще намалява с 10 секунди при всяко натискане на бутона.



Готвене с микровълни

В следващия пример ще ви покажа как се приготвят ястия за 5 минути и 30 секунди при мощност от 720 W.



Печката има пет степени на мощност на микровълните. Максималната мощност е избрана автоматично, но с натискане на бутона, можете да изберете друга степен.

МОЩНОСТ	Izlazna snaga	
ВИСОКА	900W	100%
СРЕДНОВИСОКА	720W	80%
СРЕДНА	540W	60%
РАЗМРАЗЯВАНЕ/ СРЕДНОНИСКА	360W	40%
НИСКА	180W	20%

Уверете се, че сте включили печката правилно по описания по-горе в ръководството начин.

Натиснете **STOP/CLEAR**.



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



Натиснете **1 MIN** пет пъти.
Натиснете **10 SEC** три пъти.



Натиснете **START**.

По време на готвенето можете да използвате бутоните **MORE** или **LESS**, за да увеличите или да намалите времето за приготвяне.



Микровълновата печка има 5 степени на мощност, за да ви осигури максимална гъвкавост и контрол над готвенето. Таблицата по-долу показва примери за ястия и препоръчителната за приготвянето им степен на мощност за тази микровълнова печка.

Степени на мощност

СТЕПЕН НА МОЩНОСТ	ОТДАВАНА МОЩНОСТ		УПОТРЕБА
ВИСОКА	900W	100%	<ul style="list-style-type: none"> • Кипване на вода • Запичане на кайма • Приготвяне на пилешко, риба, зеленчуци • Приготвяне на крехки парчета месо
СРЕДНОВИСОКА	720W	80%	<ul style="list-style-type: none"> • Претопляне • Печене на месо и пилета • Приготвяне на гъби и раковидни • Приготвяне на ястия със сирене и яйца
СРЕДНА	540W	60%	<ul style="list-style-type: none"> • Приготвяне на кейкове и кифли • Приготвяне на яйца • Приготвяне на крем • Приготвяне на ориз, супа
РАЗМРАЗЯВАНЕ/ СРЕДНОНИСКА	360W	40%	<ul style="list-style-type: none"> • Размразяване • Разтопяване на шоколад и масло • Приготвяне на по-жилави парчета месо
НИСКА	180W	20%	<ul style="list-style-type: none"> • Размекване на масло и сирене • Размекване на сладолед • Втасване на тесто



Готвене на два етапа

В следващия пример ще ви покажа как да пригответе храна на два етапа. При първия етап ястието е готово за 11 минути на ВИСОКА мощност, а при втория – за 35 минути на 360 W.



По време на готвенето на два етапа вратата на печката може да се отвори и ястието да се провери. Затворете вратата и натиснете **START** – готвенето ще продължи.

В края на първия етап прозвучава СИГНАЛ и започва вторият етап.

Ако искате да прекратите програмата, натиснете два пъти **STOP/CLEAR**.

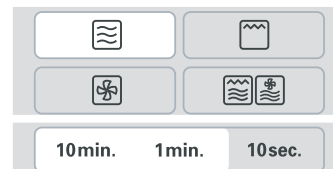
При Автоматично размразяване храната може да се приготви на максимум три етапа (Автоматично размразяване + Етап 1 + Етап 2). По този начин можете да размразите и да сготвите храната, без да пренастройвате печката за всеки етап.

Натиснете **STOP/CLEAR**.



Задайте мощност и време за приготвяне за първия етап. За да изберете **ВИСОКА** мощност, натиснете веднъж **MICRO**. (При избрана ВИСОКА мощност можете да пропуснете това действие.)

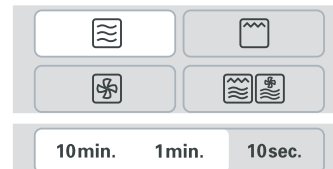
Натиснете **10 MIN** веднъж.
Натиснете **1 MIN** веднъж.



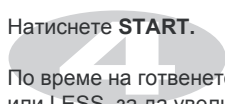
Задайте мощност и време за приготвяне за втория етап.

За да изберете мощност 360 W, натиснете четири пъти **MICRO**.

Натиснете **10 MIN** три пъти.
Натиснете **1 MIN** пет пъти.



Натиснете **START**.



По време на готвенето можете да използвате бутоните **MORE** или **LESS**, за да увеличите или да намалите времето за приготвяне.



В следващия пример ще ви покажа как да използвате грила, за да пригответе ястие за 12 минути и 30 секунди

Готвене с грил

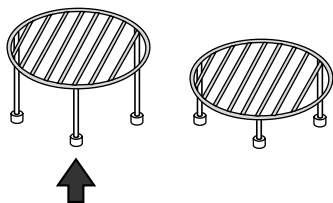


Този модел има **ЗАКРИТ НАГРЕВАТЕЛ**, така че не е необходимо предварително затопляне.

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 **STOP/CLEAR**.

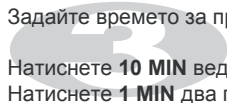


Натиснете **GRILL**.



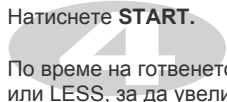
Задайте времето за приготвяне.

Натиснете **10 MIN** веднъж.
Натиснете **1 MIN** два пъти.
Натиснете **10 SEC** три пъти.



Натиснете **START**.

По време на готвенето можете да използвате бутоните **MORE** или **LESS**, за да увеличите или да намалите времето за приготвяне.



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 функцията 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**.



Натиснете **CONVECTION**.



Натиснете **MORE** пет пъти, за да изберете 230°C.

Температурата за приготвяне може да се промени с натискане на бутоните MORE или LESS.



Натиснете **START**.

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



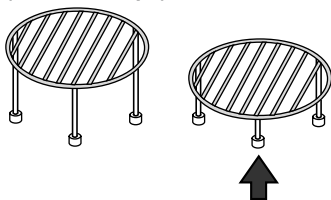
В следващия пример ще ви покаже как първо да затоплите печката и след това да пригответе храна на температура от 230°C за 50 минути.

Готвене С КОНВЕКЦИЯ



Ако не настроите температура, печката автоматично избира 180°C. Температурата за приготвяне може да се промени с натискане на бутоните MORE или LESS.

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**.



Натиснете **MORE** пет пъти, за да изберете 230°C. Температурата за приготвяне може да се промени с натискане на бутоните MORE или LESS.



Натиснете **10 MIN** пет пъти.



Натиснете **START**.

По време на готвенето можете да използвате бутоните MORE или LESS, за да увеличите или да намалите времето за приготвяне.



Комбинирано ГОТВЕНЕ

В следващия пример ще ви покажа 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.



Задайте времето за приготвяне.

Натиснете **10 MIN** два пъти.

Натиснете **1 MIN** пет пъти.



Натиснете **START**.

По време на готвенето можете да използвате бутоните **MORE** или **LESS**, за да увеличите или да намалите времето за приготвяне.

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**.

Натиснете **MORE** два пъти, за да изберете 200°C температура на конвекция.



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



Задайте времето за приготвяне.

Натиснете **10 MIN** два пъти.

Натиснете **1 MIN** пет пъти.



Натиснете **START**.

По време на готвенето можете да използвате бутоните MORE или LESS, за да увеличите или да намалите времето за приготвяне.

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



Автоматично ГОТВЕНЕ

В следващия пример ще ви покажа как да пригответе 0,5 кг необелени картофи.

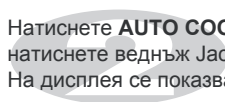


Функцията **AUTO COOK** ви позволява да пригответе лесно повечето от вашите любими ястия, като изберете типа ястие и въведете неговото тегло.

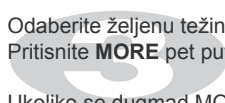
Натиснете **STOP/CLEAR**.



Натиснете **AUTO COOK** за желаня тип храна, в случая натиснете веднъж Jacket Potato, Rice/Pasta. На дисплея се показва "Ac-1".



Odaberite željenu težinu krumpira u ljusci.
Pritisnite **MORE** pet puta da bi upisali 0,5kg.



Ukoliko se dugmad MORE/LESS pritisnu i drže, težina će se brzo povećati /smanjiti



Натиснете **START**.



Функция	Тип	Тегло	Съд	Температура на храната	Инструкции																
Автоматично готвене	Jacket Potato (Ac-1) (Необелени картофи)	0,2 – 1,0 кг	Метална подставка	Със стайна температура	Изберете 200-220 гр. картофи със среден размер. Измийте ги и ги подсушете. Прободете ги с вилица няколко пъти. Поставете ги върху металната подставка. Настройте теглото и натиснете START. След като станат готови, извадете картофите от печката. Оставете ги покрити с фолио за 5 минути. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Грилът и печката ще станат много горещи. Използвайте ръкавици.																
	Fresh Vegetable (Ac-2) (Пресни зеленчуци)	0,2 – 0,8 кг	Съд за микровълнова печка	Със стайна температура	Поставете зеленчуците в съд за микровълнова печка. Добавете вода. Покрийте съда. След като станат готови, разбъркайте ги и изчакайте. Добавете вода според количеството. ** 0,2 кг – 0,4 кг – 2 супени лъжици ** 0,5 кг – 0,8 кг – 4 супени лъжици																
	Frozen Vegetable (Ac-3) (Замразени зеленчуци)	0,2 – 0,8 кг	Съд за микровълнова печка	Замразени	Поставете зеленчуците в съд за микровълнова печка. Добавете вода. Покрийте съда. След като са готови, разбъркайте ги и изчакайте. Добавете вода според количеството. ** 0,2 кг – 0,4 кг – 2 супени лъжици ** 0,5 кг – 0,8 кг – 4 супени лъжици																
	Rice / Pasta (Ac-4) (Ориз/паста)	0,1 – 0,3 кг	Съд за микровълнова печка	Със стайна температура	Измийте ориза и го сложете в гореща вода с ¼ до 1 чаена лъжичка сол, в дълбок и широк съд. <table border="1" data-bbox="826 722 1340 823"> <thead> <tr> <th colspan="2">Тегло</th> <th>100g</th> <th>200g</th> <th>300g</th> <th>Капак</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Вода</td> <td>Ориз</td> <td>250ml</td> <td>350ml</td> <td>480ml</td> <td>Да</td> </tr> <tr> <td>Паста</td> <td>300ml</td> <td>600ml</td> <td>900ml</td> <td>Не</td> </tr> </tbody> </table>	Тегло		100g	200g	300g	Капак	Вода	Ориз	250ml	350ml	480ml	Да	Паста	300ml	600ml	900ml
Тегло		100g	200g	300g	Капак																
Вода	Ориз	250ml	350ml	480ml	Да																
	Паста	300ml	600ml	900ml	Не																

Автоматично печене

В следващия пример ще ви покажа как да пригответе 1,4 кг говеждо печено.

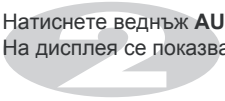


Функцията **AUTO ROAST** ви позволява да пригответе лесно повечето от вашите любими ястия, като изберете типа ястие и въведете неговото тегло.

Натиснете **STOP/CLEAR**.



Натиснете веднъж **AUTO ROAST**, за да изберете **ROAST BEEF**.
На дисплея се показва "Ar-1".

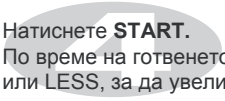


Посочете теглото на говеждото.
Натиснете **MORE** десет пъти, за да въведете 1,4 кг.



Натиснете **START**.

По време на готвенето можете да използвате бутоните **MORE** или **LESS**, за да увеличите или да намалите времето за приготвяне.



УКАЗАНИЯ ЗА АВТОМАТИЧНО ПЕЧЕНЕ

Функция	Тип	Тегло	Съд	Температура на храната	Инструкции
Автоматично печене	Roast Beef (Ar-1) (Говеждо печено)	0,5 – 1,5 кг	Ниска скара и метална подставка	От хладилника	Намажете говеждото с разтопен маргарин или масло. Поставете го на ниската скара върху металната подставка При СИГНАЛА го обърнете. После натиснете START, за да продължите с готвенето. Когато готвенето приключи, оставете печеното покрито с фолио за 10 минути.
	Roast Pork (Ar-2) (Печена пържола)	0,5 – 1,5 кг	Ниска скара и метална подставка	От хладилника	Намажете свинското с разтопен маргарин или масло. Поставете го на ниската скара върху металната подставка При СИГНАЛА го обърнете. После натиснете START, за да продължите с готвенето. Когато готвенето приключи, оставете свинското покрито с фолио за 10 минути.
	Whole Chicken (Ar-3) (Цяло пиле)	0,8 – 1,5 кг	Ниска скара и метална подставка	От хладилника	Измийте и подсушете пилето. Намажете го с разтопен маргарин или масло. Поставете го на ниската скара върху металната подставка. При СИГНАЛА го обърнете. После натиснете START, за да продължите с готвенето. Когато готвенето приключи, оставете пилето покрито с фолио за 10 минути.
	Chicken Portions (Ar-4) (Пилешко)	0,2 – 0,8 кг	Висока скара и метална подставка	От хладилника	Измийте и подсушете пилешкото. Намажете го с разтопен маргарин или масло. Поставете го на високата скара върху металната подставка. При СИГНАЛА го обърнете. После натиснете START, за да продължите с готвенето. Когато готвенето приключи, оставете пилешкото покрито с фолио за 2-5 минути.

Автоматично размразяване



Печката има четири настройки за размразяване на микровълнови вълни: **MEAT, POULTRY, FISH** и **BREAD**. Всеки тип размразяване съответства на различни настройки на мощността. Можете да изберете различни настройки с последователно натискане на **AUTO DEFROST**.

Тип	Натиснете DEFROST
MEAT (МЕСО)	1 път
POULTRY (ПИЛЕШКО)	2 пъти
FISH (РИБА)	3 пъти
BREAD (ХЛЯБ)	4 пъти

Температурата и плътността на храната варират, така че препоръчвам тя да се проверява преди готвене. Обърнете специално внимание на големите парчета месо и пилешко, някои храни не трябва да се размразяват напълно преди готвене. Рибата например става готова толкова бързо, че понякога е по-добре да започнете да я готвите, докато още не е съвсем размразена. Програмата **BREAD** е подходяща за размразяване на питки и парчета хляб например. Трябва да изчакате, за да се размрази вътрешността. В следващия пример ще ви покажа как да размразите 1,4 кг замразено пилешко.

Натиснете **STOP/CLEAR**.

Измерете теглото на храната, която ще размразявате. Уверете се, че сте отстранили напълно опаковката; поставете храната в печката и затворете вратата.



Натиснете два пъти **DEFROST**, за да изберете програмата за размразяване **POULTRY**. На дисплея се показва **"dEF2"**.



Въведете теглото на замразената храна, която ще размразявате.

За да въведете 1,4 кг, натиснете **MORE** четиринайсет пъти.



Натиснете **START**.



По време на размразяването ще чуете **СИГНАЛ**, при който трябва да отворите вратата на печката, да обърнете храната и да я разделите, така че да осигурите равномерно размразяване. Отстранете частите, които вече са се размразили, или ги покрийте, така че да забавите размразяването. След проверката затворете вратата на печката и натиснете **START**, за да продължите с размразяването. Печката няма да прекъсне размразяването (дори след прозвучаването на СИГНАЛА) освен ако не отворите вратата.

Указания за размразяване

- Храната, която размразявате, трябва да се постави непокрита в подходящ за използване в микровълнова печка съд на въртящата се стъклена подставка.
- При необходимост покрийте части от месото или пилешкото с алуминиево фолио. Това ще предотврати затоплянето на тънките части по време на размразяването. Уверете се, че фолиото не се допира до стените на печката.
- Колкото се може по-рано разделете кайма, пържоли, наденички и бекон.
- При СИГНАЛА обърнете храната. Отстранете размразените части. Продължете с размразяването на останалите парчета. След размразяването на храната изчакайте, докато се размрази напълно.
За пълно размразяване на големи парчета месо и цели пилета трябва да ИЗЧАКАТЕ поне 1 час, преди да започнете приготвянето им.

ТИП	ТЕГЛО	СЪД	ХРАНА
Месо Пилешко Риба	0,1 кг – 4,0 кг	Съд за микровълнова печка (плосък съд)	Месо Говежда кайма, филе, кубчета за задушено, говежди пържоли, говеждо печено, печен бут, сандвич с месо, свински пържоли, агнешки пържоли, месно руло, наденички, котлети (2 см) обърнете месото. След размразяването изчакайте 5-15 минути. Пилешко Цели пилета, бутчета, гърди, пуешки гърди (под 2,0 кг) При СИГНАЛА обърнете пилешкото. След размразяването изчакайте 20-30 минути. Риба Филе, пържоли, цели риби, морски дарове При СИГНАЛА обърнете рибата. След размразяването изчакайте 10-20 минути.
Хляб	0,1 кг – 0,5 кг	Хартиена салфетка или плосък съд	Филии хляб, кифли, багети и т.н.

Бързо размразяване

Тази функция се използва за бързо размразяване на 0,5 кг кайма. Трябва да изчакате, за да се размрази вътрешността. В този пример ще ви покажа как да размразите 0,5 кг замразена кайма.



Печката има опция за микровълново бързо размразяване (MEAT).

Натиснете **STOP/CLEAR**.

Измерете теглото на храната, която ще размразявате. Уверете се, че сте отстранили напълно опаковката; поставете храната в печката и затворете вратата.



Натиснете **БЪРЗО РАЗМРАЗЯВАНЕ**.

Фурната стартира автоматично.



По време на размразяването ще чуете **СИГНАЛ**, при който трябва да отворите вратата на печката, да обърнете храната и да я разделите, така че да осигурите равномерно размразяване. Отстранете частите, които вече са се размразили, или ги покрийте, така че да забавите размразяването. След проверката затворете вратата на печката и натиснете **START**, за да продължите с размразяването. Печката няма да прекъсне размразяването (дори след прозвучаването на СИГНАЛА) освен ако не отворите вратата.

РЪКОВОДСТВО ЗА БЪРЗО РАЗМРАЗЯВАНЕ

Използвайте тази функция за бързо размразяване на кайма.

Разопакувайте напълно каймата. Поставете я в съд, подходящ за използване в микровълнова печка. При СИГНАЛА извадете каймата от микровълновата печка, обърнете я и я върнете обратно в печката. Натиснете **START**, за да продължите. Когато програмата завърши, извадете каймата от микровълновата печка, покрийте я с фолио и изчакайте 5-15 минути или докато се размрази напълно.

Тип	Тегло	Съд	Инструкции
Кайма	0,5 кг	Съд за микровълнова печка (плосък съд)	Кайма При СИГНАЛА обърнете каймата. След размразяването изчакайте 5-15 минути.

Запазване на вкуса

В следния пример ще ви покажа как да използвате функцията “Запазване на вкуса” за да затоплите храна при температура от 90°C за 30 минути.



Фурната е с температурен диапазон от 30°C до 90°C, когато е избрана функцията **Запазване на вкуса**.

На вашата фурна ще й бъдат необходими няколко минути, за да достигне избраната температура.

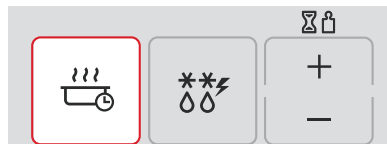
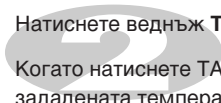
Когато достигне точната температура, вашата фурна ще издаде звуков сигнал.

Натиснете **СТОП/ИЗЧИСТВАНЕ**.



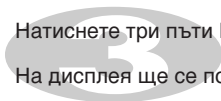
Натиснете веднъж **TASTE SAVER**.

Когато натиснете TASTE SAVER, първоначално зададената температура е 60°C.



Натиснете три пъти **MORE** (повече).

На дисплея ще се появи “90°C”.



Натиснете три пъти **10 MIN**.

На дисплея ще се появи “30:00”.



Натиснете **START**.



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, напълнени 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 няколко 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.

Състеклени съдове

Огнеупорните състеклени 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 храни. 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 нагрява 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, Вие 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 предпечетете 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 винаги. 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 досотвят, 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.

Плътнос 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 неколkokратно 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 дедел 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 прилепащо 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 собствената си мазнина. Храна, готвена по-кратко, може да бъде полята със специален сос, напр. сос "Устършър" (Worcestershire), совс 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 прилепащото фолио, храната може да изгуби част от влагата си.

Подредане 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 опекаят равномерно. Тази препоръка се отнася също и за пилешки разфасовки и пържоли.

Разполагане на по-едрите 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 от 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 готвя 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 с 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 измийте 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. Преминава 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 звуков 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 кулинарната 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 МОНТ АЖ / 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 [\perp].

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 спецификации

		MC7849H/MC7849HS/MC7849HB
Входна мощност		230 V AC/50 Hz
Изходна мощност		900 W (IEC60705 нормативен стандарт)
Честота на микровълните		2450 MHz
Размери		512 мм (Ш) × 302 мм (В) × 500 мм (Д)
Консумирана мощност	Микровълни Грил	1300 W
	Комбинирано	1150 W
	готвене	3150 W
	Конвекция	800 W (максимум 1900 W)

Memo



MIKROVALNA PEČNICA

PRIRUČNIK ZA VLASNIKA

MOLIMO, PAŽLJIVO PROČITAJTE OVAJ PRIRUČNIK PRIJE UPORABE APARATA.

MC7849H/MC7849HS/MC7849HB

HRVATSKI

СРПСКИ

Sadržaj

Kako radi mikrovalna pećnica

Mikrovalovi su oblik energije sličan radio i televizijskim valovima i dnevnom svjetlu. U normalnim okolnostima kad prolaze kroz atmosferu mikrovalovi se šire prema van i nestaju bez ikakvoj učinka. Međutim, mikrovalne pećnice imaju magnetron građen tako da iskorištava energiju iz mikrovalova. Elektricitet u magnetronskoj cijevi koristi se za stvaranje mikrovalne energije.

Mikrovalovi ulaze u područje kuhanja hrane kroz otvore unutar pećnice. Na dnu pećnice nalazi se rotirajući pladanj. Mikrovalovi ne mogu prolaziti kroz metalne stranice pećnice ali mogu probiti materijale kao što je staklo, porculan ili papir, tj. materijale od kojih se izrađuje posuđe za korištenje u mikrovalnoj pećnici.

Mikrovalovi ne zagrijevaju posuđe ali ono na kraju postaje vruće od topline koju stvara zagrijana hrana.

Vrlo siguran uređaj

Mikrovalna pećnica je jedan od najsigurnijih kućanskih aparata. Kad otvorite vrata, pećnica automatski prestane stvarati mikrovalove. Mikrovalna energija se u hrani u potpunosti pretvara u toplinu i ne postoji nikakva "preostala energija" koja bi vam štetila dok konzumirate hranu.

Sadržaj	100
Važne upute za sigurnost	
Pročitaj pažljivo i čuvaj za buduću pomoć	101 ~ 102
Mjere opreza	103
Vađenje iz kutije i instaliranje	104 ~ 105
Podešavanje sata	106
Zaštita za djecu	107
Brzo uključivanje	108
Više ili manje kuhanja	109
Micro Power kuhanje	110
Micro Power stupnjevi	111
Kuhanje na dva stupnja	112
Pečenje na grillu (Roštilju)	113
Konvekcijsko kuhanje	114 ~ 115
Kombinirano kuhanje	116 ~ 117
Automatsko kuhanje	118 ~ 119
Automatsko pečenje	120 ~ 121
Automatsko odmrzavanje	122 ~ 123
Brzo odmrzavanje	124 ~ 125
Čuvar okusa	126
Mikrovalno sigurno Posuđe	127
Karakteristike hrane i Mikrovalno kuhanje	128 ~ 129
Pitanja i Odgovori	130
Informacije o napojnom kablju /	
Tehničke karakteristike	131

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 zakašnjelog naglog vrenja, zbog toga je potrebno pažljivo rukovati s posudom.
- 25 Sadržaji bočica za hranjenje i posuda s hranom moraju se promiješati i protresti a prije upotrebe je potrebno provjeriti temperaturu kako se dijete ne bi opeklo.
- 26 Jaja u njihovoj ljusci i cijela tvrdo kuhana jaja se ne trebaju zagrijavati u mikrovalnim pećnicama jer mogu eksplodirati, čak i nakon što je prestalo mikrovalno zagrijavanje.
- 27 Pojednosti za čišćenje brtvi na vratima, šupljina i dodatnih dijelova.
- 28 Pećnicu je potrebno redovito čistiti a ostatke hrane treba ukloniti.
- 29 Pogreška kod održavanja pećnice čistom može dovesti do oštećenja površine što se može štetno odraziti na rok trajanja uređaja i što vjerojatno može dovesti do opasnih situacija.
- 30 Upotrebljavajte samo one mjerače temperature koji su preporučeni za ovu pećnicu (za one uređaje koji imaju mogućnost upotrebe sonde za mjerenje temperature).
- 31 Ako postoje grijači 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 prijeto 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.

Mjere opreza za izbjegavanje prekomjernog izlaganja energiji mikrovalova

Zbog sigurnosnih brava ugrađenih u mehanizam za zatvaranje vrata pećnicu ne možete koristiti dok su ona otvorena. Sigurnosne brave automatski isključuju bilo kakvo kuhanje kod otvorenih vrata jer ako se radi o mikrovalnoj pećnici posljedica bi moglo biti štetno izlaganje energiji mikrovalova.

Vrlo je važno da ne dirate sigurnosne brave.

Između prednje strane pećnice i vrata nemojte stavljati nikakve predmete i pazite da na površinama za zatvaranje ne ostanu ostaci hrane ili ostaci od čišćenja.

Pećnicu nemojte koristiti ako je oštećena. Vrlo je važno da se vrata pećnice mogu dobro zatvoriti te da ne postoje nikakva oštećenja: (1) vrata (npr. savijena vrata), (2) šarki i okvira vrata (npr. slomljena ili klimava), (3) brtvi i površina za zatvaranje.

Pećnicu smiju podešavati ili popravljati samo ovlašteni serviseri.

Upozorenje

Provjerite je li vrijeme kuhanja točno podešeno jer bi se u slučaju predugog kuhanja hrana mogla zapaliti i oštetiti pećnicu.

Kod pripremanja tekuće hrane, npr. juha, umaka i napitaka u mikrovalnoj pećnici, zakašnjelo eruptivno kuhanje se može javiti i bez vidljivih mjehurića. Tada može doći do iznenadnog prelijevanja vruće tekućine. Da bi se to spriječilo potrebno je provesti sljedeće:

- 1 Izbjegavajte korištenje posuda s ravnim stranicama i uskim grlima.
- 2 Nemojte pregrijavati hranu.
- 3 Tekućinu u posudi promiješajte prije stavljanja u pećnicu i na otprilike polovici zagrijavanja.
- 4 Nakon grijanja, ostavite pripremljeno da malo odstoji u pećnici, ponovo promiješajte ili pažljivo protresite (posebno posude za hranjenje i dječje bočice), te provjerite temperaturu prije nego počnete jesti kako se ne biste opekli (posebno posude za hranjenje i dječje bočice). Posudama rukujte pažljivo.

Upozorenje

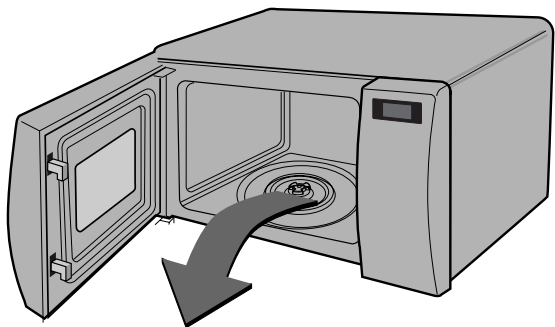
Nakon pripremanja hrane pomoću mikrovalova uvijek je ostavite da malo odstoji i prije nego počnete jesti provjerite temperaturu. Posebno pazite na dječje bočice i posude za hranjenje.

Vađenje iz kutije i Instaliranje

U sljedeća dva osnovna koraka moći ćete brzo provjeriti radi li vaša mikrovalna pećnica ispravno. Molimo da posebnu pozornost obratite na upute o tome kuda smjestiti pećnicu. Kod vađenja iz kutije provjerite jeste li izvaditi svu dodatnu opremu i ambalažu. Provjerite je li vaša mikrovalna pećnica tijekom isporuke ostala neoštećena.

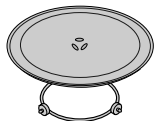
1

Izvadite pećnicu iz kutije i postavite je na ravnu površinu.

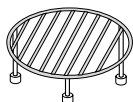


VISOKI STALAK

STAKLENI PLADANJ



ROTIRAJUĆI PLADANJ



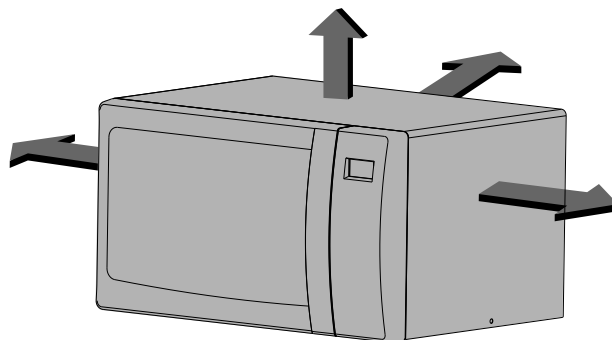
NISKI STALAK



METALNA POSUDA

2

Pećnicu postavite na visinu koju sami odaberete ali pripazite da je smjestite na visinu od barem 85cm i da radi pravilne ventilacije bude barem 30cm slobodnog prostora iznad nje i 10 cm iza. Prednja strana pećnice treba biti barem 8cm udaljena od ruba površine kako se ne bi prevrnula. Na gornjoj ili bočnoj strani pećnice nalaze se otvori za ventilaciju. Blokiranje tih otvora može prouzročiti oštećenja pećnice.

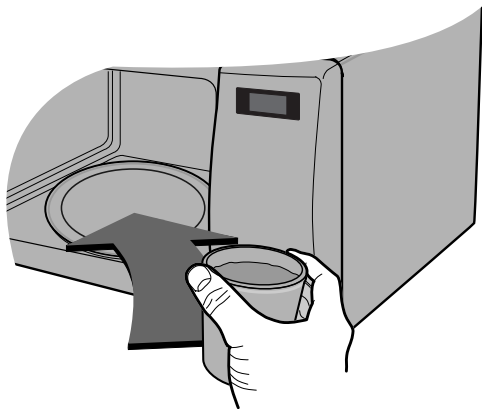


**OVA PEĆNICA SE NE SMIJE KORISTITI U KOMERCIJALNE SVRHE
(ZA CATERING USLUGE).**

- 3** Priključite pećnicu u standardnu kućansku utičnicu. Provjerite je li pećnica jedini uređaj priključen na tu utičnicu. Ako pećnica ne radi ispravno, iskopčajte je iz utičnice za dovod struje i ponovno priključite.

- 4** Za otvaranje vrata pećnice povucite RUČKU. ROTIRAJUĆI PRSTEN postavite unutar pećnice i na njega stavite STAKLENI PLADANJ.

- 5** Posudu namijenjenu korištenju u mikrovalnoj pećnici napunite s 300 ml vode. Stavite je na STAKLENI PLADANJ i zatvorite vrata. Ako niste sigurni kakve posude koristiti pročitajte upute na strani 127.



- 6** Pritisnite STOP tipku, te nakon toga START tipku jednom da biste vrijeme kuhanja podesili na 30 sekundi



- 7** Na ZASLONU se prikazuje odbrojavanje 30 sekundi. Kad dođe do 0 začuje se zvučni signal (BIP). Otvorite vrata pećnice i provjerite temperaturu vode. Ako pećnica radi voda bi trebala biti topla. **Pažljivo vadite posudu jer može biti vruća.**



VAŠA PEĆNICA JE INSTALIRANA.

Podešavanje sata

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.



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.
(Ako želite koristiti druge opcije pritisnite Taste saver .
Ako nakon spremanja sata želite promijeniti druge opcije, pećnicu morate iskopčati i ponovo ukopčati u utičnicu.)



Pritisnite **10 MIN** petnaest puta.
Pritisnite **1 MIN** tri puta.
Pritisnite **10 SEC** pet puta.



Pritisnite **Taste saver** da postavite vrijeme.
Sat počinje odbrojavati.



zaštita za djecu



Pećnica je opremljena sigurnosnim uređajem koji sprječava slučajno uključivanje. Ako uključite Child lock zaštitu, nećete moći koristiti niti jednu od funkcija pećnice niti ćete moći pripremati hranu. Međutim, dijete ipak može otvoriti vrata pećnice!

Pritisnite **STOP/CANCEL**.

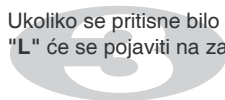


Pritisnite i zadržite **STOP / CLEAR** sve dok se na zaslonu ne pojavi "**L**" i ne začuje zvučni signal "**BIP**". **CHILD LOCK** zaštita je time uključena.

Ako ste imali podešen sat, vrijeme će nestati s ekrana, ali će se ponovo pojaviti nakon nekoliko sekundi.



Ukoliko se pritisne bilo koje dugme, "**L**" će se pojaviti na zaslonu.



Za poništavanje **CHILD LOCK** zaštite pritisnite i zadržite **STOP / CLEAR** sve dok "**L**" ne nestane. Kada se isključi začuje se zvučni signal "**BIP**".



Brzo uključivanje

Slijedećim primjerom pokazat ću vam kako podesiti 2 minute kuhanja s visokom snagom



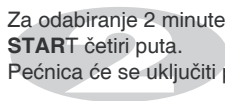
Funkcija QUICK START omogućuje vam da podesite kuhanje s visokom snagom na intervale od 30 sekundi jednostavnim dodiranjem tipke QUICK START.

Pritisnite **STOP/CANCEL**.

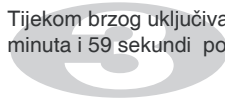


Za odabiranje 2 minute **(HIGH) VISOKE** snage pritisnite **QUICK START** četiri puta.

Pećnica će se uključiti prije nego završite s četvrtim pritiskom.



Tijekom brzog uključivanja vrijeme kuhanja možete produžiti do 9 minuta i 59 sekundi ponovljenim pritiscima na tipku **QUICK START**.



Slijedećim primjerom pokazat ću vam kako promijeniti prethodno podešeni program Automatsko kuhanje na dulje ili kraće vrijeme kuhanja

Više ili manje Kuhanja



Ako tijekom korištenja AUTO COOK programa primijetite da vam je hrana previše ili premalo kuhana, možete produljiti ili skratiti vrijeme kuhanja pritiskom na tipke MORE/LESS

Ako kuhate bez Auto funkcije, možete produžiti vrijeme kuhanja u bilo kojem momentu, pritiskanjem na MORE/LESS tipke. Nije potrebno zaustavljati kuhanje.

Provjerite jeste li pećnicu ispravno instalirali prema uputama navedenim u prethodnom dijelu priručnika.

Pritisnite **STOP/CANCEL**.



Odaberite željeni **AUTO COOK** program.

*Vidi AUTO COOK (str. 118)
(Odaberite težinu hrane)

Pritisnite **START**.



Pritisnite **MORE**

Vrijeme kuhanja produljit će se za 10 sekundi kod svakog pritiska na tipku.

Pritisnite **LESS**

Vrijeme kuhanja skratit će se za 10 sekundi kod svakog pritiska na tipku.



Micro Power

Kuhanje

Sljedećim primjerom pokazat ću vam kako kuhati hranu na 720W za 5 minuta i 30 sekundi.



Pećnica ima pet stupnjeva za podešavanje mikrovalova. Visoka snaga je podešena automatski, a drugačija razina snage podešava se ponovljenim pritiscima na MICRO.

SNAGA	Izlazna snaga	
VISOKA	900W	100%
SREDNJE VISOKA	720W	80%
SREDNJA	540W	60%
ODMRZAVANJE/ SREDNJE NISKA	360W	40%
NISKA	180W	20%

Provjerite jeste li pećnicu ispravno instalirali prema uputama navedenim u prethodnom dijelu priručnika.

Pritisnite **STOP/CANCEL**.



Dvaput pritisnite na **MICRO** kako biste odabrali snagu od 720W. Na zaslonu će se pojaviti "720".



1 MIN pritisnite pet puta.
10 SEC pritisnite tri puta.



Pritisnite **START**.

Kada kuhate, možete koristiti dugme VIŠE ILI MANJE da produžite ili skratite vrijeme kuhanja.



Pećnica ima pet stupnjeva snage koji omogućuju veću fleksibilnost i kontrolu kuhanja. Tabela u nastavku prikazuje hranu i preporučenu snagu za kuhanje u mikrovalnoj pećnici.

Micro Power

Stupnjevi

STUPANJ	SNAGA		KORISTITI ZA
VISOK	900W	100%	<ul style="list-style-type: none"> • Zagrijavanje vode • Crveno mljeveno meso • Kuhanje peradi, ribe, povrća • Pripremanje mekih komada mesa
SREDNJE VISOK	720W	80%	<ul style="list-style-type: none"> • Svako zagrijavanje • Pečenje mesa i peradi • Pripremanje gljiva i školjki • Pripremanje jela koja sadrže sir i jaja
SREDNJI	540W	60%	<ul style="list-style-type: none"> • Pečenje torti i kolača • Pripremanje jaja • Pripremanju umaka • Pripremanje riže, juha
ODMRZAVANJE/ SREDNJE NISKI	360W	40%	<ul style="list-style-type: none"> • Sve vrste odmrzavanja • Otapanje maslaca i čokolade • Priprema tvrdih komada mesa
NISKI	180W	20%	<ul style="list-style-type: none"> • Omekšavanje maslaca i sira • Omekšavanje sladoleda • Dizanje tijesta



Kuhanje na dva stupnja

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.



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**.

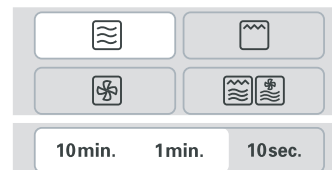
U slučaju automatskog odmrzavanja, možete kuhati hranu na najviše tri stupnja. (Automatsko odmrzavanje + stupanj 1 + stupanj 2)
Tako je moguće odmrznuti hranu i skuhati ju bez ponovnog podešavanja pećnice nakon svakog stupnja.

Pritisnite **STOP/CANCEL**.



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**.

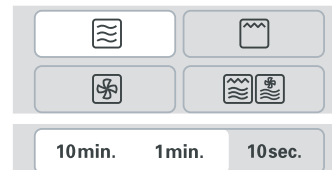
Pritisnite **10 MIN** jedanput.
Pritisnite **1 MIN** jedanput.



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

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

Pritisnite **10 MIN** tri puta.
Pritisnite **1 MIN** pet puta.



Pritisnite **START**.

Kada kuhate, možete koristiti dugme **VIŠE ILI MANJE** da produžite ili skratite vrijeme kuhanja.



Slijedećim primjerom pokazat ću vam kako koristiti grill (roštilj) za pripremu hrane za 12 minuta i 30 sekundi.

Pečenje na GRILLU (ROŠTILJU)

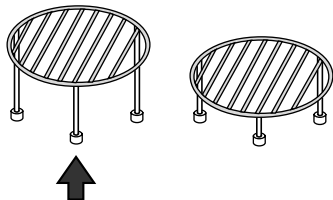


Ovaj model ima klizni grijač, tako da predgrijavanje nije potrebno.

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



Provjerite jeste li pećnicu ispravno instalirali prema uputama navedenim u prethodnom dijelu priručnika.

Pritisnite **STOP/CANCEL**.



Pritisnite **GRILL**.



Odaberite vrijeme kuhanja.

Pritisnite **10 MIN** jedanput.
Pritisnite **1 MIN** dvaput.
Pritisnite **10 SEC** tri puta.



Pritisnite **START**.

Kada kuhate, možete koristiti dugme VIŠE ILI MANJE da produžite ili skratite vrijeme kuhanja.



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.

Pritisnite **SOP/CANCEL**.



Pritisnite **CONVECTION**.



Odaberite vrijeme kuhanja.

Pritisnite **10 MIN** dvaput.
Pritisnite **1 MIN** pet puta.



Pritisnite **START**

Kod kuhanja možete koristiti tipke + / - za produžavanje ili skraćivanje vremena kuhanja.

Pazite kako vadite hranu iz pećnice jer će posuda biti vruća!



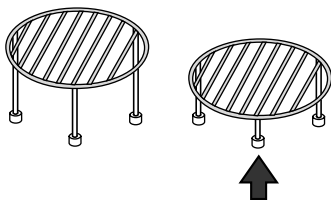
U slijedećem primjeru pokazat ću vam kako da prvo predgrijete pećnicu i nakon toga skuhate hranu na temperaturi od 230°C za 50 minuta.

Konvekcijsko Kuhanje



Ukoliko sami ne odredite temperaturu, vaša pećnica će automatski odrediti 180 °C. Temperatura kuhanja se može promijeniti pritiskom na MORE ili LESS dugme.

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



2. Za kuhanje.

Pritisnite **STOP/CLEAR**.



Pritisnite **CONVECTION**.



Pritisnite **MORE** pet puta da bi odabrali '230°C'.



Pritisnite **10 MIN** pet puta.



Pritisnite **START**

Dok kuhate, možete koristiti MORE ili LESS da bi produžili ili skratili vrijeme kuhanja.



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.



Namjestite vrijeme kuhanja.

Pritisnite **10 MIN** dva puta.

Pritisnite **1 MIN** pet puta.



Pritisnite **START**

Dok kuhate, možete koristiti **MORE** ili **LESS** da bi produžili ili skratili vrijeme kuhanja.

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



U sljedećem 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**.

Pritisnite **MORE** dva puta za konvekcijsku temperaturu od 200°C.



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



Namjestite vrijeme kuhanja.

Pritisnite **10 MIN** dva puta.

Pritisnite **1 MIN** pet puta.



Pritisnite **START**

Dok kuhate, možete koristiti **MORE** ili **LESS** da bi produžili ili skratili vrijeme kuhanja.



Automatsko Kuhanje

Sljedećim primjerom pokazat ću vam kako pripremiti pola kilograma krumpira pečenog u ljusci.



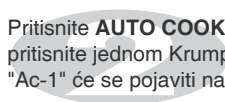
AUTOMATSKO KUHANJE

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

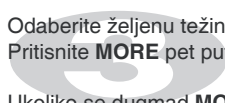
Pritisnite **STOP/CANCEL**.



Pritisnite **AUTO COOK** poželjne vrste hrane, u ovom slučaju pritisnite jednom Krumpir u ljusci, Riža/Tijesto.
"Ac-1" će se pojaviti na ekranu



Odaberite željenu težinu krumpira u ljusci.
Pritisnite **MORE** pet puta da bi upisali 0,5kg.



Ukoliko se dugmad **MORE/LESS** pritisnu i drže, težina će se brzo povećati /smanjiti

Pritisnite **START**



FUNKCIJA	KATEGORIJA	DOZVOLJENA TEŽINA	PRIBOR	TEMP. HRANE	UPUTE																
Automatsko kuhanje	Svježe Povrće (Ac-1)	0,2 kg – 1,0 kg	Metalni pladanj	Sobna temperatura	Odaberite krumpire srednje veličine od 200 – 220g. Operite i posušite krumpir. Probušite viljuškom na nekoliko mjesta. Krumpir poslažite na metalni pladanj. Ugodite težinu i pritisnite start. Nakon kuhanja uklonite krumpire iz pećnice. Ostavite ih da odstoje pokriveni folijom 5 minuta. PAŽNJA: Grill i okolina pećnice će se jako UGRIJATI. Koristite rukavice za pećnicu.																
	Svježe Povrće (Ac-2)	0,2 kg – 0,8 kg	Zdjela za kuhanje u mikrovalnoj pećnici	Sobna temperatura	Povrće stavite u zdjelu za mikrovalnu pećnicu. Dodajte vodu. Pokrijte. Nakon kuhanja, promiješajte i pustite da odstoje. Dodajte količinu vode koja odgovara količini povrća. ** 0,2 kg - 0,4 kg : 2 jušne žlice ** 0,5 kg – 0,8 kg : 4 jušne žlice																
	Smrznuto Povrće (Ac-3)	0,2 kg – 0,8 kg	Zdjela za kuhanje u mikrovalnoj pećnici	Smrznuto	Povrće stavite u zdjelu za mikrovalnu pećnicu. Dodajte vodu. Pokrijte. Nakon kuhanja, promiješajte i pustite da odstoje. Dodajte količinu vode koja odgovara količini povrća. ** 0,2 kg - 0,4 kg : 2 jušne žlice ** 0,5 kg – 0,8 kg : 4 jušne žlice																
	Riža/tjestenina (Ac-4)	0,1 kg – 0,3 kg	Zdjela za kuhanje u mikrovalnoj pećnici	Sobna temperatura	Operite rižu i stavite rižu i ključalu vodu sa ¼ do 1 čajne žlice soli u duboku i veliku zdjelu. <table border="1" data-bbox="831 706 1343 807"> <thead> <tr> <th colspan="2">Težina</th> <th>100g</th> <th>200g</th> <th>300g</th> <th>Poklopac</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Voda</td> <td>Riža</td> <td>250ml</td> <td>350ml</td> <td>480ml</td> <td>Da</td> </tr> <tr> <td>Tjestenina</td> <td>300ml</td> <td>600ml</td> <td>900ml</td> <td>Ne</td> </tr> </tbody> </table> **Riža – nakon kuhanja neka odstoje pokrivena oko 5 minuta ili dok se voda nije upila. **Tjestenina – Za vrijeme kuhanja, promiješajte nekoliko puta. Nakon kuhanja, neka odstoje 1 do 2 minute. Isperite tijesto sa hladnom vodom.	Težina		100g	200g	300g	Poklopac	Voda	Riža	250ml	350ml	480ml	Da	Tjestenina	300ml	600ml	900ml
Težina		100g	200g	300g	Poklopac																
Voda	Riža	250ml	350ml	480ml	Da																
	Tjestenina	300ml	600ml	900ml	Ne																

Automatsko Pečenje

U slijedećem primjeru pokazat ću vam kako da ispečete 1,4kg govedine.

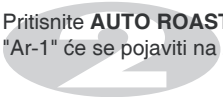


Automatsko pečenje (**AUTO ROAST**) vam omogućava da jednostavno pripravite vašu najomiljeniju hranu tako što ćete odabrati vrstu i težinu hrane.

Pritisnite **STOP/CANCEL**.



Pritisnite **AUTO ROAST** jednom da bi izabrali **ROAST BEEF**.
"Ar-1" će se pojaviti na zaslonu

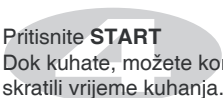


Odaberite željenu težinu govedine.
Pritisnite **MORE** deset puta da bi odabrali '1,4kg'.



Pritisnite **START**

Dok kuhate, možete koristiti **MORE** ili **LESS** da bi produžili ili skratili vrijeme kuhanja.



UPUTE ZA AUTOMATSKO PEČENJE

FUNKCIJA	KATEGORIJA	DOZVOLJENA TEŽINA	PRIBOR	TEMP. HRANE	UPUTE
Automatsko pečenje	Pečena govedina (Ar-1)	0,5 – 1,5 kg	Niski stalak i metalni pladanj	Ohlađeno u hladnjaku	Premažite govedinu otopljenim margarinom ili putrom. Stavite na niski stalak preko metalnog pladnja. Kada začujete zvuk «BIP», okrenite meso. Pritisnite ponovo start da nastavite sa kuhanjem. Nakon kuhanja ostavite da odstoji pokriveno folijom 10 minuta.
	Pečena svinjetina (Ar-2)	0,5 – 1,5 kg	Niski stalak i metalni pladanj	Ohlađeno u hladnjaku	Premažite svinjetinu otopljenim margarinom ili putrom. Stavite na niski stalak preko metalnog pladnja. Kada začujete zvuk «BIP», okrenite meso. Pritisnite ponovo start da nastavite sa kuhanjem. Nakon kuhanja ostavite da odstoji pokriveno folijom 10 minuta.
	Cijelo pile (Ar-3)	0,8 – 1,5 kg	Niski stalak i metalni pladanj	Ohlađeno u hladnjaku	Operite i osušite kožu. Premažite batkove otopljenim margarinom ili putrom. Stavite na visoki stalak preko metalnog pladnja. Kada začujete zvuk «BIP», okrenite meso. Pritisnite ponovo start da nastavite sa kuhanjem. Nakon kuhanja ostavite da odstoji pokriveno folijom 2 - 5 minuta.
	Piletina (Ar-4)	0,2 – 0,8 kg	Visoki stalak i metalni pladanj	Ohlađeno u hladnjaku	Operite i osušite kožu. Premažite batkove otopljenim margarinom ili putrom. Stavite na visoki stalak preko metalnog pladnja. Kada začujete zvuk «BIP», okrenite meso. Pritisnite ponovo start da nastavite sa kuhanjem. Nakon kuhanja ostavite da odstoji pokriveno folijom 2 - 5 minuta.

Automatsko Odmrzavanje



Pećnica ima četiri različita stupnja odmrzavanja: **MESO**, **PERAD**, **RIBA** i **KRUH**; svaka kategorija ima drugačije podešenu snagu. Pritiskanjem tipke **AUTO DEFROST** (**odmrzavanje**) podešava se različita postavka.

Kategorija	Pritisnite DEFROST
MESO	1 put
PERAD	2 puta
RIBA	3 puta
KRUH	4 puta

Temperatura i kompaktnost hrane su različite. Preporučamo da hranu prije početka kuhanja provjerite. Posebnu pozornost obratite na velike komade mesa i peradi, a neke namirnice nemojte do kraja odmrznuti prije upotrebe. Na primjer, riba je gotova tako brzo da ju je ponekad bolje početi kuhati dok je još malo zamrznuta. Program **BREAD** (kruh) je dobar za odmrzavanje malih namirnica kao što su peciva ili mali hljepečići. Potrebno je ipak nešto vremena da se i sredina odmrzne. Navodimo primjer kako odmrznuti smrznutu perad od 1,4kg.

Pritisnite **STOP/CLEAR**.

Izvažite hranu koju želite odmrznuti. Provjerite jeste li skinule sve metalne kopče ili trake; stavite hranu u pećnicu i zatvorite vrata.



Dvaput pritisnite **AUTO DEFROST** kako biste odabrali stupanj odmrzavanja za **PERAD**.

Na zaslonu će se pojaviti "**def2**".



Unesite težinu smrznute hrane koju želite odmrznuti.

Pritisnite **MORE** četrnaest puta kako bi unijeli vrijednost od 1,4 kg.



Pritisnite **START**.



Tijekom odmrzavanja pećnica će se oglasiti zvučnim signalom "BIP". Tada otvorite vrata, okrenite hranu i razdvojite komade kako bi se jednakomjerno odmrznuli. Maknite sve dijelove koji su odmrznuti ili ih zaštitite kako bi se dalje polako odmrzavali.

Nakon provjeravanja zatvorite vrata i pritisnite **START** kako bi nastavili s odmrzavanjem.

Pećnica neće prestati odmrzavati (čak i nakon zvučnog signala) ako su vrata zatvorena.

ODMRZAVANJE NAMIRNICA

- Hrana koju treba odmrznuti trebala bi biti u odgovarajućim posudama za korištenje u mikrovalnoj pećnici i stavlja se nepokrivena na stakleni rotirajući pladanj.
- Ako je potrebno, zaštitite male površine mesa ili peradi glatkom aluminijskom folijom. Time se sprječava zagrijavanje tankih površina tijekom odmrzavanja.
- Pazite da folije ne dodiruje stjenke pećnice.
- Razdvojite komade, npr. mljeveno meso, odreske, kobasice i šunku čim prije.
- Kad čujete zvučni signal "BIP" izvadite hranu iz pećnice, okrenite je i vratite u pećnicu. Pritisnite start za nastavak odmrzavanja. Na kraju programa, izvadite hranu iz pećnice, pokrijte je folijom i ostavite da se potpuno odmrzne.
- Kako bi potpuno odmrznuli, npr. velike komade mesa ili cijelu perad **OSTAVITE** ih na sobnoj temperaturi najmanje 1 sat prije kuhanja.

Kategorija	Dozvoljena težina	Posuda	Namirnica
Meso Perad Riba	0,1 – 4,0kg	Posuđe za mikrovalnu pećnicu (plitki tanjur)	<p>Meso Mljeveno meso, filei, meso narezano na kockice, odrezak Sirloin, meso za pečenje u komadu i u posudama s poklopcem, pljeskavice, mesne rolade, kotleti (2cm) Okrenite ih kad začujete "BIP". Nakon odmrzavanja ostavite da odstoje 5 – 15 minuta.</p> <p>Perad Cijelo pile, bataci, prsa, pureća prsa (manja od 2,0kg) Okrenite ih kad začujete "BIP". Nakon odmrzavanja ostavite da odstoje 20 – 30 minuta.</p> <p>Riba Filei, odresci, cijele ribe, plodovi mora Okrenite ih kad začujete "BIP". Nakon odmrzavanja ostavite da odstoje 10 – 20 minuta.</p>
Kruh	0,1 – 0,5kg	Papirnati ubrus ili plitki tanjur	Šnite kruha, pecivo, francuski kruh, itd.

Brzo Odmrzavanje

Ovu funkciju koristite za odmrzavanje samo 0,5kg smrznutog mljevenog mesa.
Bit će potrebno i nešto vremena da se odmrzne sredina.



Vaša pećnica ima mogućnost brzog odmrzavanja (MEAT).

Pritisnite **STOP/CLEAR**.

Izvažite hranu koju želite odmrznuti. Provjerite jeste li skinule sve metalne kopče ili trake; stavite hranu u pećnicu i zatvorite vrata.



Pritisnite tipku **QUICK DEFROST**,

Pećnica će automatski započeti s radom.



Tijekom odmrzavanja pećnica će se oglasiti zvučnim signalom "BEEP". Tada otvorite vrata, okrenite hranu i razdvojite komade kako bi se jednakomjerno odmrznuli. Maknite sve dijelove koji su odmrznuti ili ih zaštitite kako bi se dalje polako odmrzavali.

Nakon provjeravanja zatvorite vrata i pritisnite **START** kako bi nastavili s odmrzavanjem.

Pećnica neće prestati odmrzavati (čak i nakon zvučnog signala) ako su vrata zatvorena.

VODIČ ZA BRZO ODMRZAVANJE

Ovu funkciju koristite za brzo odmrzavanje mljevenog mesa.

Meso potpuno izvadite iz omota. Stavite meso na tanjur namijenjen korištenju u mikrovalnoj pećnici. Nakon zvučnog signala izvadite meso iz pećnice, okrenite ga i ponovno vratite u pećnicu. Pritisnite start za nastavak odmrzavanja. Na kraju programa izvadite meso iz mikrovalne pećnice pokrijte ga folijom i pustite da stoji 5 – 15 minuta da se potpuno odmrzne.

Kategorija	Dozvoljena težina	Posuda	Namirnica
Mljeveno meso	0,5kg	Posuđe za mikrovalnu pećnicu (plitki tanjur)	Mljeveno meso Okrenite kad začujete "BIP". Nakon odmrzavanja ostavite da odstoji 5 – 15 minuta.

Čuvar okusa

U sljedećem primjeru ću vam pokazati kako koristiti funkciju za čuvanje okusa za zagrijavanje hrane na 90°C za 30 minuta.



Pećica ima opseg temperature od 30°C ~ 90°C, kada se odabere

Čuvar okusa.

Pećici će trebati nekoliko minuta da postigne odabranu temperaturu.

Kada postigne odabranu temperaturu, pećica će proizvesti bip ton.

Pritisnite **STOP/BRISANJE**.



Pritisnite jedanput **ČUVAR OKUSA**.

Kada pritisnete čuvar okusa, početno je postavljeno 60°C.



Pritisnite **VIŠE** tri puta.

Na zaslonu se prikazuje "90°C".



Pritisnite **10 MIN** tri puta.

Na zaslonu se prikazuje "30:00".



10min.

1min.

10sec.

Pritisnite **START**.



Mikrovalno sigurno Posuđe

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

Mikrovalovi ne mogu prodrijeti u metal. Odbijaju se od metalnih predmeta u 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 pripremljivanju 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 knjižici pružaju velik raspon vremena za spravljanje hrane. Općenito, primijetit ćete da pri odabiru najkraćeg vremena pripremljanja, hrana može biti nedovoljno kuhana ili pečena., tako da ćete ponekad poželjeti hranu pripravljati čak i duže od maksimalne preporuke, prema vlastitim željama. Misao vodilja ove knjižice za recepte je da je bolje biti konzervativan u preporukama i određivanjima vremena za pripravljavanje 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 pripravljaju 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 pečenju mesa s kosti i masnoćom, kako se ne bi skuhalo ili ispekli neravnomjerno.

Količina hrane

Broj mikrovalova u vašoj pećnici konstantan je bez obzira na količinu hrane koju 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 spravljaju 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 spravljaju 15 minuta duže. Crvena paprika, na primjer, ili preljevi poput Worcestershire umaka mogu se primijeniti na odrescima, mesnim okruglicama piletini i ostalim namirnicama koje se kraće peku. Originalni okus hrane ne bi se trebao promijeniti dodate li malu količinu umaka ili drugih pojačivača boje.

Prekrivanje masnim papirom

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

Namirne 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 iskre u pećnici.

Podizanje

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

Probadanje

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

Provjeravanje je li dovoljno kuhano ili pečeno

Hrana se u mikrovalnoj pećnici spravlja brzo, tako da je neophodna česta provjera. Neke namirnice treba ostaviti da se skuhaју ili ispeku do kraja, ali neke treba izvaditi dok još nisu sasvim kuhane ili pečene i ostaviti ih da se do kraja skuhaју 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 brtvnenim 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 spravljeti 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 PONOVRNO 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 kuhu.

Informacije o napojnom kablju / Tehničke karakteristike

UPOZORENJE:

OVAJ UREĐAJ MORA BITI UZEMLJEN

Žice napojnog kabla obojene su prema sljedećem kodu:

Plava	- Nula
Smeđa	- Faza
Zelena i Žuta	- Zemlja

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

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

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

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

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

Tehničke specifikacije

		MC7849H/MC7849HS/MC7849HB
Napon		230V izmjenične struje / 50Hz
Snaga		900W (IEC60705 standard)
Frekvencija mikrovalova		2450 MHz
Vanjske dimenzije		širina 512mm; visina 302mm; dubina 500 mm
Potrošnja energije	Mikrovalovi	1300 W
	Grill (roštilj)	1150 W
	Kombinacija	3150 W
	Konvekcija	800 W (Max 1900 W)

Memo



PRIRUČNIK ZA UPOTREBU MIKROTALASNO PEĆI

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

MC7849H/MC7849HS/MC7849HB

OPTIČKI

Sadržaj

Kako mikrotalasna pećnica radi?

Mikrotalasi su oblik energije sličan radio i televizijskim talasima i običnom dnevnom svjetlu. Mikrotalasi se normalno šire napolje dok putuju kroz atmosferu i nestaju bez ikakvih efekata. Mikrotalasne pećnice, međutim, imaju magnetron koji je napravljen da iskoristi energiju mikrotalasa. Struja, koja se dostavlja magnetronskoj cevi, koristi se da bi se kreirala mikrotalasna energija.

Ovi mikrotalasi ulaze u prostor za kuvanje preko otvora unutar pećnice. Obrtna platforma ili poslužavnik se nalazi na dnu pećnice. Mikrotalasi ne mogu da prođu kroz metalne zidove pećnice ali mogu da prođu kroz materijale poput stakla, porcelana i papira, a to su materijali od kojih su napravljene posude za kuvanje u mikrotalasnoj pećnici.

Mikrotalasi ne zagrevaju posuđe za kuvanje iako će se posuđe zagrejati od toplote koju stvara hrana.

Vrlo bezbedan uređaj

Vaša mikrotalasna pećnica je jedan od najbezbednijih kućnih uređaja. Kada se vrata otvore mikrotalasna pećnica automatski prestaje da proizvodi mikrotalase. Mikrotalasna energija se u potpunosti menja u toplotnu energiju kada dođe u dodir sa hranom i ne ostavlja nikakvu «preostalu energiju» koja bi mogla da vam škodi kada konzumirate hranu.

Sadržaj.....	132
Važne sigurnosne instrukcije	
Pročitajte pažljivo i čuvajte ako zatreba.....	133 ~ 134
Mere opreza	135
Raspakivanje i montiranje	136 ~ 137
Podešavanje sata.....	138
Sprečavanje slučajnog uključivanja (zaštita za decu)....	139
Brzi start	140
Potpunije ili nepotpunije kuvanje.....	141
Kuvanje mikro snagom	142
Nivo mikro snage.....	143
Kuvanje iz dva stupnja.....	144
Gril kuvanje.....	145
Kuvanje strujanjem toplog vazduha.....	146 ~ 147
Kombinatorno kuvanje.....	148 ~ 149
Auto kuvanje	150 ~ 151
Auto pečenje.....	152 ~ 153
Auto odmrzavanje	154 ~ 155
Brzo odmrzavanje.....	156 ~ 157
Taste Saver	158
Sigurno Posuđe za mikrotalase	159
Karakteristike hrane i Kuvanje mikrotalasima	160 ~ 161
Pitanja i Odgovori	162
Informacija o utikaču/ Tehničke specifikacije	163

UPOZORENJE

Molimo vas da pazite da tačno podesite vreme kuvanja jer predugo kuvanje može prouzrokovati VATRU i OŠTETITI pećnicu.

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 pregrejati 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 pregrejati.
- 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.

Mere opreza da bi se izbegla moguća izloženost prekomernoj energiji mikrotalasne pećnice

Vaša pećnica ne radi kada su vrata otvorena zbog bezbednosne blokade koja je ugrađena u mehanizam na vratima. Ova bezbednosna blokada automatski isključuje bilo kakvu kuvarsku aktivnost kada su vrata otvorena; što u slučaju mikrotalasne pećnice može da dovede do štetnog izlaganja energiji mikrotalasne pećnice. **Bitno je da se bezbednosne blokade neovlašćeno ne diraju.**

Nemojte da stavljate bilo kakve predmete između prednjeg dela pećnice i vrata i nemojte dozvoliti da se hrana ili talozi sredstava za čišćenje skupljaju na površinama za zaptivanje.

Nemojte da koristite svoju pećnicu ukoliko je oštećena. Od posebne je važnosti da se vrata pećnice zatvaraju kako treba i da nema oštećenja: (1) na vratima (da nisu iskrivljena), (2) na šarkama i bravama (da nisu polomljene ili olabavljene), (3) na zaptivkama na vratima i na zaptivnim površinama.

Vašu mikrotalasnu pećnicu ne treba da podešava ili popravlja niko osim servisnog osoblja koje je za to obučeno.

Upozorenje

Molimo vas da proverite da su vremena za kuvanje dobro podešena jer prekomerno kuvanje može da dovede do paljenja HRANE i vaša pećnica može da se ošteti.

Kada podgrevate tečnosti, na primer supe, soseve i napitke u svojoj mikrotalasnoj pećnici, može da dođe do eruptivnog zakasnelog kipljenja bez da tečnost počne da ključa i da izbacuje mehuriće. Ovo može da dovede do toga da vrela tečnost prekipi. Da bi ovo sprečili treba da preduzmete sledeće korake:

1. Izbegavajte da koristite posude sa pravim ivicama i uskim grlom
2. Nemojte da pregrevate tečnosti
3. Promešajte tečnost pre nego što smestite posudu u mikrotalasnu pećnicu i promešajte je ponovo kada je tečnost polu podgrejana
4. Posle podgrevanja pustite da stoji u pećnici kraće vreme i ponovo lagano promešajte ili promućkajte (posebno sadržaj bočica i teglica za ishranu beba) i proverite temperaturu tečnosti da bi izbegli da se izgorite (posebno sadržaj bočica i teglica za ishranu beba). Oprezno postupajte sa posudom.

Upozorenje

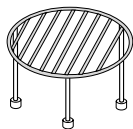
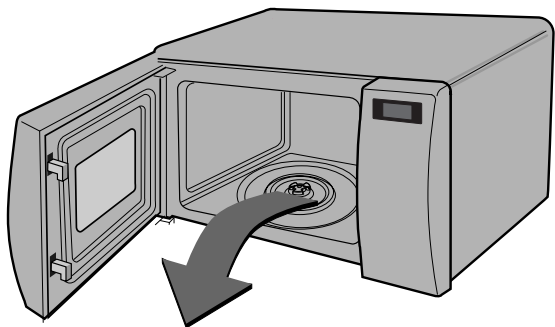
Uvek pustite hranu koja se kuva u mikrotalasnoj pećnici da odstoji i proverite temperaturu hrane pre konzumiranja. Ovo se posebno odnosi na sadržaj bočica i teglica za ishranu beba.

Raspakivanje i montiranje

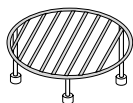
Praćenjem osnovnih koraka na ove dve strane, moći ćete da brzo proverite da li vaša pećnica radi kako treba. Molimo vas da obratite posebno pažnju na uputstvo vezano za to gde da montirate pećnicu. Kada raspakujete pećnicu proverite da ste uklonili sve dodatke i delove pakovanja. Proverite i uverite se da vaša pećnica nije oštećena tokom transporta.

1

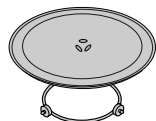
Raspakujte svoju pećnicu i stavite je na ravnu površinu



VISOKA MREŽA ZA PEČENJE
STAKLENI POSLUŽAVNIK



NISKA MREŽA
ZA PEČENJE



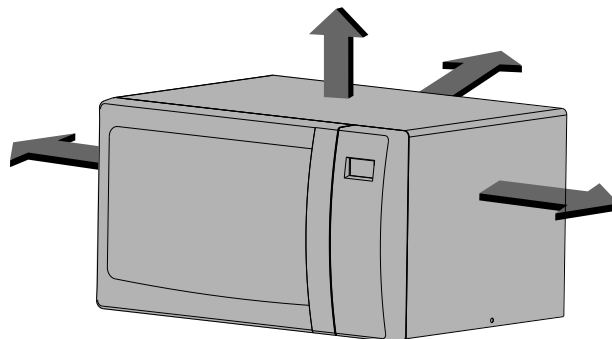
OBRTNI PRSTEN



METALNI POSLUŽAVNIK

2

Smestite pećnicu na ravnu površinu gde želite da ona stoji i koja je viša od 85 cm. Pazite da ima bar 30 cm praznog prostora iznad pećnice i bar 10 cm prostora iza pećnice radi ispravne ventilacije. Prednji kraj pećnice treba da bude najmanje 8 cm udaljen od ivice predmeta na kome ona stoji da bi se izbeglo nakretanje. Izduvna cev se nalazi ili na vrhu ili sa strane pećnice. Blokiranje ove cevi može da ošteti pećnicu.

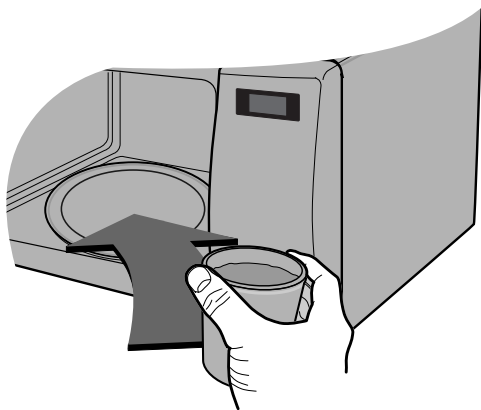


**OVU PEĆNICU NE TREBA KORISTITI U KOMERCIJALNE SVRHE U
PRODAVNICAMA ZA PRIPREMU HRANE.**

- 3** Priključite pećnicu u standardnu utičnicu. Proverite da je vaša pećnica jedini uređaj koji je priključen u utičnicu. Ukoliko pećnica ne radi kako treba isključite je iz utičnice i priključite je ponovo.

- 4** Otvorite vrata pećnice povlačeći RUČICU ZA VRATA. Stavite OBRтни PRSTEN u pećnicu i stavite STAKLENI POSLUŽAVNIK preko njega.

- 5** Napunite bezbednu posudu za mikrota lasnu pećnicu sa 300ml (pola pajnta) vode. Stavite je na STAKLENI POSLUŽAVNIK i zatvorite vrata pećnice. Ukoliko gajite bilo kakve sumlje vezane za tip posude koji možete da koristite, pogledajte stranicu 159.



- 6** Pritisnite **STOP** taster i pritisnite **START** taster jednom da bi podesili kuvanje od 30 sekundi.



- 7** **DISPLEJ** će odbrojavati počevši od tri minuta ka nuli. Kada dođe do nule čućete **BIPOVE**. Otvorite vrata pećnice i proverite temperaturu vode. Ukoliko vaša pećnica radi, voda bi trebalo da bude topla. Vodite računa kada vadite posudu jer ona može biti vruća.



VAŠA PEĆNICA JE SADA MONTIRANA

Podešavanje sata

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 drugu opciju, pritisnite Taste saver .

Ako nakon podešavanja sata želite da promenite na drugu opciju, morate da izvučete utikač i ponovo da ga utaknete u utičnicu.)



Pritisnite **10 MIN** petnaest puta.

Pritisnite **1 MIN** tri puta.

Pritisnite **10 SEC** pet puta.



Pritisnite **Taste saver** da biste podesili tačno vreme.

Sat počinje odbrojavanje.



Sprečavanje slučajnog uključivanja (zaštita za decu)



Pečnica ima bezbednosnu karakteristiku koja sprečava njeno slučajno uključivanje. Jednom kada je sprečavanje slučajnog uključivanja podešeno, nećete moći da koristite nijednu funkciju i nećete moći da kuvate.

Međutim, vaše dete moći će i dalje da otvori vrata pečnice!

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



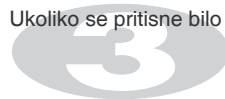
Pritisnite i držite **STOP/CLEAR (STOP/PONIŠTI)** dok se na displeju ne pojavi «L» i dok se ne začuje BIP.

SPREČAVANJE SLUČAJNOG UKLJUČIVANJA je sada postavljeno.

Vreme će nestati sa displeja ali će se ponovo pojaviti nekoliko sekundi kasnije



Ukoliko se pritisne bilo koji taster, «L» će se pojaviti na displeju.



Da bi isključili **SPREČAVANJE SLUČAJNOG UKLJUČIVANJA**, pritisnite i držite **STOP/CLEAR (STOP/PONIŠTI)** dok «L» ne nestane sa displeja. Kada se to desi, čućete BIP zvuk.



Brzi start

U sledećem primeru pokazaću vam kako da podesite kuvanje na snazi JAKO u trajanju od dva minuta



Funkcija **(QUICK START) BRZI START** omogućava vam da postavite intervale od 30 sekundi na snazi JAKO i to pritiskom na taster **(QUICK START) BRZI START**

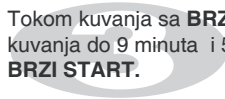
Pritisnite **STOP/CLEAR (STOP/PONIŠTI)**



Pritisnite **BRZI START** četiri puta da bi odabrali 2 minuta na snazi JAKO. Vaša pećnica će se uključiti pre nego što pritisnete četvrti put.



Tokom kuvanja sa **BRZIM STARTOM** možete da produžite vreme kuvanja do 9 minuta i 59 sekundi ponovnim pritiskom na taster **BRZI START**.



U sledećem primeru pokazaću vam kako da promenite već postojeće programe za Auto kuvanje da bi dobili duže ili kraće vreme kuvanja.

Potpunije ili nepotpunije kuvanje



Ako tijekom korištenja **AUTO COOK** programa primijetite da vam je hrana previše ili premalo kuhana, možete produljiti ili skratiti vrijeme kuvanja pritiskom na tipke **MORE/LESS**

Ako kuhate bez Auto funkcije, možete produžiti vrijeme kuvanja u bilo kojem momentu, pritiskanjem na **MORE/LESS** tipke. Nije potrebno zaustavljati kuvanje.

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



Podesite potreban program za **AUTO KUVANJE**.
*Pogledajte odeljak o **AUTO KUVANJU** (stranica 150).
Odaberite težinu hrane.

Pritisnite **START**.



Pritisnite **MORE (više)**.
Vreme kuvanja će se povećati za 10 sekundi pri svakom pritisku tastera.

Pritisnite **LESS (manje)**.
Vreme kuvanja će se smanjiti za 10 sekundi pri svakom pritisku tastera.



Kuvanje mikro snagom

U sledećem primeru pokazaću vam kako da pripremite određene vrste hrane na jačini od 720W u roku od 5 minuta i 30 sekundi.



Vaša pećnica ima pet podešavanja snage kuvanja. Automatski se odabira najjača, ali ponovnim pritiskanjem na taster možete da odaberete neku drugu jačinu.

Snaga	Izlazna snaga	
Jako	900W	100%
Srednje jako	720W	80%
Srednje	540W	60%
Odmrzavanje Srednje slabo	360W	40%
Slabo	180W	20%

Proverite da ste ispravno montirali pećnicu kako je opisano ranije u ovom uputstvu

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



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

Na displeju će se pojaviti broj «720».



Pritisnite **1 MIN** 5 puta.
Pritisnite **10 SEC** 3 puta.



Pritisnite **START**.

Tokom kuvanja možete da koristite tastere **MORE** (više) ili **LESS** (manje) da bi povećali ili smanjili vreme kuvanja.



Vaša mikrotalasna pečnica opremljena je sa 5 nivoa snage da bi vam dala maksimalnu fleksibilnost i kontrolu nad kuvanjem. Tabela ispod pokazuje primere hrane i nivo snage koji preporučujemo da koristite prilikom kuvanja u ovoj mikrotalasnoj pečnici.

Nivo mikro snage

NIVO SNAGE	IZLAZNA SNAGA		KORISTITI ZA
JAKO	900W	100%	<ul style="list-style-type: none"> • Vodu da proključa • Mleveno meso • Kuvanje piletine, ribe, povrća • Kuvanje mekih delova mesa
SREDNJE JAKO	720W	80%	<ul style="list-style-type: none"> • Sva podgrevanja • Pečeno meso i piletinu • Kuvanje pečuraka i ljuskara • Kuvanje hrane koja sadrži sira i jaja
SREDNJE	540W	60%	<ul style="list-style-type: none"> • Pečenje kolača i pogača • Priprema jaja • Kuvanje krema • Pripremanje pirindža, supe
ODMRZAVANJE / SREDNJE SLABO	360W	40%	<ul style="list-style-type: none"> • Sve vrste odmrzavanja • Topljenje maslaca i čokolade • Kuvanje manje mekih delova mesa
SLABO	180W	20%	<ul style="list-style-type: none"> • Omekšavanje maslaca i sira • Omekšavanje sladoleda • Podizanje testa sa kvascem



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 proveri. Zatvorite vrata pećnice i pritisnite **START** i kuvanje će se nastaviti.

Na kraju prvog stupnja začuće se BIP zvuk i započeće 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**



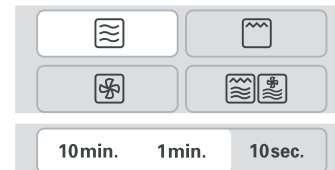
Podesite snagu i vreme kuvanja za prvi stupanj. Pritisnite **MICRO** jedanput da bi izabrali nivo snage JAKO. (Ovaj proces možete da preskočite za nivo snage JAKO)

Pritisnite **10 MIN** jednom.
Pritisnite **1 MIN** jednom.



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

Pritisnite **10 MIN** tri puta.
Pritisnite **1 MIN** pet puta.



Pritisnite **START**.

Prilikom kuvanja, možete da upotrebite tastere za **MORE** (više) ili **LESS** (manje) da bi povećali ili smanjili vreme kuvanja.



Gril kuvanje

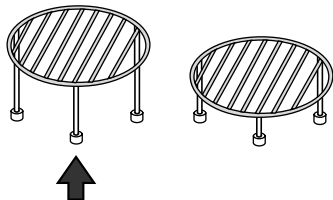
U sledećem primeru pokazaću vam kako da upotrebite gril da bi skuvali određenu hranu u roku od 12 minuta i 30 sekundi.



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)**

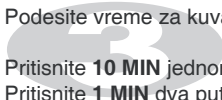


Pritisnite **GRIL**.



Podesite vreme za kuvanje.

Pritisnite **10 MIN** jednom.
Pritisnite **1 MIN** dva puta.
Pritisnite **10 SEC** tri puta.



Pritisnite **START**.

Prilikom kuvanja možete da upotrebite tastere za **MORE** (više) i **LESS** (manje) da bi povećali ili smanjili vreme kuvanja.



Kuvanje strujanjem toplog vazduha

U sledećem primeru pokazaću vam kako da zagrejete 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)



Pritisnite **MORE (više)** pet puta da odaberete 230°C.

Temperatura kuvanja može da se odabere pritiskom na tastere **MORE (više)** ili **LESS (manje)**.



Pritisnite **START**.

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



Kuvanje

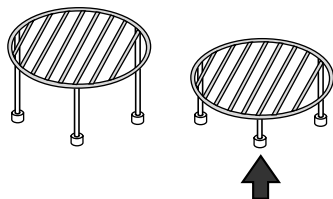
strujanjem toplog vazduha

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



Ukoliko ne postavite temperaturu, vaša pećnica će automatski odabrati temperaturu od 180°C. Temperatura kuvanja može da se promeni pritiskom na taster MORE (više) ili LESS (manje).

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)



Pritisnite **MORE (više)** pet puta da bi odabrali 230°C.



Pritisnite **10 MIN** pet puta.



Pritisnite **START.**

Temperatura kuvanja može da se odabere pritiskom na tastere MORE (više) ili LESS (manje).



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.

GRILL KOMBINACIJA.

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



Pritisnite **COMBI**

Pritisnite **GRIL**



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



Odaberite vreme kuvanja.

Pritisnite **10 MIN** dva puta.

Pritisnite **1 MIN** pet puta.



Pritisnite **START**.

Kada kuvate možete da koristite tastere za MORE (više) i LESS (manje) da bi povećali /smanjili vreme kuvanja.

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.



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 skuvati.

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

KOMBINACIJA KUVANJA STRUJANJEM TOPLOG VAZDUHA

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



Pritisnite **COMBI**.
Pritisnite **CONVECTION**.

Pritisnite **MORE (više)** za temperaturu strujanja toplog vazduha od 200°C.



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



Odaberite vreme kuvanja.
Pritisnite **10 MIN** dva puta.
Pritisnite **1 MIN** pet puta.



Pritisnite **START**.

Kada kuvate možete da koristite tastere za MORE (više) i LESS (manje) da bi povećali/smanjili vreme kuvanja.
Vodite računa kada vadite hranu jer će posuda biti vrela!



Auto kovanje

U sledećem primeru pokazaću vam kako da skuvate 0.5 Kg neoljuštenog krompira.



AUTO KUVANJE vam omogućava da lako skuvate većinu vaše omiljene hrane odabiranjem vrste hrane i unošenjem težine hrane.

Pritisnite **STOP/PONIŠTI**.



Pritisnite **AUTO COOK** taster za odgovarajući tip hrane. U ovom slučaju pritisnite Jacked potato, Rice/pasta (krompir u ljusci, pirinadž/makarone) jednom.

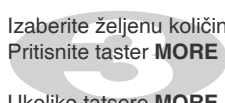
Na displeju će se pojaviti «Ac-1».



Izaberite željenu količinu krompira u ljusci.

Pritisnite taster **MORE** pet puta da unesete težinu od «0.5» kg.

Ukoliko taster **MORE** i **LESS** držite pritisnute, težina će se brzo povećavati / smanjivati.



Pritisnite **START**.



Funkcija	Kategorija	Težina	Posuda	Temperatura hrane	Uputstva																
Auto kuvanje	Krompir u ljusci (Ac-1)	0.2-1.0 kg	Metalni poslužavnik	Sobna	Izaberite krompir srednje veličine od 200-220 g. Operite, osušite izbodite krompir viljuškom nekoliko puta. Smestite krompir na metalni poslužavnik. Prilagodite težinu i pritisnite. Posle kuvanja, uklonite krompir iz pećnice. Pustite da stoji pokriveno folijom 5 minuta. OPREZ: Gril i pećnica će postati izuzetno VRUĆI. Koristite rukavice za pećnicu.																
	Sveže povrće (Ac-2)	0.2-0.8 kg	Vatrostalna posuda za mikrotalasnu pećnicu	Sobna	Stavite povrće u vatrostalnu posudu za mikrotalasnu pećnicu. Dodajte vodu. Prekrijte. Posle kuvanja promešajte i pustite da odstoji. Dodajte vodu u zavisnosti od količine. ** 0.2kg - 0.4kg : 2 supene kašike ** 0.5kg - 0.8kg : 4 supene kašike																
	Smrznuto povrće (Ac-3)	0.2-0.8 kg	Vatrostalna posuda za mikrotalasnu pećnicu	Smrznuta	Stavite povrće u vatrostalnu posudu za mikrotalasnu pećnicu. Dodajte vodu. Prekrijte. Posle kuvanja promešajte i pustite da odstoji. Dodajte vodu u zavisnosti od količine. ** 0.2kg - 0.4kg : 2 supene kašike ** 0.5kg - 0.8kg : 4 supene kašike																
	Pirinadž/makarone (Ac-4)	0.1-0.3 kg	Vatrostalna posuda za mikrotalasnu pećnicu	Sobna	Operite pirinadž i stavite pirinadž & ključalu vodu sa između ¼ i 1 kašičice soli u duboki i široki sud. <table border="1" data-bbox="842 730 1356 831"> <thead> <tr> <th colspan="2">Težina</th> <th>100g</th> <th>200g</th> <th>300g</th> <th>Poklopac</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Voda</td> <td>Pirinadž</td> <td>250ml</td> <td>350ml</td> <td>480ml</td> <td>Da</td> </tr> <tr> <td>Makarone</td> <td>300ml</td> <td>600ml</td> <td>900ml</td> <td>Ne</td> </tr> </tbody> </table>	Težina		100g	200g	300g	Poklopac	Voda	Pirinadž	250ml	350ml	480ml	Da	Makarone	300ml	600ml	900ml
Težina		100g	200g	300g	Poklopac																
Voda	Pirinadž	250ml	350ml	480ml	Da																
	Makarone	300ml	600ml	900ml	Ne																

Auto pečenje

U sledećem primeru pokazacu vam kako da spremite 1.4 kg pečena teletina.



AUTO ROAST (AUTO PEČENJE) vam omogućava da skuvate većinu vaših omiljenih recepata na jednostavan način, odabiranjem vrste hrane i unošenjem težine hrane.

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



Pritisnite **AUTO ROAST** jednom da odaberete **ROAST BEEF (PEČENA TELETINA)**.
Na displeju će se pojaviti «Ar-1».



Odaberite željenu težinu pečene teletine.
Pritisnite **MORE** 10 puta da bi uneli «1.4 kg.»



Pritisnite **START**.

Kada kuvate možete da koristite tastere za **MORE (više)** ili **LESS (manje)** da bi povećali ili smanjili vreme kuvanja.



Vodič za auto pečenje

Funkcija	Kategorija	Težina	Posuda	Temperatura hrane	Uputstva
Auto pečenje	Pečena teletina (Ar-1)	0.5 – 1.5 kg	Niska mreža i metalni poslužavnik	Iz frižidera	Namažite teletinu istopljenim margarinom ili maslacem. Stavite na nisku mrežu preko metalnog poslužavnika. Kada se začuje BIP okrenite hranu. Potom pritisnite start da nastavite sa kuvanjem. Posle kuvanja pustite da odstoji pokriveno folijom 10 minuta.
	Pečena svinjetina (Ar-2)	0.5 – 1.5 kg	Niska mreža i metalni poslužavnik	Iz frižidera	Namažite teletinu istopljenim margarinom ili maslacem. Stavite na nisku mrežu preko metalnog poslužavnika. Kada se začuje BIP okrenite hranu. Potom pritisnite start da nastavite sa kuvanjem. Posle kuvanja pustite da odstoji pokriveno folijom 10 minuta.
	Celo pile (Ar-3)	0.8 – 1.5 kg	Visoka mreža i metalni poslužavnik	Iz frižidera	Operite i osušite kožu. Namažite batak otopljenim margarinom ili maslacem. Stavite na visoku mrežu preko metalnog poslužavnika. Kada se začuje BIP okrenite hranu. Potom pritisnite start da nastavite sa kuvanjem. Posle kuvanja pustite da odstoji pokriveno folijom 2-5 minuta.
	Delovi pileta (Ar-4)	0.2 – 0.8 kg	Visoka mreža i metalni poslužavnik	Iz frižidera	Operite i osušite kožu. Namažite batak otopljenim margarinom ili maslacem. Stavite na visoku mrežu preko metalnog poslužavnika. Kada se začuje BIP okrenite hranu. Potom pritisnite start da nastavite sa kuvanjem. Posle kuvanja pustite da odstoji pokriveno folijom 2-5 minuta.

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 **AUTO DEFROST (AUTO ODMRZAVANJE)** dva puta da bi izabrali program za razmrzavanje živine. Na displeju će se pojaviti «dEF2».



Unesite težinu smrznute hrane koju želite da razmrznete.

Pritisnite **MORE** četrnaest puta da bi uneli težinu 1.4 kg.



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 topljavanje. 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.

Brzo odmrzavanje



Vaša pećnica ima podešavanje za brzo razmrzavanje mikrotalasima (MESO)

Upotrebite ovu opciju da bi brzo razmrzli samo 0.5 kg smrznutog mlevenog mesa. Ovo će zahtevati određeno vreme čekanja koje će dopustiti da se otopi i sredina. U sledećem primeru pokazaću vam kako da odmrznete 0.5 kg smrznutog mlevenog mesa.

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 **QUICK DEFROST**.

Pećnica će automatski početi da radi.



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 BRZO ODMRZAVANJE

Upotrebite ovu funkciju da brzo razmrznete mleveno meso.

Meso potpuno odvijte. Smestite mleveno meso u posudu koja može da se koristi u mikrotalasnoj pećnici. Kada začujete BIP izvadite meso iz mikrotalasne pećnice, okrenite ga i vratite u mikrotalasnu pećnicu. Pritisnite start da nastavite. Na kraju programa izvadite meso iz mikrotalasne pećnice, pokrijte ga folijom i pustite ga da odstoji 5-15 minuta dok se potpuno ne otopi.

Kategorija	Težina	Posuda	Uputstva
Mleveno meso	0.5 kg	Mikrotalasna posuda (ravna posuda)	Mleveno meso Okrenite hranu kada začujete BIP. Posle odmrzavanja, pustite da odstoji 5-15 minuta.

Taste Saver

Na sledećem primeru ću vam pokazati kako da koristite funkciju taste saver (za očuvanje ukusa hrane) da biste zagrejali hranu na 90°C za 30 minuta.



Mikrotalasna pećnica ima temperaturni opseg od 30°C ~ 90°C, kada se selektuje funkcija Taste Saver.

Biće potrebno nekoliko minuta da pećnica dostigne izabranu temperaturu.

Kada se jednom dostigne prava temperatura, čuće se zvučni signal (BEEP).

Pritisnite **STOP/CLEAR**.



Pritisnite jedanput **TASTE SAVER**.

Kada pritisnete taste saver, postavlja se početna temperatura od 60°C.



Pritisnite **MORE** tri puta.

Na displeju se prikazuje "90°C".



Pritisnite **10 MIN** tri puta.

Na displeju se prikazuje "30:00".



Pritisnite **START**.



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 salвете 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 i promešate, 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 procenjivanju 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 pečenice, 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 topline 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 topline. 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.

Pokrivanje

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.

Pokrivanje sa mesarskim papirom

Pokrivanjem 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 isušuje.

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 kували 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 obavijena ljuskom, 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 mikrotalasnoj pećnici da je potrebno češće probati da li je skuvana. Neka se hrana ostavlja u mikrotalasnoj 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 absorbirače 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 papirncom salvetom. Da ne biste oštetili delove unutar pećnice ne smete pustiti da voda prodre 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 kablju su u boji prema sledećem kodu i označavaju:

PLAVA – neutralna

SMEĐA – živa

ZELENA i ŽUTA – uzemljenje

Pošto boje žica u kablju 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 (\perp).

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

	MC7849H/MC7849HS/MC7849HB
Dovedena snaga	230 V AC / 50 Hz
Izlazna snaga	900 W (IEC60705 granični standard)
Frekvencija mikrotalasa	2450 MHz
Spoljašnje dimenzije	512 mm (Š) x 302 mm (D) x 500 mm (D)
Potrošnja energije	
Mikrotalas	1300 vati
Gril	1150 vati
Kombinatorno	3150 vati
Kuvanje strujanjem toplom vazduha	800 vati (maksimalno 1900 vati)

<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.

<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.

<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.

<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.

<Croatia>

Uklanjanje starog aparata

1. Ako se na proizvodu nalazi simbol prekrizane 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 spremit 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.

