



ENGLISH

MAGYAR

БЪЛГАРСКИ

HRVATSKI

OWNER'S MANUAL

LIGHTWAVE CONVECTION

Please read this owner's manual thoroughly before operating.

MJ3281BCS



MFL67160156

www.lg.com

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.

NOTE

When the oven is not used, it is recommended to unplug it from the electrical socket.

CONTENTS

3 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

8 BEFORE USE

- 8 Unpacking & Installing
- 9 Method To Use Accessories As Per Mode
- 10 Microwaveable-Safe Utensils
- 11 Control Panel
- 12 Setting The Clock
- 12 Turn Table On / Off
- 12 Child Lock
- 12 Quick Start

13 HOW TO USE

- 13 Microwave Power Cooking
- 13 Microwave Power Level
- 14 Grill Cooking
- 14 Grill Combi Cooking
- 15 Convection Preheat
- 15 Convection Cooking
- 16 Convection Combi Cooking
- 16 More Or Less Cooking
- 17 Chef Recipe And Guide
- 20 Active Convection And Guide
- 22 Grill Temp Control And Guide
- 24 Crispy Reheat And Guide
- 25 Steam Chef And Guide
- 27 Auto Defrost And Defrosting Guide

29 FOOD CHARACTERISTICS & MICROWAVE COOKING

31 QUESTIONS & ANSWERS

32 TEST DISHES IN ACCORDANCE WITH EN 60705

32 TECHNICAL SPECIFICATIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Please keep for future reference. Read and follow all instructions before using your oven to prevent the risk of fire, electric shock, personal injury, or damage when using the oven. This guide does not cover all possible conditions that may occur. Always contact your service agent or manufacturer about problems that you do not understand.

WARNING

This is the safety alert symbol. This symbol alerts you to potential hazards that can hurt or kill you and others. All safety messages will follow the safety alert symbol with either the word "WARNING" or "CAUTION". These words mean:

WARNING

This symbol will alert you to hazards or unsafe practices which could cause serious bodily harm or death.

CAUTION

This symbol will alert you to hazards or unsafe practices which could cause bodily injury or property damage.

WARNING

- 1 Do not attempt to tamper with, or make any adjustments or repairs to the door, door seals, control panel, safety interlock switches or any other part of the oven which would involve the removal of any cover protecting against exposure to microwave energy. Do not operate the oven if the door seals and adjacent parts of the microwave oven are faulty. Repairs should only be undertaken by a qualified service technician.**
 - Unlike other appliances, the microwave oven is a high-voltage and a high electrical-current piece of equipment. Improper use or repair could result in harmful exposure to excessive microwave energy or an electrical shock.
- 2 Do not use the oven for the purpose of dehumidification. (For example: Operating the microwave oven with wet newspapers, clothes, toys, electric devices, pet or child etc.)**
 - It can cause serious damage to safety which can result in a fire, burn or sudden death due to an electrical shock.
- 3 The appliance is not intended for use by young children or elderly persons. 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.**
 - Improper use may cause damage such as a fire, electric shock or burn.
- 4 Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.**
 - They may get burnt.
- 5 Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are likely to explode. Remove the plastic wrapping from food before cooking or defrosting. Note that in some cases food should be covered with plastic film, for heating or cooking.**
 - They could burst.
- 6 Be certain to use proper accessories on each operation mode, refer to guide page 9.**
 - Improper use could result in damage to your oven and accessories, or could cause sparks and a fire.
- 7 The children should not be allowed to play with accessories or hang down from the door handle.**
 - They may get hurt.

- 8 If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
- 9 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.
- 10 When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.
- 11 The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

 **CAUTION**

- 1 **You cannot operate your oven with the door open due to the safety interlocks built into the door mechanism. It is important not to tamper with the safety interlocks.**
 - It could result in harmful exposure to excessive microwave energy. (Safety interlocks automatically switch off any cooking activity when the door is opened.)
- 2 **Do not place any object (such as kitchen towels, napkins, etc.) between the oven front face and the door or allow food or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.**
 - It could result in harmful exposure to excessive microwave energy.
- 3 **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 loose), (3) door seals and sealing surfaces.**
 - It could result in harmful exposure to excessive microwave energy.
- 4 **Please ensure cooking times are correctly set, small amounts of food require shorter cooking or heating time.**
 - Over cooking may result in the food catching on fire and subsequent damage to your oven.
- 5 **When heating liquids, e.g. soups, sauces and beverages in your microwave oven,**
 - * Avoid using straight sided containers with narrow necks.
 - * Do not overheat.
 - * Stir the liquid before placing the container in the oven and again halfway through the heating time.
 - * After heating, let it stand in the oven for a short time; stir or shake it 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. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling without evidence of bubbling. This could result in hot liquids suddenly boiling over.
- 6 **An exhaust outlet is located on the top, bottom or side of the oven. Don't block the outlet.**
 - It could result in damage to your oven and poor cooking results.
- 7 **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.**
 - Improper use could result in damage to your oven.

- 8 Do not cook food wrapped in paper towels, unless your cook book contains instructions for the food you are cooking. And do not use newspaper in place of paper towels for cooking.**
 - Improper use can cause an explosion or a fire.
- 9 Do not use wooden containers and ceramic containers that have metallic (e.g. gold or silver) inlays. Always remove metal twist ties. Check that the utensils are suitable for use in microwave ovens before use.**
 - They may heat-up and char. Metal objects in particular may arc in the oven, which can cause serious damage.
- 10 Do not use recycled paper products.**
 - They may contain impurities which may cause sparks and/or fires when used in cooking.
- 11 Do not rinse the tray and rack by placing it in water just after cooking. This may cause breakage or damage.**
 - Improper use could result in damage to your oven.
- 12 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.**
 - Improper use could result in bodily injury and oven damage.
- 13 Before cooking, pierce the skin of potatoes, apples or any such fruit or vegetables.**
 - They could burst.
- 14 Do not cook eggs in their shell. Eggs in their shell and whole hardboiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.**
 - Pressure will build up inside the egg which will burst.
- 15 Do not attempt deep fat frying in your oven.**
 - This could result in a sudden boil over of the hot liquid.
- 16 If smoke is observed, switch off or disconnect the oven from the power supply and keep the oven door closed in order to stifle any flames.**
 - It can cause serious damage such as a fire or electric shock.
- 17 When food is heated or cooked in disposable containers made of plastic, paper or other combustible materials, keep an eye on the oven and check it frequently.**
 - Your food may pour due to the possibility of container deterioration, which can also cause a fire.
- 18 The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. Do not touch the oven door, outer cabinet, rear cabinet, oven cavity, accessories and dishes during grill mode, convection mode and auto cook operations, before clearing make sure they are not hot.**
 - As they become hot, there is danger of getting burnt unless wearing thick culinary gloves.
- 19 The oven should be cleaned regularly and any food deposits should be removed.**
 - Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface. This could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- 20 Only use the temperature probe recommended for this oven.**
 - You can not ascertain that the temperature is accurate with an unsuitable temperature probe.

- 21** If there are heating elements, the appliance becomes hot during use. Care should be taken to avoid touching the heating elements inside the oven.
- There is danger of getting burnt.
- 22** 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. Never use a brown paper bag for popping corn. Never attempt to pop leftover kernels.
- Overcooking could result in the corn catching fire.
- 23** This appliance must be earthed.
The wires in the mains lead are colored in accordance with the following codes
BLUE ~ Neutral
BROWN ~ Live
GREEN & YELLOW ~ Earth
As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug proceed as follows:
The wire which is colored BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter N or Colored BLACK. The wire which is colored BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter L or colored RED. The wire which is colored GREEN & YELLOW or GREEN must be connected to the terminal which is marked with the letter E or \perp .
If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, a service agent or a similarly qualified person in order to avoid potential hazards.
- Improper use may cause serious electrical damage.
- 24** Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass.
- They can scratch the surface, which may result in the glass shattering.
- 25** This oven should not be used for commercial catering purposes.
- Improper use could result in damage to your oven.
- 26** If the supplied flexible mains cord of this appliance is damaged, it must be replaced using the special mains cord part number: 6411W1A017Y This appliance is supplied with BS 1363 approved 13 Amp fused mains plug. When replacing the fuse always use a 13 Amp BS 1362 approved type. Never use this plug with the fuse cover omitted. To obtain a replacement fuse cover contact your supplying dealer or LG Electronics U.K. LTD.
If the mains sockets in your home differ, or are not suitable for the type of plug supplied then the plug should be removed and a suitable type fitted.
If the mains plug becomes severed from the mains lead it must be destroyed. A mains plug with bared wires is hazardous if engaged in a mains output line socket.
If a 13 Amp BS 1363 plug is not suitable or any other type of plug used, then this appliance must be protected by a 13 Amp fuse.
- Improper use may cause serious damage of safety such as a fire, an electric shock.
- 27** The microwave oven must be operated with the decorative door open if the microwave oven is placed in a cabinet.
- If the door is closed while operating, the airflow will get worse possibly resulting in a fire or damage to your oven and the cabinet.

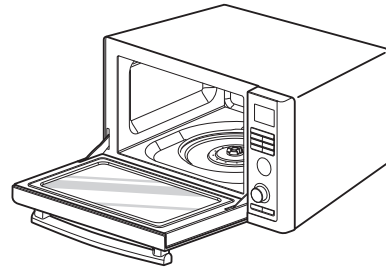
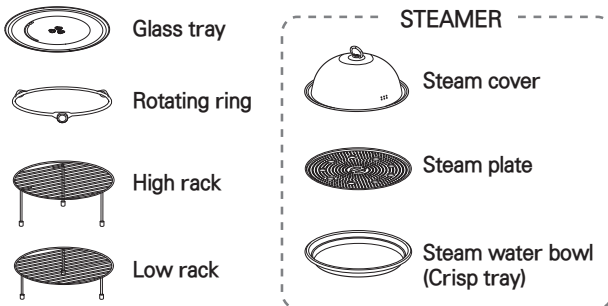
- 28** The connection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
 - Using an improper plug or switch can cause an electric shock or fire.
- 29** Should be monitored to ensure that children do not play with the device.
- 30** The devices are not intended to be operated by an external timer or by a separate control.
- 31** Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- 32** The microwave oven shall not be placed in a cabinet unless it has been tested in a cabinet.
- 33** 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. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
- 34** The minimum height of free space necessary above the top surface of the oven.
- 35** The microwave oven is intended to be used freestanding.

BEFORE USE

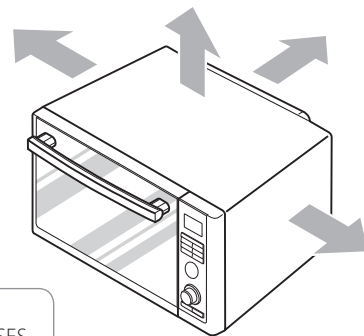
Unpacking & Installing

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.



- 2 Place the oven on the level location of your choice with more than 85 cm height but make sure there is at least 20 cm of space on the top and 10 cm at the rear for proper ventilation. The front of the oven should be at least 8 cm 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.



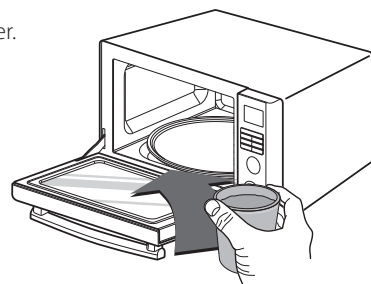
CAUTION

• THIS OVEN SHOULD NOT BE USED FOR COMMERCIAL CATERING PURPOSES.

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

- 4 Open your oven door by pulling the door handle. Place the rotating ring inside the oven and place the glass tray on top.

- 5 Fill a **microwaveable-safe container** with 300 ml (1/2 pint) of water. Place on the glass tray and close the oven door. If you have any doubts about what type of container to use please refer to Page 10.



- 6 Press the **STOP/CLEAR** button, and press the **START/QUICK START** button once 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.

Method To Use Accessories As Per Mode

	Microwave	Grill	Convection	Grill combi	Conv combi
 Steamer	○	—	—	—	—
 High rack	—	○	○	○	○
 Low rack	—	○	○	○	○
 Glass tray	○	○	○	○	○
 Crisp tray	○	○	○	○	○

Caution: Use accessories in accordance with cooking guides!

○ Acceptable
— Not Acceptable

Microwaveable-Safe Utensils

Never use metal or metal trimmed utensils when 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 when 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 when 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 when 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

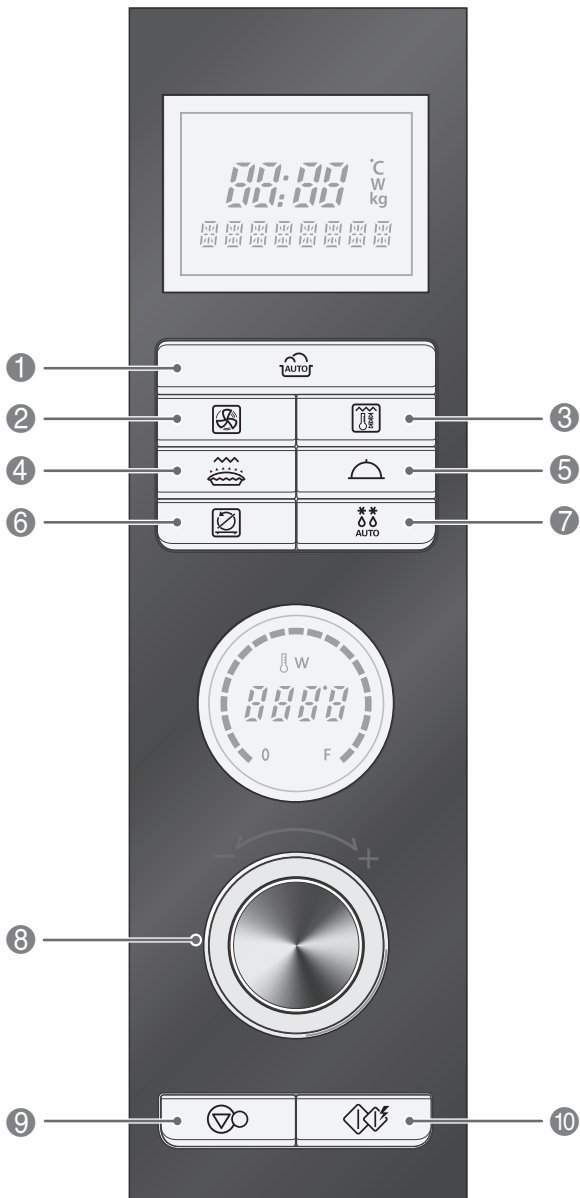
Containers made of these materials are usually fine for use when using microwave function, but they should be tested to be sure.



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.

Control Panel



Part

1 CHEF RECIPE

Chef Recipe allows you to cook most of your favourite food by selecting the food type and the weight of the food. See page 17 "Chef recipe"

2 ACTIVE CONVECTION

See page 20 "Active convection"

3 GRILL TEMP CONTROL

See page 22 "Grill temp control"

4 CRISPY REHEAT

See page 24 "Crispy reheat"

5 STEAM CHEF

See page 25 "Steam chef"

6 TURN TABLE ON/OFF

You can select turn table on or off.

7 AUTO DEFROST

See page 27 "Auto defrost"

8 COOK MODE

- Determine the selected cooking category.
- Set cooking times, temperature and power level.
- While cooking with auto and manual function, you can increase or decrease the cooking time at any point by turning the dial (except defrost mode).

9 STOP/CLEAR

- Stop over and clear all entries except time of day.

10 START/QUICK START

- In order to start cooking what is selected, press button once.
- The quick start feature allows you to set 30 second intervals of HIGH power cooking with a touch of the quick start button.

Setting The Clock

You can set either 12 hour clock or 24 hour clock. The following example will show you how to set the time for 14:35 when using the 24 clock.

- 1 Plug your oven for the first time.
"24H" appears on the display.
Press **START/QUICK START** for 24 clock confirmation.
(If you want to change a different option after setting clock, you have to unplug and plug it back in.)



- 2 Turn **COOK MODE** until display shows "14:00".
Press **START/QUICK START** for confirmation.



- 3 Turn **COOK MODE** until display shows "14:35".
Press **START/QUICK START**.
The clock starts counting.



NOTE

- When your oven is plugged in for the first time you will have to reset the clock.
- If the clock (or display) shows any strange looking symbols, unplug your oven from the electrical socket and plug it back in and reset the clock.

Turn Table On/Off

For best cooking results, leave the turn table be on. It can be turned off for large dishes. Press "☒" to turn the turn table on or off.

NOTE

- Sometimes the turn table can become hot to touch. Be careful touching the turn table during and after cooking.
- Do not run an empty microwave.

Child Lock

The following example will show you how to set the child lock.

- 1 Press **STOP/CLEAR**.



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

If any button is pressed, "CHILD LOCKED" and "🔒" will appear on the display.



- 3 To cancel **CHILD LOCK** press and hold **STOP/CLEAR** until "CHILD LOCKED" disappears.
You will hear BEEP when it's unlocked.



NOTE

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.

Quick Start

The following example will show you how to set 2 minutes of cooking on high power (900W).

- 1 Press **STOP/CLEAR**.



- 2 Press **START/QUICK START** four times to select 2 minutes on high power (900W).
Your oven will start before you have finished the fourth press.



- 3 During **START/QUICK START** cooking, you can extend the cooking time up to 99 minutes 59 second by turning the **COOK MODE** dial.



NOTE

The **START/QUICK START** feature allows you to set 30 second intervals of HIGH power (900W) cooking by pressing the **START/QUICK START** button.

HOW TO USE

Microwave Power Cooking

The following example will show you how to cook some food on 720W power for 5 minutes.

- 1 Press **STOP/CLEAR**.



- 2 Turn **COOK MODE** to select **Microwave**.

The following indication is displayed: "≡".

Press **START/QUICK START** for mode confirmation.



- 3 Turn **COOK MODE** until display shows "720 W".

Press **START/QUICK START** for power confirmation.



- 4 Turn **COOK MODE** until display shows "5:00".

Press **START/QUICK START**.



NOTE

- Your oven has 5 microwave power settings. High power is automatically selected and turning off **COOK MODE** will select a different power level.
- Food to be cooked should be placed in a microwaveable-safe utensil.
- Please do not use the following accessories.



High rack



Low rack

Microwave Power Level

This oven is equipped with 5 power levels to give you maximum flexibility and control over cooking.

The table below shows some examples of food and their recommended cooking power levels for use with this oven.

POWER LEVEL	OUTPUT	USE	ACCESSORY
HIGH	900 W	<ul style="list-style-type: none"> • Boil water • Brown minced beef • Cook poultry pieces, fish, vegetables • Cook tender cuts of meat 	Microwaveable-safe plate
MED-HIGH	720 W	<ul style="list-style-type: none"> • All reheating • Roast meat and poultry • Cook mushrooms and shellfish • Cook foods containing cheese and eggs 	
MED	540 W	<ul style="list-style-type: none"> • Bake cakes and scones • Prepare eggs • Cook custard • Prepare rice, soup 	
MED-LOW	360 W	<ul style="list-style-type: none"> • Melt butter and chocolate • Cook less tender cuts of meat 	
LOW	180 W	<ul style="list-style-type: none"> • Soften butter & cheese • Soften ice cream • Raise yeast-based dough • All thawing 	

Grill Cooking

The following example will show you how to use the grill to cook food for 12 minutes.

- 1 Press **STOP/CLEAR**.



- 2 Turn **COOK MODE** to select **Grill**.

The following indication is displayed: "🔥🔥".

Press **START/QUICK START** for grill confirmation.



- 3 Turn **COOK MODE** until display shows "12:00".



- 4 Press **START/QUICK START**.



! CAUTION

Always use gloves when removing food and accessories after cooking as the oven & accessories will be very hot.

! NOTE

- This feature will allow you to brown and get food crisper more quickly.

- For the best result, use the following accessory.



High rack

- Please do not use the following accessory.



Steamer

Grill Combi Cooking

The following example will show you how to programme your oven with microwave power 360W and grill for a cooking time of 25 minutes.

- 1 Press **STOP/CLEAR**.



- 2 Turn **COOK MODE** to select **Grill Combi**.

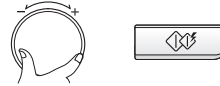
The following indications are displayed: "🔥🔥" "👉".

Press **START/QUICK START** for grill combi confirmation.



- 3 Turn **COOK MODE** until display shows "360 W".

Press **START/QUICK START** for power confirmation.



- 4 Turn **COOK MODE** until display shows "25:00".



- 5 Press **START/QUICK START**.



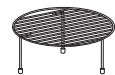
! NOTE

- Your oven has a combination cooking feature which allows you to cook food with **Heater** and **Microwave**. This generally means it takes less time to cook your food.

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

- This feature will allow you to brown and get food crisper more quickly.

- For the best result use the following accessory.



High rack

- Please do not use the following accessory.



Steamer

Convection Preheat

The following example shows you how to preheat the oven to a temperature of 200° C.

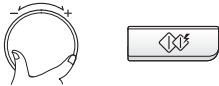
- 1 Press **STOP/CLEAR**.



- 2 Turn **COOK MODE** to select **Conv.**

The following indication is displayed: "🌀".

Press **START/QUICK START** for convection confirmation.



- 3 Turn **COOK MODE** until display shows "200° C".

Press **START/QUICK START** for temperature confirmation.



- 4 Press **START/QUICK START**.

Preheating will be started with the display "PREHEAT".



NOTE

- The convection oven has a temperature range of 40° C and 100~230° C.
- The oven has a ferment function at the oven temperature of 40° C. You should 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 and to start cooking.

Convection Cooking

The following example shows you how to cook some food at a temperature of 230° C for 50 minutes.

- 1 Press **STOP/CLEAR**.



- 2 Turn **COOK MODE** to select **Conv.**

The following indication is displayed: "🌀".

Press **START/QUICK START** for convection confirmation.



- 3 Turn **COOK MODE** until display shows "230° C".

Press **START/QUICK START** for temperature confirmation.



- 4 Turn **COOK MODE** until display shows "50:00".



- 5 Press **START/QUICK START**.



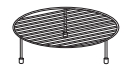
CAUTION

Always use gloves when removing food and accessories after cooking as the oven & accessories will be very hot.

NOTE

If you do not set a temperature your oven will automatically select 180° C, the cooking temperature can be changed by turning **COOK MODE**.

For the best result please use the following accessory.



Low rack

Convection Combi Cooking

The following example shows you how to programme your oven with the microwave power 270W and at a convection temperature of 200° C for a cooking time of 25 minutes.

- 1 Press **STOP/CLEAR**.



- 2 Turn **COOK MODE** to select **Conv. Combi**.

The following indications are displayed: "≡", "⊗".

Press **START/QUICK START** for Convection Combi confirmation.



- 3 Turn **COOK MODE** until display shows "270 W".

Press **START/QUICK START** for power confirmation.



- 4 Turn **COOK MODE** until display shows "200° C".

Press **START/QUICK START** for temperature confirmation.



- 5 Turn **COOK MODE** until display shows "25:00".



- 6 Press **START/QUICK START**.



CAUTION

Always use gloves when removing food and accessories after cooking as the oven & accessories will be very hot.

NOTE

You can set three kinds of microwave power level (180W, 270W and 360W).

- For the best result use the following accessory.



Low rack

- Please do not use the following accessory.



Steamer

More Or Less Cooking

The following example shows you how to change the COOK programmes for a longer or shorter cooking time.

- 1 Press **STOP/CLEAR**.



- 2 Set the required preset **COOK** programme.

Select weight of food.



- 3 Press **START/QUICK START**.

Turn **COOK MODE**.

The cooking time will increase or decrease.



NOTE

- If you find that your food is over or undercooked when using the preset COOK programme, you can increase or decrease cooking time by turning the **COOK MODE**.
- You can lengthen or shorten the cooking time (except defrost mode) at any point by turning the **COOK MODE**.

Chef Recipe

The following example will show you how to cook 0.6 kg of roast beef.

- 1 Press **STOP/CLEAR**.



- 2 Press **CHEF RECIPE**.

The following indication is displayed: "auto".



- 3 Turn **COOK MODE** until display shows "4 ROAST BEEF".

Press **START/QUICK START** for category confirmation.



- 4 Turn **COOK MODE** until display shows "0.6 kg".
Press **START/QUICK START**.

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



! NOTE

- Chef Recipe menus are programmed.
- Chef Recipe allows you to cook most of your favourite food by selecting the food type and the weight of the food.

Chef Recipe Guide

Category	Instructions
<p>1. Quiche lorraine</p> <ul style="list-style-type: none"> - Food Temp. : Room - Utensil : Crisp tray on the low rack 	<p>Ingredients</p> <p>1 shortcrust pastry dough \ 125 g smoked slab bacon, grated 1 tablespoons oil \ 2 eggs, lightly beaten \ 125 g milk 125 g cream \ Nutmeg, salt and pepper to taste 100 g grated cheese</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. On lightly floured surface, roll out pastry into circle and put in the crisp tray. Trim edges, leaving little overhang. Prick with fork and set aside. 2. Cook bacon in lightly oiled frying pan until lightly browned and drain away excess fat. 3. Mix eggs, milk, cream, nutmeg, salt and pepper. 4. Spread grated cheese evenly onto dough. 5. Pour egg-cream mixture on top then place the crisp tray on the low rack. Choose the menu, press start.

Chef Recipe Guide

Category	Instructions																																
2. Rice/Pasta - Weight Limit : 0.1~0.3 kg - Food Temp. : Room - Utensil : Microwaveable-safe bowl (deep glass pot)	<p>Ingredients for rice</p> <table border="1"> <tr> <td>Rice</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Butter,melted</td> <td>30 g</td> <td>40 g</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>Onion,grated</td> <td>50 g</td> <td>75 g</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>Chicken stock or water</td> <td>250 ml</td> <td>500 ml</td> <td>750 ml</td> </tr> <tr> <td>Bouquet garni and salt</td> <td colspan="3">To taste</td> </tr> </table> <p>Add rice and melted butter in a deep and large bowl(3 L) and mix well. Pour boiling chicken stock or water and add bouquet garni and salt. Cover and vent with wrap.</p> <p>Place the bowl in the oven. Choose the menu and weight, press start. After cooking, stir and stand covered for 5~10 minutes if needed.</p> <p>Ingredients for pasta</p> <table border="1"> <tr> <td>Pasta</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Water</td> <td>400 ml</td> <td>800 ml</td> <td>1200 ml</td> </tr> <tr> <td>Salt</td> <td colspan="3">To taste</td> </tr> </table> <p>Place pasta and boiling water with salt in a deep and large bowl(3 L). Place the bowl in the oven. Choose the menu and weight, press start. After cooking, stand for 1~2 minutes. Rinse pasta with cold water.</p>	Rice	100 g	200 g	300 g	Butter,melted	30 g	40 g	50 g	Onion,grated	50 g	75 g	100 g	Chicken stock or water	250 ml	500 ml	750 ml	Bouquet garni and salt	To taste			Pasta	100 g	200 g	300 g	Water	400 ml	800 ml	1200 ml	Salt	To taste		
Rice	100 g	200 g	300 g																														
Butter,melted	30 g	40 g	50 g																														
Onion,grated	50 g	75 g	100 g																														
Chicken stock or water	250 ml	500 ml	750 ml																														
Bouquet garni and salt	To taste																																
Pasta	100 g	200 g	300 g																														
Water	400 ml	800 ml	1200 ml																														
Salt	To taste																																
3. Chocolate cake - Food Temp. : Room - Utensil : 23 x 13 cm Loaf pan on the low rack	<p>Ingredients</p> <p>70 g yoghurt \ 50 g raisin seed oil \ 170 g sugar 110 g Maizena \ 50 g cocoa powder 1 teaspoon baking powder \ 3 eggs, lightly beaten 1/4 teaspoon salt</p> <p>Mix yoghurt and sugar in a large mixing bowl. Add Maizena, cocoa powder, baking powder, salt and mix. Then add eggs and oil and mix until moistened. Pour batter into a greased loaf pan. Place loaf pan on the low rack. Choose the menu, press start. After cooking, remove from the oven and let them cool.</p>																																
4. Roast beef - Weight Limit : 0.5~2.0 kg - Food Temp. : Refrigerated - Utensil : Low rack on a drip dish	<p>Brush beef with melted butter or oil and season as desired. Place food on the low rack on a drip dish. Choose the menu and weight, press start. When BEEP sound occurs, turn food over and then press start to continue cooking. After cooking, stand covered with foil for 10 minutes.</p>																																
5. Stuffed zucchini - Food Temp. : Room - Utensil : Crisp tray on the low rack	<p>Ingredients</p> <p>4 round zucchini (courgettes) of 200 g per each \ 500 g ground beef 2 tablespoons olive oil \ Salt and pepper to taste</p> <p>Cut tops off zucchini to form hats and seed them, taking care not to pierce flesh or skin. Stuff zucchinis with ground beef and replace hat. Place stuffed zucchini on the crisp tray on the low rack and drizzle with olive oil. Choose the menu, press start.</p>																																

Chef Recipe Guide

Category	Instructions
6. Gratin dauphinois - Food Temp. : Room - Utensil : 20 x 20 cm Baking dish on the low rack	<p>Ingredients</p> <p>1 kg potatoes \ 1 clove garlic 20 g butter \ 300 g cream 100 g grated cheese \ Nutmeg, salt and pepper to taste</p> <p>Peel and wash potatoes then cut into 5 mm slices. Rub inside of a baking dish with garlic clove and butter.</p> <p>Place half of potatoes in the baking dish and season. Fill with remaining potatoes and season then pour cream and cheese over the top.</p> <p>Place the baking dish on the low rack. Choose the menu, press start.</p>
7. Lasagna - Food Temp. : Room - Utensil : 26 x 17 cm Baking dish on the low rack	<p>Ingredients for meat sauce</p> <p>9 uncooked lasagna noodles \ 2 kg meat and tomato sauce 40 g grated cheese \ 4 tablespoons olive oil Salt and pepper to taste</p> <p>Place 3 lasagna noodles side by side on bottom of a baking dish, covering bottom. Spread 1/3 of meat and tomato sauce on top.</p> <p>Continue with 3 lasagna noodles and another 1/3 of meat and tomato sauce then finish with last 3 lasagna noodles and remaining meat and tomato sauce. Sprinkle grated cheese on top.</p> <p>Place baking dish on the low rack. Choose the menu, press start.</p> <p>※ Meat and tomato sauce</p> <p>1 celery stalk \ 2 onions 1 clove garlic \ 1.4 kg well-ripe tomatoes 1 sprig thyme \ 1 bay leaf 500 g ground beef \ Salt and pepper to taste</p> <p>Finely chop celery, onions, garlic and tomatoes. Cook celery, onions and garlic in a lightly oiled frying pan until soft. Add tomatoes, thyme, bay leaf, salt and pepper. Stir and simmer for 30 minutes.</p> <p>Cook ground meat in another lightly oiled frying pan for 5 minutes while stirring constantly. Pour tomato sauce into meat and cook for 5 minutes.</p>
8. Apple tart - Food Temp. : Room - Utensil : Crisp tray on the low rack	<p>Ingredients</p> <p>1 shortcrust pastry dough \ 5 apples 20 grams sugar \ 2 tablespoons liquid honey</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. On lightly floured surface, roll out pastry into circle and put in the crisp tray. Trim edges, leaving little overhang. Prick with fork and set aside. 2. Chop 2 1/2 apples and place in a frying pan with sugar. Simmer until apple is soft. Cut remaining apples into 5mm slices. Spread cooked apples onto bottom of dough and arrange sliced apples in spiraling rosettes over entire surface. Finally spread honey on top. 3. Place the crisp tray on the low rack. Choose the menu, press start. After cooking, remove from the oven and let them cool.

Active Convection

The following example will show you how to cook 0.3kg of chicken pieces.

- 1 Press **STOP/CLEAR**.



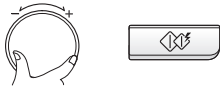
- 2 Press **ACTIVE CONVECTION**.

The following indication is displayed: "🌀".



- 3 Turn **COOK MODE** until display shows "2 CHICKEN PIECES".

Press **START/QUICK START** for category confirmation.



- 4 Turn **COOK MODE** until display shows "0.3 kg".

Press **START/QUICK START**.

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



! NOTE

- Active Convection menus are programmed.
- Active Convection allows you to cook most of your favourite food by selecting the food type and the weight of the food.

Active Convection Guide

Category	Instructions
<p>1. Roast chicken</p> <ul style="list-style-type: none"> - Weight Limit : 0.8~1.8 kg - Food Temp. : Refrigerated - Utensil : Low rack on a drip dish 	<p>Brush whole chicken with melted butter or oil and season as desired.</p> <p>Place whole chicken breast-side down on the low rack on a drip dish. Choose the menu and weight, press start. When BEEP sound occurs, drain juices and turn food over immediately and then press start to continue cooking. After cooking, stand covered with foil for 10 minutes.</p>
<p>2. Chicken pieces</p> <ul style="list-style-type: none"> - Weight Limit : 0.2~0.8 kg - Food Temp. : Refrigerated - Utensil : Crisp tray on the high rack 	<p>Brush chicken pieces with melted butter or oil and season as desired.</p> <p>Place food on the crisp tray on the high rack. Choose the menu and weight, press start. When BEEP sound occurs, turn food over and press start to continue cooking.</p>
<p>3. Roast pork</p> <ul style="list-style-type: none"> - Weight Limit : 0.5~2.0 kg - Food Temp. : Refrigerated - Utensil : Low rack on a drip dish 	<p>Brush pork with melted butter or oil and season as desired.</p> <p>Place food on the low rack on drip dish. Choose the menu and weight, press start. After cooking, stand covered with foil for 10 minutes.</p>

Active Convection Guide

Category	Instructions
4. Fresh pizza - Food Temp. : Room - Utensil : Crisp tray on the low rack	<p>Ingredients</p> <p><i>Dough :</i> 120 g all-purpose or bread flour \ 1 teaspoon active dry yeast 1/3 teaspoon salt \ 1 teaspoon sugar \ 70 ml warm water 1 teaspoon extra-virgin olive oil, plus little for coating</p> <p><i>Topping :</i> 3 tablespoons tomato sauce \ 30 g sausage, sliced 1/2 onion, sliced \ 2 fresh mushrooms, sliced 1/2 fresh pepper \ 100 g shredded Mozzarella cheese</p> <p>Combine all ingredients in a large mixing bowl. Knead with an electric mixer to make smooth and elastic dough. Roll dough out and place dough on the crisp tray. Spread pizza sauce. Top with toppings and cheese. Place the crisp tray on the low rack. Choose the menu, press start.</p>
5. Cookies - Food Temp. : Room - Utensil : High rack + Low rack	<p>Ingredients</p> <p>80 g brown sugar \ 80 g butter, softened 1 egg, lightly beaten \ 180 g all-purpose flour, sifted 1/2 teaspoon baking powder \ 1/2 teaspoon baking soda 100 g mini chocolate chips</p> <p>Mix brown sugar and softened butter. Gradually add egg and stir until light and fluffy. Add flour, baking powder, baking soda and chocolate chips and mix well.</p> <p>Drop dough by tablespoon onto the high rack and low rack covered with aluminum foil. Cookies should be spaced 2 cm apart.</p> <p>Place high rack and low rack in the oven. Choose the menu, press start. After cooking, remove from the oven and let them cool.</p>
6. Baked potatoes - Weight Limit : 0.2~1.0 kg - Food Temp. : Room - Utensil : Low rack	<p>Choose medium sized potatoes (200~220 g per each). Wash and dry potatoes. Pierce potatoes several times with a fork. Place food on the low rack. Choose the menu and weight, press start. After cooking, stand covered with foil for 10 minutes.</p>
7. Small cakes - Food Temp. : Room - Utensil : Paper muffin cups on the crisp tray on the low rack	<p>Ingredients</p> <p>60 g sugar \ 100 g butter, softened 2 eggs, lightly beaten \ 150 g all-purpose flour, sifted 1/2 teaspoon baking powder 10~13 ea paper muffin cups (50 mm base x 30 mm height)</p> <p>Mix sugar and softened butter. Gradually add eggs and stir until light and fluffy. Add flour and baking powder and mix well.</p> <p>Evenly fill paper muffin cups with butter (25~30 g per each). Place muffin cups on the crisp tray on the low rack. Choose the menu, press start. After cooking, remove from the oven and let them cool.</p>

Grill Temp control

The following example will show you how to use keep warm at a temperature of 80° C for 30 minutes.

- 1 Press **STOP/CLEAR**.



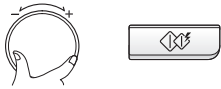
- 2 Press **GRILL TEMP CONTROL**.

The following indication is displayed: "🔥🔥".



- 3 Turn **COOK MODE** until display shows "2 KEEP WARM".

Press **START/QUICK START** for category confirmation.



- 4 Turn **COOK MODE** until display shows "80° C".

Press **START/QUICK START**.

Turn **COOK MODE** until display shows "30:00".



- 5 Press **START/QUICK START**.



NOTE

For the best results with the grill temp control function, be sure to check that the oven cavity has cooled before use.

Grill Temp Control Guide

Function	Instruction																			
<p>1. Slow cook</p> <ul style="list-style-type: none"> - Range : 110° C (High) / 90° C (Low) - Utensil : Heatproof glass dish with cover on turntable 	<p>This function maintains a relatively low temperature compared to other cooking methods (such as baking, boiling, and frying), for many hours allowing unattended cooking of pot roast, stew, and other suitable dishes.</p> <p>90° C (Low) Setting</p> <p>The low setting gently simmers food for an extended period of time without overcooking or burning. No stirring is required when using this setting.</p> <p>110° C (High) Setting</p> <p>The high setting will cook food in approximately half the time required for the low setting. Some foods may boil when cooked on the high setting, so it may be necessary to add extra liquid.</p> <p>Occasional stirring of stews and casseroles will improve flavour distribution.</p> <p>Searing and browning before slow cooking is not necessary, but this will help to seal in the juices and flavours, and keeps the meat tender.</p> <p>Slow cook guide</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Traditional cooking time</th> <th colspan="2">Slow cooker cooking time (without searing)</th> <th colspan="2">Slow cooker cooking time (with searing)</th> </tr> <tr> <th>90° C(Low)</th> <th>110° C(High)</th> <th>90° C(Low)</th> <th>110° C(High)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>35 to 60 minutes</td> <td>6 to 10 hrs</td> <td>3 to 4 hrs</td> <td>4 to 6 hrs</td> <td>2 to 3 hrs</td> </tr> <tr> <td>1 to 3 hours</td> <td>8 to 10 hrs</td> <td>4 to 6 hrs</td> <td>5 to 6 hrs</td> <td>3 to 4 hrs</td> </tr> </tbody> </table>	Traditional cooking time	Slow cooker cooking time (without searing)		Slow cooker cooking time (with searing)		90° C(Low)	110° C(High)	90° C(Low)	110° C(High)	35 to 60 minutes	6 to 10 hrs	3 to 4 hrs	4 to 6 hrs	2 to 3 hrs	1 to 3 hours	8 to 10 hrs	4 to 6 hrs	5 to 6 hrs	3 to 4 hrs
Traditional cooking time	Slow cooker cooking time (without searing)		Slow cooker cooking time (with searing)																	
	90° C(Low)	110° C(High)	90° C(Low)	110° C(High)																
35 to 60 minutes	6 to 10 hrs	3 to 4 hrs	4 to 6 hrs	2 to 3 hrs																
1 to 3 hours	8 to 10 hrs	4 to 6 hrs	5 to 6 hrs	3 to 4 hrs																
<p>2. Keep warm</p> <ul style="list-style-type: none"> - Range : 60° C~80° C - Utensil : Heatproof glass dish with cover on turntable 	<p>Heat from the top and bottom elements are used to maintain set temperature.</p> <p>You can use this function to keep food warm until ready to serve.</p>																			

Grill Temp Control Guide

Function	Instruction																																													
3. Food dry - Range : 40° C ~ 90° C - Utensil : Crisp tray on the low rack	<p>With this function, you can dry fruit, veggies, and beef into healthy and nutritional snacks and tasty jerky without chemicals and preservatives. Place baking paper on tray and spread food into a single layer.</p> <p>Food dry guide</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Food type</th> <th>Preparation</th> <th>Set temp</th> <th>Time</th> <th>Use</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bananas</td> <td>Slice into 5~6 mm thick</td> <td>60° C</td> <td>5~8hrs</td> <td>Snacks, baby food, granola, cookies and banana bread</td> </tr> <tr> <td>Figs</td> <td>Remove stems and halve</td> <td>60° C</td> <td>8~10hrs</td> <td>Fillings, cakes, puddings, breads and cookies</td> </tr> <tr> <td>Kiwi</td> <td>Peel, slice into 8~12 mm thick</td> <td>60° C</td> <td>5~8 hrs</td> <td>Snacks</td> </tr> <tr> <td>Mangos</td> <td>Remove skin, slice into 6~10 mm thick</td> <td>60° C</td> <td>6~10 hrs</td> <td>Snacks, cereals, baked goods</td> </tr> <tr> <td>Pineapple</td> <td>Peel, core, slice into 8~12 mm thick</td> <td>60° C</td> <td>6~10 hrs</td> <td>Snacks, baked goods, baked granola</td> </tr> <tr> <td>Tomatoes</td> <td>Wash and slice 6mm circles</td> <td>60° C</td> <td>6~10 hrs</td> <td>Soups, stews, paste or sauce</td> </tr> <tr> <td>Mushroom</td> <td>Clean with soft brush or cloth. Don't wash</td> <td>50° C</td> <td>4~8 hrs</td> <td>Rehydrate for soups, meat dishes, omelettes or frying</td> </tr> <tr> <td>Beef jerky</td> <td>Marinate sliced meats (5~6 mm thick) in store-bought or your own recipe for 6 to 8 hours in the refrigerator</td> <td>70° C</td> <td>6~10 hrs</td> <td>Snack</td> </tr> </tbody> </table>	Food type	Preparation	Set temp	Time	Use	Bananas	Slice into 5~6 mm thick	60° C	5~8hrs	Snacks, baby food, granola, cookies and banana bread	Figs	Remove stems and halve	60° C	8~10hrs	Fillings, cakes, puddings, breads and cookies	Kiwi	Peel, slice into 8~12 mm thick	60° C	5~8 hrs	Snacks	Mangos	Remove skin, slice into 6~10 mm thick	60° C	6~10 hrs	Snacks, cereals, baked goods	Pineapple	Peel, core, slice into 8~12 mm thick	60° C	6~10 hrs	Snacks, baked goods, baked granola	Tomatoes	Wash and slice 6mm circles	60° C	6~10 hrs	Soups, stews, paste or sauce	Mushroom	Clean with soft brush or cloth. Don't wash	50° C	4~8 hrs	Rehydrate for soups, meat dishes, omelettes or frying	Beef jerky	Marinate sliced meats (5~6 mm thick) in store-bought or your own recipe for 6 to 8 hours in the refrigerator	70° C	6~10 hrs	Snack
Food type	Preparation	Set temp	Time	Use																																										
Bananas	Slice into 5~6 mm thick	60° C	5~8hrs	Snacks, baby food, granola, cookies and banana bread																																										
Figs	Remove stems and halve	60° C	8~10hrs	Fillings, cakes, puddings, breads and cookies																																										
Kiwi	Peel, slice into 8~12 mm thick	60° C	5~8 hrs	Snacks																																										
Mangos	Remove skin, slice into 6~10 mm thick	60° C	6~10 hrs	Snacks, cereals, baked goods																																										
Pineapple	Peel, core, slice into 8~12 mm thick	60° C	6~10 hrs	Snacks, baked goods, baked granola																																										
Tomatoes	Wash and slice 6mm circles	60° C	6~10 hrs	Soups, stews, paste or sauce																																										
Mushroom	Clean with soft brush or cloth. Don't wash	50° C	4~8 hrs	Rehydrate for soups, meat dishes, omelettes or frying																																										
Beef jerky	Marinate sliced meats (5~6 mm thick) in store-bought or your own recipe for 6 to 8 hours in the refrigerator	70° C	6~10 hrs	Snack																																										
4. Proof - Range : 40° C - Utensil : Heatproof glass dish on the low rack	<p>How to make yogurt</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pour a 1000 ml milk into a proper heat-resistant bowl with cover. • Boil it to proper temperature (up to 60~70° C) and then cool down to about 40° C • Add 150 ml natural yogurt into a bowl and stir well. • Place covered bowl in the oven. • Choose the menu, and set cook time 5~8 hours. <p>How to raise yeast dough</p> <ul style="list-style-type: none"> • Place the dough in a proper heat-resistant bowl and cover with baking wrap or damp cloth. • Place the bowl in the oven. • Choose the menu, and set cook time to about 40 minutes until the dough has doubled in volume. 																																													
5. Plate warming - Range : 40° C ~ 100° C - Utensil : On the low rack	<p>Use this function to warm plates to a hot and comfortable temperature.</p>																																													

Crispy Reheat

The following example will show you how to cook 0.5kg of lasagna.

- 1 Press **STOP/CLEAR**.



- 2 Press **CRISPY REHEAT**.

The following indication is displayed: "auto".



- 3 Turn **COOK MODE** until display shows "2 LASAGNA".

Press **START/QUICK START** for category confirmation.



- 4 Turn **COOK MODE** until display shows "0.5 kg".

Press **START/QUICK START**.

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



NOTE

- Crispy Reheat menus are programmed.
- Crispy Reheat allows you to cook most of your favourite food by selecting the food type and the weight of the food.

Crispy Reheat Guide

Category	Instructions
<p>1. Cordon bleu</p> <ul style="list-style-type: none"> - Weight Limit : 0.2~0.8 kg - Food Temp. : Refrigerated - Utensil : Crisp tray on the low rack 	Place leftover cordon bleu (100~150 g/piece) on the crisp tray on the low rack. Choose the menu and weight, press start.
<p>2. Lasagna</p> <ul style="list-style-type: none"> - Weight Limit : 0.2~0.8 kg - Food Temp. : Refrigerated - Utensil : Crisp tray on the low rack 	Cut leftover lasagna into pieces (200~250 g/piece). Place food on the crisp tray on the low rack. Choose the menu and weight, press start.
<p>3. Bread</p> <ul style="list-style-type: none"> - Weight Limit : 0.1~0.3 kg - Food Temp. : Frozen - Utensil : Low rack 	Place frozen bread (50~100 g/piece) on the low rack. Choose the menu and weight, press start.
<p>4. Pie/Tart</p> <ul style="list-style-type: none"> - Weight Limit : 0.2~0.8 kg - Food Temp. : Refrigerated - Utensil : Crisp tray on the low rack 	Cut leftover pie/tart into pieces (200~250 g/piece). Place food on the crisp tray on the low rack. Choose the menu and weight, press start.

Steam Chef

The following example will show you how to cook 0.6kg of fish fillet.

- 1 Press **STOP/CLEAR**.



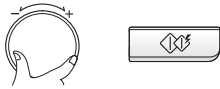
- 2 Press **STEAM CHEF**.

The following indication is displayed: "auto".



- 3 Turn **COOK MODE** until display shows "3 FISH FILLET".

Press **START/QUICK START** for category confirmation.



- 4 Turn **COOK MODE** until display shows "0.6 kg".



- 5 Press **START/QUICK START**.

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



CAUTION

1. Always use oven gloves when removing a STEAMER from the oven. It's very hot.
2. Do not put a hot STEAMER on a glass table or a place that may melt after cooking. Always make sure a pad or tray is used.
3. When you use this Steamer, pour at least 300ml water before use. If the amount of water is less than 300ml, it may cause incomplete cooking, or may cause a fire or fatal damage to the product.
4. Be careful when you move the STEAMER with water.
5. When you use the STEAMER, the steam cover and Steam water bowl should be set perfectly right. Eggs or chestnuts will explode if the steam cover and steam water bowl are not set.
6. Never use this STEAMER with a product from a different model. It may cause fire or fatal damage to the product.



Steamer

Steam Chef Guide

Category	Instructions
1. Crustacea - Weight Limit : 0.2~0.8 kg - Food Temp. : Refrigerated - Utensil : Steam cover / Steam plate / Steam water bowl	Clean the food such as shrimp, crab. (Make sure it is under 25 cm length) Pour 300 ml tap water into the steam water bowl. Place the steam plate on the steam water bowl. Place the prepared food on the steam plate in a single layer. Cover with the steam cover. Place the steam water bowl in the centre of the glass tray. After cooking, stand for 3~5 minutes in the oven.
2. Shell fish - Weight Limit : 0.1~0.6 kg - Food Temp. : Refrigerated - Utensil : Steam cover / Steam plate / Steam water bowl	Clean the food, such as clam, scallops and cuttlefish. (Make sure it is under 25 cm length). Pour 300ml tap water into the steam water bowl. Place the steam plate on the steam water bowl. Place the prepared food on the steam plate in a single layer. Cover with the steam cover. Place the steam water bowl in the centre of the glass tray. After cooking, stand for 3~5 minutes in the oven.
3. Fish fillet - Weight Limit : 0.2~0.6 kg - Food Temp. : Refrigerated - Utensil : Steam cover / Steam plate / Steam water bowl	Clean the food. Make sure it is under 2.5 cm thick. Pour 300ml tap water into the steam water bowl. Place the steam plate on the steam water bowl. Place the prepared food on the steam plate in a single layer. Cover with the steam cover. Place the steam water bowl in the centre of the glass tray. After cooking, stand for 3~5 minutes in the oven.
4. Carrot - Weight Limit : 0.2~0.8 kg - Food Temp. : Room - Utensil : Steam cover / Steam plate / Steam water bowl	Clean the vegetables and cut into similar sized pieces. Pour 300ml tap water into the steam water bowl. Place the steam plate on the steam water bowl. Place the prepared food on the steam plate in a single layer. Cover with the steam cover. Place the steam water bowl in the centre of the glass tray. After cooking, stand for 3~5 minutes in the oven.
5. Broccoli / Cauliflower - Weight Limit : 0.2~0.6 kg - Food Temp. : Room - Utensil : Steam cover / Steam plate / Steam water bowl	Same as above.
6. Green beans - Weight Limit : 0.1~0.3 kg - Food Temp. : Room - Utensil : Steam cover / Steam plate / Steam water bowl	Pour 300ml tap water into the steam water bowl. Place the steam plate on the steam water bowl. Place the green bean on the steam plate in a single layer. Cover with the steam cover. Place the steam water bowl in the centre of the glass tray. After cooking, stand for 3~5 minutes in the oven.
7. Potatoes - Weight Limit : 0.2~0.8 kg - Food Temp. : Room - Utensil : Steam cover / Steam plate / Steam water bowl	Same as above. - Cut into 4 pieces.
8. Eggs - Weight Limit : 2~9 eggs - Food Temp. : Refrigerated - Utensil : Steam cover / Steam plate / Steam water bowl	Pour 300 ml tap water into the steam water bowl. Place the steam plate on the steam water bowl. Place the eggs on the steam plate in a single layer. Cover with the steam cover. Place the steam water bowl in the centre of the glass tray. After cooking, stand for 3~5 minutes in the oven.

Auto Defrost

The temperature and density of food varies, it is recommended that the food be checked before cooking begins. 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. This will require a standing time to allow the centre to thaw.

Weigh the food that you are about to defrost. Be certain to remove any metallic ties or wraps; then place the food onto the microwaveable-safe dish on the glass tray in your oven and close the oven door.



Microwaveable-safe dish



Glass tray

The following example will show you how to defrost 0.8kg of frozen poultry.

- 1 Press **STOP/CLEAR**.



- 2 Press **AUTO DEFROST**.

The following indication is displayed: "***".



- 3 Turn **COOK MODE** until display shows "2 POULTRY".

Press **START/QUICK START** for category confirmation.



- 4 Turn **COOK MODE** until display shows "0.8 kg" for the weight of frozen food.

Press **START/QUICK START**.



- 5 During defrosting your oven will "BEEP", at which point you should open the oven door, turn food over and separate it 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/QUICK START** to resume defrosting.

Your oven will not stop defrosting (even when the BEEP sounds) unless the door is opened.

NOTE

- Your oven has 4 microwave defrost settings: - **Meat, Poultry, Fish** and **Bread**; each defrost category has different power settings.
- Food to be cooked should be placed in a microwaveable-safe utensil.
- Please do not use the following accessories.



High rack



Low rack

Defrosting Guide

- * Food to be defrosted should be placed in a suitable microwave proof container and placed uncovered on the glass tray.
- * If necessary, shield small areas of meat or poultry with flat pieces of aluminum foil. This will prevent thin areas from 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 sounds, turn food over. Remove defrosted portions. Continue to defrost remaining pieces. After defrosting, allow to stand until completely thawed.

Category	Instructions
1. Meat - Weight Limit : 0.1~4.0 kg - Utensil : Microwaveable-safe plate	- Minced beef, Fillet steak, Cubes for stew, Sirloin steak, Pot roast, Rump roast, Beef burger, Pork chops, Lamb chops, Rolled roast, Sausage, Cutlets(2 cm). - Turn food over at BEEP. - After defrosting, cover with aluminum foil and let stand for 5~15 minutes.
2. Poultry - Weight Limit : 0.1~4.0 kg - Utensil : Microwaveable-safe plate	- Whole chicken, Legs, Breasts, Turkey breasts (under 2.0 kg). - Turn food over at BEEP. - After defrosting, let stand for 20~30 minutes.
3. Fish - Weight Limit : 0.1~4.0 kg - Utensil : Microwaveable-safe plate	- Fillets, Steaks, Whole fish, Seafood. - Turn food over at BEEP. - After defrosting, let stand for 10~20 minutes.
4. Bread - Weight Limit : 0.1~0.5 kg - Utensil : Paper towel	- Sliced bread, Buns, Baguette, etc. - After defrosting, let stand for 1 minute.

FOOD CHARACTERISTICS & MICROWAVE COOKING

Keeping an eye on things

The recipes in this 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 are 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 times, 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 spitting.

FOOD CHARACTERISTICS & MICROWAVE COOKING

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 appetising 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 provides a looser cover than a lid or cling film, which may dry food out slightly. But because it makes a looser cover than a lid or cling film, 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 at an equal distance apart, preferably in a circular pattern. Never stack foods on top of one another.

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 with 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 the control panel with a 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

FAQ	Answer
What's wrong when the oven light does not glow?	There may be several reasons why the oven light does not glow. Either the light bulb has blown or the electric circuit has failed.
Does microwave energy pass through the viewing screen in the door?	No. The holes, or ports, are made to allow light to pass; they do not let microwave energy through.
Why does the BEEP tone sound when a button on the control panel is touched?	The BEEP tone sounds to assure that the setting is being properly entered.
Will the microwave function be damaged if it operates empty?	Yes. Never run it empty.
Why do eggs sometimes pop?	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.
Why is standing time recommended after microwave cooking is over?	After microwave cooking is finished, food keeps on cooking during standing time. This standing time finishes evenly cooking throughout the food. The amount of standing time depends on the density of the food.
Why doesn't my oven always cook as fast as the cooking guide says?	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 this 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 conditions, just as you would do with a conventional cooker.

TEST DISHES IN ACCORDANCE WITH EN 60705

Function	Meal	Microwave Wattage Setting	Heating Temperature	Notes
Microwave defrosting	Meat	Auto key function	-	Place a flat plate on the center of the glass tray. Use the "Auto defrost 1" function and select appropriate weight. When BEEP sound occurs, turn food over and press start to continue cooking.
Microwave cooking	Custard	360 W, 28~35 min	-	Place a Pyrex dish on the center of the glass tray.
	Sponge cake	900 W, 4~5 min	-	Place a ø22 cm Pyrex dish on the center of the glass tray.
	Meat loaf	540 W, 13~25 min	-	Place a Pyrex dish on the center of the glass tray.
Combination cooking with the microwave	Potato gratin	360 W, 25~29 min	200° C	Place a ø22 cm Pyrex dish on low rack.
	Cake	-	170° C	Place a ø22 cm Pyrex dish on low rack.
	Chicken	Auto key function	-	Place chicken breast-side down on the low rack on a drip dish. Use the "Active convection 1" function and select appropriate weight. When BEEP sound occurs, turn food over and press start to continue cooking.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

MJ3281BCS		
Power Input	230 V~ 50 Hz	
Output	900 Watt (IEC60705 rating standard)	
Microwave Frequency	2450 MHz +/- 50MHz(Group 2/Class B)	
Outside Dimension	530 mm(W) X 322 mm(H) X 533 mm(D)	
Power Consumption	Max.	2600 watt
	Microwave	1400 Watt
	Grill	1250 Watt
	Convection	1250 Watt (Max. 2450 Watt)
	Combination	Max. 2600 Watt

Group 2 equipment: group 2 contains all ISM RF equipment in which radio-frequency energy in the frequency range 9 kHz to 400GHz is intentionally generated and used or only used, in the form of electromagnetic radiation, inductive and / or capacitive coupling, for the treatment of material or inspection/analysis purposes.

Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

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.

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ LIGHTWAVE HŐLÉGKEVERÉSESES MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ

MIELŐTT HASZNÁLATBA VENNÉ A KÉSZÜLÉKET, A SZAKSZERŰ HASZNÁLAT ÉRDEKÉBEN KÉRJÜK, SZÍVESKEDJEN ELOLVASNI A KEZELÉSI ÚTMUTATÓT.

MJ3281BCS

A mikrohullámú funkció működése

A mikrohullám a rádió- és televízióadásokat közvetítő hullámokhoz és a napfényhez hasonló energia.

A mikrohullámok általában belülről kifelé terjednek, majd eltűnnek anélkül, hogy bármilyen hatással lennének a környezetre. Ebben a sütőben azonban egy magnetron nevű alkatrész található, amelynek célja a mikrohullámokban rejlő energia kihasználása. A magnetroncső elektromos áram hatására mikrohullámokat gerjeszt.

Ezek a mikrohullámok a sütő belsejében kialakított nyílásokon keresztül belépnek a sütőtérbe, ahol egy tálca található. A mikrohullámok nem tudnak áthaladni a sütő fémfalán, de az üvegből, porcelánból, papírból és egyéb, mikrohullámú sütőben használható edények anyagán igen.

A mikrohullámok magát a főzőedényt nem melegítik fel, de a felmelegített élelmiszerek átforrósítják az edény anyagát.

Ez a készülék rendkívül biztonságos

Az Ön mikrohullámú sütője az egyik legbiztonságosabb háztartási készülék. Az ajtó kinyitásakor a sütő automatikusan leállítja a mikrohullámok gerjesztését. A mikrohullámú energia teljes egészében hővé alakul, tehát nem marad semmilyen "maradék energia", amely az étel elfogyasztásakor az egészségre káros hatással lenne.

! MEGJEGYZÉS

Javasoljuk, hogy ha nem használja a sütőt, csatlakoztassa le a hálózati feszültségről.

TARTALOM

4 FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

8 A HASZNÁLATBA VÉTEL ELŐTT

- 8 Kicsomagolás és üzembe helyezés
- 9 A tartozékok használata az egyes üzemmódokban
- 10 Mikrohullámú sütőben használható edények
- 11 Vezérlőpanel
- 12 Az óra beállítása
- 12 Forgótányér be- és kikapcsolása
- 12 Gyerekzár
- 12 Gyorsindítás

13 HASZNÁLAT

- 13 Mikrohullámú melegítés
- 13 Mikrohullámú teljesítmény
- 14 Főzés grillezéssel
- 14 Főzés kombinált grillezéssel
- 15 Előmelegítés hőlégkeveréses üzemmódban
- 15 Főzés hőlégkeveréses üzemmódban
- 16 Főzés Kombinált Hőlégkeveréses üzemmódban
- 16 Főzés előre megadott ideig
- 17 A főszakács receptje és útmutató
- 20 Hőlégkeverés és útmutató
- 22 Grill hőmérséklet-szabályozása és útmutató
- 24 Ropogós újramelegítés és útmutató
- 25 Pároló és útmutató
- 27 Automatikus kiolvasás és útmutató a felolvasztáshoz

29 AZ ÉTELEK JELLEMZŐI ÉS ÉTELKÉSZÍTÉS A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐBEN

31 KÉRDÉSEK ÉS VÁLASZOK

32 PRÓBAÉTELEK AZ EN 60705 SZABVÁNY SZERINT 45

32 MŰSZAKI ADATOK

FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

Kérjük, tartsa meg ezt az útmutatót, hogy szükség esetén fellapozhassa. A tűz, az áramütés, a személyi sérülés vagy az anyagi károk elkerülése érdekében a készülék használatba vétele előtt olvassa el az útmutatót és tartsa be az itt szereplő előírásokat. Ez az útmutató nem tér ki az összes lehetséges helyzetre. Ha ismeretlen problémát észlel, kérjük, forduljon a márkaszervizhez vagy a készülék gyártójához.

VIGYÁZAT

Ez a szimbólum biztonsági figyelmeztetésre utal. Olyan veszélyekre hívja fel a figyelmet, amelyek súlyos vagy halálos sérülést okozhatnak. A biztonsági szimbólum után minden esetben a "FIGYELEM" vagy "VIGYÁZAT" figyelmeztetés és valamilyen üzenet következik. A figyelmeztetések jelentése:

VIGYÁZAT

Ez a szimbólum olyan veszélyekre vagy eljárásokra hívja fel a figyelmet, amelyek súlyos vagy halálos sérülést okozhatnak.

FIGYELEM

Ez a szimbólum olyan veszélyekre vagy eljárásokra hívja fel a figyelmet, amelyek személyi sérülést vagy anyagi kárt okozhatnak.

VIGYÁZAT

- 1 **A sütő ajtajának, ajtó tömítéseinek, kezelőpaneljének, biztonsági reteszelő kapcsolójának megrongálása, átállítása, nem szakszerű javítása, továbbá a mikrohullámú sugárzástól védő burkolat eltávolítása tilos. Az ajtó tömítések illetve a környező alkatrészek sérülése esetén a mikrohullámú sütő üzemeltetése tilos. A készülék javítását kizárólag megfelelő képzésű szakember végezheti.**
 - Más készülékektől eltérően a mikrohullámú sütő egy nagy feszültségű és nagy áramerősségű berendezés. A sütő nem rendeltetésszerű használata vagy nem szakszerű javítása káros mikrohullámú sugárzást vagy elektromos áramütést okozhat.
- 2 **A mikrohullámú sütőt szárításra használni tilos (pl. nem szabad a mikrohullámú sütőbe nedves újságpapírt, ruhát, játékot, elektromos készüléket, kisállatot, gyermeket, stb. helyezni).**
 - A fentiek be nem tartása súlyos vészhelyzetet, pl. az áramütés következtében tüzet, égési sérüléseket vagy hirtelen halált okozhat.
- 3 **A mikrohullámú sütőt kisgyermek és nagyon idős személyek nem használhatják. Gyermek csak akkor használhatja a sütőt felügyelet nélkül, ha a megfelelő utasítások alapján képesek a sütő biztonságos használatára, és tisztában vannak a nem rendeltetésszerű használat veszélyeivel.**
 - A készülék nem rendeltetésszerű használata súlyos vészhelyzetet, pl. tüzet, áramütést vagy égési sérüléseket okozhat.
- 4 **A készülék bizonyos, kézzel is elérhető alkatrészei használat közben felmelegedhetnek, ezért a készüléket kisgyermekektől távol kell tartani.**
 - A forró alkatrészek érintése égési sérülést okozhat.
- 5 **Folyadékot vagy ételt szorosan lezárt edényben melegíteni tilos, mert az edény felrobbanhat. Főzés vagy felolvasztás előtt távolítsa el a műanyag fóliát az ételekről. Vegye figyelembe, hogy bizonyos ételeket viszont a melegítés vagy főzés során műanyag fóliával kell letakarni.**
 - Ezek az ételek a főzés vagy melegítés közben fröcskölhetnek.
- 6 **Ügyeljen arra, hogy minden üzemmódban a megfelelő kiegészítőket használja (lásd: az útmutató 9 oldalát).**
 - A nem megfelelő kiegészítők használata a sütő vagy tartozékainak sérülését, illetve szikrázást és tüzet okozhat.
- 7 **Ne engedje, hogy a gyermekek a kiegészítővel játszanak vagy az ajtó fogantyújába kapaszkodjanak.**
 - A készülék nem rendeltetésszerű használata sérülést okozhat.

- 8** A mikrohullámú energia ellen védő burkolat eltávolításával járó szerviz- vagy javítási munkák a szakemberen kívül mindenki másra veszélyt jelentenek.
- 9** Kombinált üzemmód használata esetén a keletkező hőmérséklet miatt gyermekek csak felnőtt felügyeletével használhatják a készüléket.

FIGYELEM

- 1** Az ajtómechanizmusba épített biztonsági reteszelő kapcsolónak köszönhetően a készülék nyitott ajtóval nem üzemeltethető. A biztonsági reteszelő kapcsoló megroggálása, átállítása és nem szakszerű javítása szigorúan tilos.
- A biztonsági reteszelő kapcsoló nem megfelelő működése káros mikrohullámú sugárzást okozhat. (A biztonsági reteszelő kapcsoló az ajtó kinyitásakor automatikusan leállítja a sütő működését.)
- 2** Ne tegyen semmilyen tárgyat (pl. konyhai törölt, szalvétát, stb.) a sütő ajtóval érintkező felülete és az ajtó közé. A tömítő felületeket mindig tisztítsa meg a lerakódott ételmaradékoktól vagy tisztítóanyagok maradványaitól.
- A fenti előírások be nem tartása káros mikrohullámú sugárzást okozhat.
- 3** A sérült mikrohullámú sütő üzemeltetése tilos. Különösen fontos, hogy a sütő ajtaja jól záródjon, és ne legyen sérülés (1) az ajtón (ne deformálódjon), (2) az ajtó zsanérjain és zárónyelvén (ne legyenek eltörve vagy kilazulva), valamint (3) az ajtó tömítéseken és a tömítő felületeken.
- A fenti előírások be nem tartása káros mikrohullámú sugárzást okozhat.
- 4** Kérjük, ügyeljen a főzési idő megfelelő beállítására. Kis mennyiségű étel rövidebb melegítési vagy főzési időt igényel.
- A túlfőzés következtében az étel meggyulladhat, és károsíthatja a sütőt.
- 5** Ha folyadékot (pl. leveseket, szószokat és italokat) melegít a mikrohullámú sütőben, ügyeljen az alábbiakra:
- * Kerülje a szűk nyakú, egyenes oldalú edények használatát.
 - * Ne melegítse túl a folyadékot.
 - * Keverje meg a folyadékot, mielőtt betenné az edényt a sütőbe, majd a melegítési idő közepén keverje meg újra.
 - * A melegítés után hagyja a folyadékot rövid ideig a sütőben. Óvatosan keverje vagy rázza meg a folyadékot, majd a forrázás elkerülése érdekében a fogyasztás előtt ellenőrizze a hőmérsékletét (erre különösen a gyermektápszerek és a bébiételek melegítésénél ügyeljen).
- Az edényt óvatosan vegye ki a sütőből, mert a mikrohullámú sütőben felmelegített italoknál előfordulhat, hogy a folyadék a melegítés után buborékképződés nélkül, robbanásszerűen felforr. Ez a jelenség a forró folyadékok hirtelen kifutását okozhatja.
- 6** A sütő tetején, alján vagy oldalán található szellőzőnyílások letakarása tilos.
- A szellőzőnyílások letakarása a sütő sérülését és a főzés hatásfokának romlását okozhatja.
- 7** Ne használja a sütőt üresen. Célszerű a sütőben egy pohár vizet elhelyezni, mert a víz biztonságosan elnyeli a mikrohullámokat, ha a sütőt véletlenül elindítanák.
- A sütő nem rendeltetésszerű használata a készülék károsodását okozhatja.
- 8** A sütőben ne főzzön papírtörülbe csavart ételeket, kivéve, ha a szakácskönyv kifejezetten ezt az utasítást tartalmazza az adott étel elkészítésére. Papírtörő helyett ne használjon újságpapírt a főzéshez.
- A nem megfelelő papír használata robbanást vagy tüzet okozhat.

- 9 Ne használjon a sütőben faedényeket és olyan kerámiaedényeket, amelyeken fémes (pl. arany vagy ezüst) díszítések találhatók. Az edényről mindig vegye le a fémszálas rögzítőket. Használat előtt ellenőrizze, hogy az adott edény használható-e mikrohullámú sütőben.**
- Ezek az edények a mikrohullámú sütőben túlmelegedhetnek és elszenesedhetnek. A fémtárgyaknál különösen fennáll a szikraképződés veszélye, ami a sütő károsodását okozhatja.
- 10 Ne használjon újrahasznosított papírból készült termékeket.**
- Ezekben az edényekben olyan szennyezőanyagok lehetnek, amelyek főzés közben szikrát és/vagy tüzet okozhatnak a sütőbelsejében.
- 11 A tálcát és a rácsot főzés után közvetlenül ne tegye vízbe.**
- A hirtelen hűtés a tartozékok repedését vagy sérülését okozhatja. A sütő nem rendeltetésszerű használata a készülék károsodását okozhatja.
- 12 A sütő felbillenésének megelőzése érdekében ügyeljen arra, hogy a sütőt úgy helyezze el, hogy az ajtó külső síkja legalább 8 cm-rel a vízszintes felület széle mögött legyen.**
- A sütő nem rendeltetésszerű használata személyi sérülést okozhat és a készülék károsodását eredményezheti.
- 13 Főzés előtt hámozza meg a burgonyát, az almát és minden olyan zöldséget vagy gyümölcsöt, amelynek héja van.**
- Ezek az ételek a főzés vagy melegítés közben fröcskölhetnek.
- 14 Ne főzzön tojást a héjában. A héjában lévő tojás vagy a keménytojás mikrohullámú sütőben történő melegítése tilos, mert a tojás (akár a mikrohullámú melegítés után is) szétröbbszbanhat.**
- A melegít és közben nyomás képződik a tojás belsejében, ami a tojás felrobbanását okozhatja.
- 15 A mikrohullámú sütőben ne használjon zsírt a sütéshez.**
- A zsírban sütés a forró zsír hirtelen felforrását okozhatja.
- 16 Ha füstöt észlel, kapcsolja ki a sütőt, vagy húzza ki a sütő csatlakozóját a konnektorból, és az esetleges tűz elfojtása érdekében tartsa zárva a sütő ajtaját.**
- A füstölés súlyos sérülést, például tüzet vagy áramütést okozhat.
- 17 Ha műanyagból, papírból vagy egyéb éghető anyagból készült eldobható edényben melegíti az ételt, figyeljen a sütőre, és rendszeresen ellenőrizze az ételt.**
- Előfordulhat, hogy az étel az edény megolvadása vagy deformálódása miatt kifolyik a sütőtérbe, ami tüzet okozhat.
- 18 A sütőkézzel is elérhető felületei működés közben felforrósodhatnak. Grill üzemmódban, hőlégkeveréses üzemmódban és automata főzési üzemmódban ne érintse meg a sütő ajtaját, a szekrény külső és hátsó részét, a sütő belső terét, a tartozékokat és az edényeket. Tisztítás előtt győződjön meg róla, hogy a felület már nem forró.**
- A felforrósodott felületek megérintése égési sérülést okozhat. A forró felületeket csak megfelelő sütőkesztyűben szabad megérinteni.
- 19 Rendszeresen tisztítsa meg a sütőt és távolítsa el a sütőben lerakódott ételmaradékokat. Amennyiben időnként nem tisztítja meg a sütőt, károsodhatnak a felületek.**
- A felületek károsodása csökkenti a készülék élettartamát, és veszélyes helyzetek kialakulásához vezethet.
- 20 Ha a sütőben fűtőelemek találhatók, a készülék működés közben felforrósodhat. Kerülje a sütő belsejében lévő fűtőelemek érintését.**
- A forró fűtőelemek megérintése égési sérüléseket okozhat.

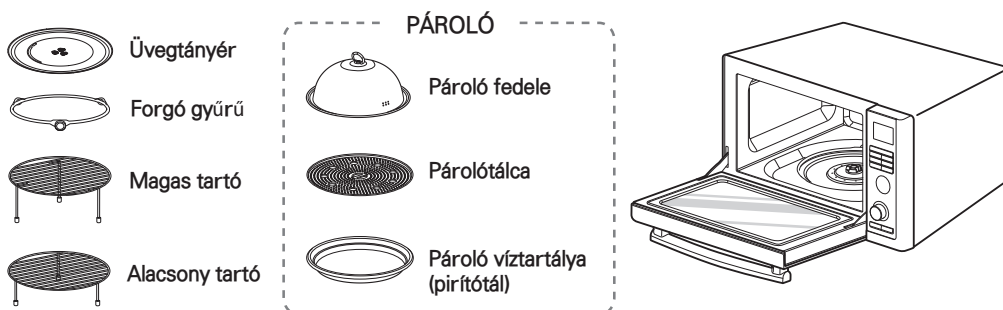
- 21 Pattogatott kukorica készítésekor tartsa be a gyártó utasításait. Pattogatott kukorica készítése közben a sütőt ne hagyja felügyelet nélkül. Ha a kukoricaszemek a javasolt melegítési idő után nem pattannak ki, ne folytassa tovább a melegítést. Barna papírzacskóban nem szabad pattogatott kukoricát készíteni. A megmaradt kukoricaszemeket ne próbálja meg újra kipattogtatni.**
- A túlmelegítés a kukorica gyulladását okozhatja.
- 22 A készüléket le kell földelni.**
- A sérült tápkábelt a vészhelyzetek elkerülése érdekében a gyártóval, a márkaszervizzel vagy megfelelő szakképzettségű szerelővel ki kell cseréltetni.**
- A készülék helytelen használata súlyos áramütést okozhat.
- 23 A sütő üvegajtáját durva súrolószerekkel vagy éles fémkaparókkal tisztítani tilos.**
- Ezek az anyagok megkarcolhatják a felületet, ami az üveg töréséhez vezethet.
- 24 Ne használja kereskedelmi célra a készüléket.**
- Helytelen használat esetén a készülék megrongálódhat.
- 25 A mikrohullámú sütőt csak nyitva tartott takaróajtóval szabad üzemeltetni.**
- A működés közben zárva tartott takaróajtó számottevően csökkenti a légáramlást, ami tűzveszélyt idézhet elő, vagy a sütő és a szekrény sérülését okozhatja.
- 26 A sütő csatlakoztatását úgy kell elvégezni, hogy az elektromos csatlakozó elérhető legyen, vagy - a bekötési szabályok betartásával - be kell építeni egy kapcsolót a fixen bekötött kábelbe.**
- A nem megfelelő csatlakozó vagy kapcsoló használata elektromos áramütést vagy tüzet okozhat.
- 27 A mikrohullámú sütőt csak szabadon állva szabad használni.**
- 28 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.**
- 29 Győződjön meg arról, hogy a gyerekek nem játszanak a készülékkel.**
- 30 A készüléket nem lehet külső időzítőről vagy egy különálló tárggyal irányítani.**

A HASZNÁLATBA VÉTEL ELŐTT

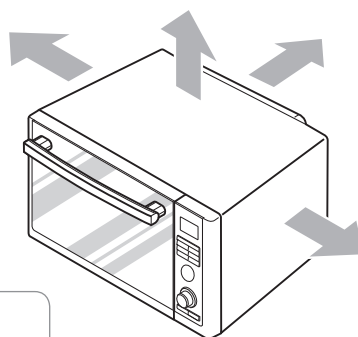
Kicsomagolás és üzembe helyezés

A következő két oldalon szereplő egyszerű lépésekkel gyorsan ellenőrizheti sütője megfelelő működését. Kérjük, fordítson kiemelt figyelmet a sütő elhelyezésére vonatkozó előírásokra. A sütő kicsomagolása során távolítsa el az összes tartozékot és csomagolóanyagot. Ellenőrizze, hogy a sütő nem sérült-e meg a szállítás közben.

1 Csomagolja ki a sütőt, és helyezze egy vízszintes felületre.



2 Helyezze el a sütőt az Ön által választott helyen, amelynek magassága legalább 85 cm legyen, de ügyeljen arra, hogy hagyjon 20 cm-nyi helyet felül és 10 cm-nyi helyet hátul a megfelelő szellőzésre. A sütő felbillenésének megelőzése érdekében a sütő elejének legalább 8 cm-re kell lennie a felület szélétől. A sütő alján és oldalán szellőzőnyílások találhatók. A szellőzőnyílások eltakarása a sütő károsodását okozhatja.



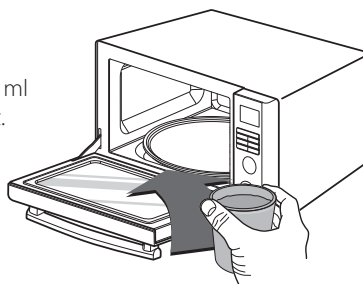
FIGYELEM

• EZT A SÜTŐT NEM LEHET VENDÉGLÁTÓIPARI CÉLRA HASZNÁLNI.

3 Csatlakoztassa a sütőt egy szabványos háztartási konnektorba. Ellenőrizze, hogy a konnektorhoz kizárólag a mikrohullámú sütő legyen csatlakoztatva. **Ha a sütő nem működik megfelelően, húzza ki a csatlakozót a konnektorból, majd csatlakoztassa újra.**

4 Húzza meg az ajtó fogantyúját és nyissa ki a sütő ajtaját. Helyezze a forgógyűrűt a sütőbe, majd helyezze a gyűrűre az üvegtálcát.

5 Töltsön meg egy **mikrohullámú sütőben használható** edényt 300 ml vízzel. Helyezze az edényt az üvegtálcára, majd zárja be a sütő ajtaját. Ha nem biztos benne, hogy milyen edényt használhat, lapozzon az útmutató 10. oldalára.



6 Nyomja le a **LEÁLLÍTÁS/TÖRLÉS** gombot, majd a **INDÍTÁS/GYORS INDÍTÁS** gomb egyszeri lenyomásával állítson be 30 másodperces melegítési időt.




7 A kijelzőn megjelenik a melegítési idő, 30 másodperces visszazámlálással. Ha a számláló eléri a nullát, a készülék hangjelzést ad ki. Nyissa ki a sütő ajtaját, és ellenőrizze a víz hőmérsékletét. Ha a sütő jól működik, a víznek melegnek kell lennie. **Előfordulhat, hogy az edény felforrósodik, ezért óvatosan vegye ki a sütőből.**

A SÜTŐ ÜZEMBE HELYEZÉSE MEGTÖRTÉNT.

8 A forrázás elkerülése érdekében keverje meg vagy rázza fel a gyermektápszeres és bébiételes üvegek tartalmát, és fogyasztás előtt ellenőrizze a hőmérsékletét.

A tartozékok használata az egyes üzemmódokban

	Mikrohullám	Grillezés	Hőlégkeverés	Kombinált grillezés	Kombinált Hőlégkeverés
 Pároló	○	—	—	—	—
 Magas tartó	—	○	○	○	○
 Alacsony tartó	—	○	○	○	○
 Üvegtányér	○	○	○	○	○
 Fémálca	—	○	○	—	—

Figyelem: A tartozékokat a főzési utasításoknak megfelelően használja!

○ Használható
— Nem használható

Mikrohullámú sütőben használható edények

Ha a mikrohullámú funkciót használja, ne tegyen fémből készült, vagy fémes díszítésű edényeket a sütőbe

A mikrohullámok nem tudnak áthatolni a fémen. A hullámok visszaverődnek a sütőben lévő fémtárgyakról, és ijesztő fényhatásokkal kísért szikrázást okoznak. A mikrohullámú sütőben a legtöbb hőálló, nem fémből készült edény biztonságosan használható. Előfordulhat azonban, hogy bizonyos edények olyan anyagokat tartalmaznak, amelyek miatt az edény nem használható mikrohullámú sütőben. Ha nem biztos abban, hogy az adott edény használható-e mikrohullámú sütőben, egy egyszerű módszerrel kiderítheti. Helyezze a szőben forgó edényt egy vízzel teli üvegtál mellé a mikrohullámú sütőbe. Végezzen mikrohullámú melegítést nagy teljesítményfokozaton, 1 percre. Ha a víz felmelegszik, de az edény hideg marad, akkor az edény használható mikrohullámú sütőben. Ha azonban a víz hőmérséklete nem változik, de az edény felmelegszik, akkor az edény elnyelte a mikrohullámokat, vagyis a szőben forgó edény mikrohullámú sütőben nem használható. Bizonyára elég sok olyan edényt fog találni a konyhájában, amelyek alkalmasak a mikrohullámú sütőben való főzésre. Nézze végig az alábbi listát:

Tálalóedények

A legtöbb tálalóedény használható mikrohullámú sütőben. Ha nem biztos benne, olvassa el a gyártó által mellékelte leírást, vagy végezze el a mikrohullámú tesztet.

Üvegedények

A hőálló üvegedények használhatók mikrohullámú sütőben. Ide tartozik az összes hőkezelt üvegedény. A kényesebb üvegtárgyakat (pl. a borospoharakat) azonban ne tegye mikrohullámú sütőbe, mert a felmelegedő ételtől vagy italtól könnyen elrepedhetnek.

Műanyag tárolóedények

Ezeket az edényeket a gyorsan felmelegíthető ételek tárolására célszerű használni. A hosszabb melegítési időt igénylő ételeket azonban nem célszerű ilyen edényben tárolni, mert a forró ételek eldeformálhatják vagy megolvaszthatják a műanyag edényeket.

Papír

A papírtálcák és papíredények rövid melegítési idő esetén kényelmesen és biztonságosan használhatók a mikrohullámú sütőben, feltéve, hogy a bennük tárolt ételek zsír- és nedvességtartalma alacsony. A papírtörölkők kiválóan alkalmasak ételek becsomagolására és zsíros ételek (pl. bacon szalonna) sütésére használt edények kibérelésére. Célszerű elkerülni a színezett papírok használatát, mert a színezőanyag kiolvadhat a papírból. Bizonyos újrafelhasznált anyagból készült papírokban olyan szennyezőanyagok lehetnek, amelyek főzés közben szikrát és/vagy tüzet okozhatnak a sütő belsejében.

Műanyag főzőzsákok

A kifejezetten főzésre alkalmas anyagból készült főzőzsákok használhatók mikrohullámú sütőben. Ügyeljen azonban arra, hogy mindig vágjon egy rést a zsákon, ahol a képződő gőz el tud távozni. Hagyományos műanyagzsákban soha ne főzzön mikrohullámú sütőben, mert a zsák megolvadhat és kiszakadhat.

Műanyag edények mikrohullámú sütőhöz

A mikrohullámú sütőkhöz kifejlesztett műanyag edényes széles alak-és méretválasztékban kaphatók. A legtöbbször a konyhában már meglévő műanyag edények is tökéletesen használhatók a mikrohullámú sütőben, tehát nem szükséges új edénykészletet vásárolni.

Kő-, agyag- és kerámiaedények

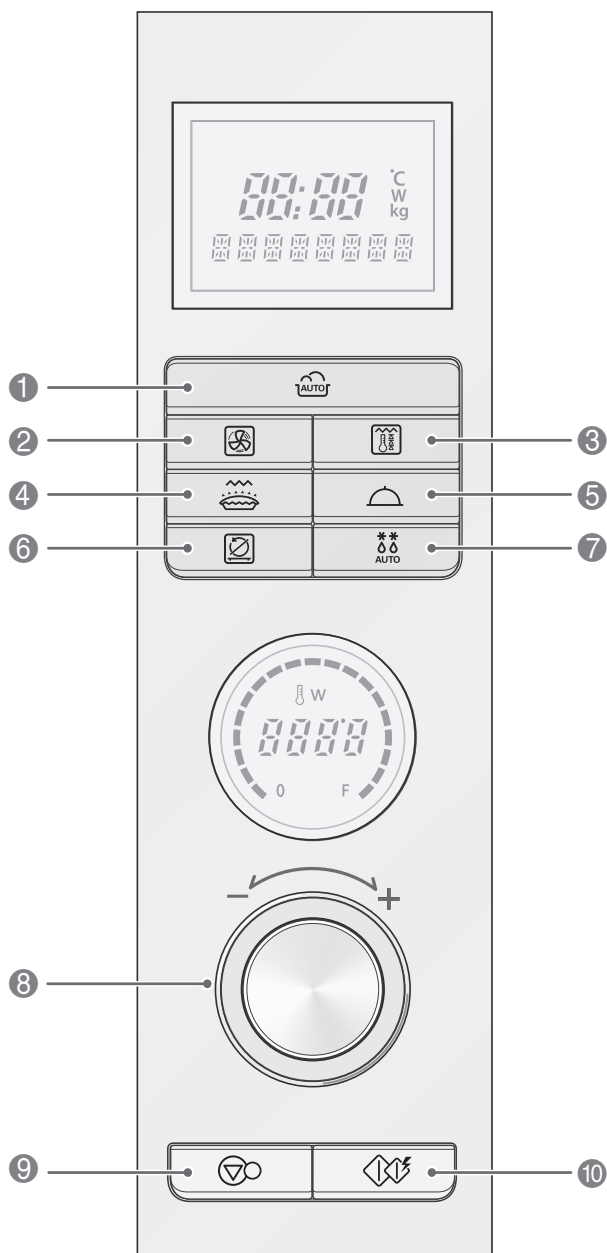
A kőből, agyagból és kerámiából készült edények általában használhatók mikrohullámú sütőben, de használatuk előtt a biztonság kedvéért érdemes elvégezni a mikrohullámú tesztet.



FIGYELEM

- A magas ólom- vagy vastartalmú edények nem használhatók mikrohullámú sütőben.
- Kérjük, használat előtt ellenőrizze, hogy az adott edény biztonságosan használható-e a mikrohullámú sütőben.

Vezérlőpanel



Kezelőszerv

1 A FŐSZAKÁCS RECEPTJE

Ezzel a funkcióval automatikusan készítheti el kedvenc ételeit, csupán az étel típusának és mennyiségének megadásával.

Lásd a 17. oldalon: "A főszakács receptje".

2 HŐLÉGKEVERÉS

Lásd a 20. oldalon: "Hőlégkeverés".

3 GRILL HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYOZÁSA

Lásd a 22. oldalon: "Grill hőmérséklet-szabályozása".

4 ROPOGÓS ÚJRAMELEGÍTÉS

Lásd a 24. oldalon: "Ropogós újramelegítés".

5 PÁROLÓ

Lásd 25. oldal: „Pároló”

6 FORGÓTÁNYÉR BE/KI

A forgótányért be és ki lehet kapcsolni.

7 AUTOMATIKUS KIOLVASZTÁS

Lásd a 2) . oldalon: "Automatikus kiolvasztás".

8 SÜTÉSI MÓD

- Ki lehet jelölni a sütési kategóriát.
- Be lehet állítani a sütési időt, a hőmérsékletet és a teljesítményt.
- Az automatikus és manuális sütés során a tárcsa elforgatásával bármikor növelni vagy csökkenteni lehet a sütési időt (kivéve a kiolvasztás funkciót).

9 LEÁLLÍTÁS/TÖRLÉS

- Minden beírt érték leállítása és törlése, kivéve az óraidőt.

10 INDÍTÁS/GYORS INDÍTÁS

- A kijelölt sütési mód elindításához egyszer nyomja meg ezt a gombot.
- A gyors indítás funkciógomb megérintésével 30 másodperces lépésekben lehet beállítani a LEGNAGYOBB teljesítményű sütés idejét.

Az óra beállítása

Az idő kijelzése 12 órás és 24 órás üzemmódban lehetséges. Az alábbi példában bemutatjuk, hogyan tudja beállítani a pontos időt 14:35-ra, 24 órás üzemmódban. Ellenőrizze, hogy eltávolította-e az összes csomagolóanyagot a sütőről.

- 1 Az első bekapcsolás. A kijelzőn **"24H"** jelenik meg. A 24-órás kijelzés nyugtázásához nyomja meg az **INDÍTÁS/GYORS INDÍTÁS** gombot.
(Ha az óra beállítása után más kijelzési módot szeretne beállítani, csatlakoztassa le a hálózatról, majd csatlakoztassa vissza.)



- 2 Forgassa a **SÜTÉSI MÓD** gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a "14:00" érték.

Nyomja le a **INDÍTÁS/GYORS INDÍTÁS** gombot az idő rögzítéséhez.



- 3 Forgassa a **SÜTÉSI MÓD** gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a "14:35" érték.

Nyomja le a **INDÍTÁS/GYORS INDÍTÁS** gombot.

Az óra elindul.



! MEGJEGYZÉS

- A készülék első bekapcsolása után be kell állítani az órát.
- Ha az óra helyén (vagy a kijelzőn) furcsa szimbólumok jelennek meg, húzza ki a sütőt a konnektorból, majd csatlakoztassa újra, és állítsa be az órát.

Forgótányér be- és kikapcsolása

A legjobb sütési eredmény eléréséhez kapcsolja be a forgótányért. Nagy méretű élelmiszer esetén ki lehet kapcsolni. A forgótányér be- és kikapcsolásához nyomja meg a "☑" gombot.

! MEGJEGYZÉS

- A forgótányér egyes esetekben felforrósodhat. Sütés közben és utána óvatosan érintse a forgótányért.
- Behelyezett élelmiszer nélkül ne kapcsolja be a készüléket.

Gyerekszár

Az alábbi példában bemutatjuk, hogyan tudja beállítani a gyerekszárát.

- 1 Nyomja le a **LEÁLLÍTÁS/TÖRLÉS** gombot.



- 2 Nyomja meg a **LEÁLLÍTÁS/TÖRLÉS** gombot és tartsa nyomva addig, amíg a kijelzőn **"CHILD LOCKED"** és "🔒" jelenik meg és **HANGJELZÉS** hallható.

Ezzel beállította a **GYEREKZÁRAT(child lock)**.

Bármelyik gomb megnyomásakor

a **"CHILD LOCKED"** és "🔒" jelenik meg a kijelzőn.



- 3 A **GYEREKZÁR** kikapcsolásához nyomja le és tartsa nyomva a **LEÁLLÍTÁS/TÖRLÉS** gombot, amíg az **"CHILD LOCKED"** betű el nem tűnik a kijelzőről. A készülék hangjelzéssel nyugtázza a gyerekszár kikapcsolását.



! MEGJEGYZÉS

Ez a funkció megakadályozza a sütő véletlen bekapcsolását. A gyerekszár beállítása után semmilyen funkciót sem lehet használni és a sütés sem lehetséges.

Gyorsindítás

Az alábbi példában bemutatjuk, hogyan tudja beállítani a sütőt 2 perces főzésre 900 W teljesítménnyel.

- 1 Nyomja le a **LEÁLLÍTÁS/TÖRLÉS** gombot.



- 2 Nyomja le négyszer egymás után a **INDÍTÁS/GYORS INDÍTÁS** gombot a nagy teljesítményű 2 perces főzés beállításához. A sütő már a gomb negyedik lenyomása előtt elindul.



- 3 Az **INDÍTÁS/GYORS INDÍTÁS** funkcióval végzett sütés során a **SÜTÉSI MÓD** tárcsa elforgatásával legfeljebb 99 perc 59 másodpercre növelheti a sütési időt.



! MEGJEGYZÉS

A gyorsindítási funkció lehetővé teszi, hogy a **INDÍTÁS/GYORSINDÍTÁS** gomb lenyomásával 30 másodperces időközönként beállítsa a nagy teljesítményű (900 W-os) főzés idejét.

HASZNÁLAT

Mikrohullámú melegítés

Az alábbi példában bemutatjuk, hogyan tudja felmelegíteni az ételt 5 perc alatt 720 W teljesítménnyel.

- 1 Nyomja le a **LEÁLLÍTÁS/TÖRLÉS** gombot.



- 2 Nyomja le a **SÜTÉSI MÓD** gombot a **MIKROHULLÁMÚ** üzemmód kiválasztásához.

A kijelzőn a következőszimbólum jelenik meg: "≡".

Az üzemmód nyugtázásához nyomja meg az **INDÍTÁS/GYORS INDÍTÁS** gombot.



- 3 Forgassa a **SÜTÉSI MÓD** gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a "720 W" érték.

Nyomja le a **INDÍTÁS/GYORS INDÍTÁS** gombot a kiválasztott érték megerősítéséhez.



- 4 Forgassa a **SÜTÉSI MÓD** gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a "5:00" érték.

Nyomja le a **INDÍTÁS/GYORSINDÍTÁS** gombot.



! MEGJEGYZÉS

- A készüléken öt mikrohullámú teljesítményt lehet beállítani. Az alapbeállítás mindig a legnagyobb teljesítmény, a kívánt teljesítményt a **SÜTÉSI MÓD** gomb elforgatásával lehet beállítani.
- Helyezze a melegítendő ételt egy mikrohullámú sütőben használható edényre.
- Kérjük, ne használja a következő tartozékokat.



Magas tartó



Alacsony tartó

Mikrohullámú teljesítmény

Ez a sütő 5 különböző teljesítményszinttel rendelkezik, hogy Ön rugalmasan, az igényeinek megfelelően be tudja állítani a sütő teljesítményét. Az alábbi táblázatban néhány példán keresztül bemutatjuk, hogy a különböző teljesítményszinteket milyen típusú feladatok elvégzéséhez ajánljuk.

TELJESÍTMÉNYSZINT	TELJESÍTMÉNY	FELHASZNÁLÁS CÉLJA	TARTOZÉK
HIGH (NAGY)	900 W	<ul style="list-style-type: none"> Vízforralás Marhahús sütése Baromfi, hal, zöldségek főzése Omlós hússzeletek főzése 	Mikrohullámú sütőben használható tányér
MED-HIGH (KÖZEPESEN NAGY)	720 W	<ul style="list-style-type: none"> Újramelegítés Vörös hús és baromfi főzése Gomba és kagyló főzése Sajtot és tojást tartalmazó ételek főzése 	
MED (KÖZEPES)	540 W	<ul style="list-style-type: none"> Sütemények és lángos sütése Tojás elkészítése Sodó főzése Rizs, leves elkészítése 	
MED-LOW (KÖZEPESEN KICSI)	360 W	<ul style="list-style-type: none"> Vaj és csokoládé olvasztása Kevésbé omlós hússzeletek főzése 	
LOW (KICSI)	180 W	<ul style="list-style-type: none"> Felolvasztás Vaj és sajt puhítása Jégkrém lágyítása Élesztős tészta kelesztése 	

Főzés grillezéssel

Az alábbi példában bemutatjuk, hogyan tudja beállítani a sütőt egy 12 perces grillezésre.

- 1 Nyomja le a **LEÁLLÍTÁS/TÖRLÉS** gombot.



- 2 Nyomja le a **SÜTÉSI MÓD** gombot a **GRILL** üzemmód kiválasztásához.

A kijelzőn a következő szimbólum jelenik meg: "☰☰".
A grillezés nyugtázásához nyomja meg az **INDÍTÁS/GYORS INDÍTÁS** gombot.



- 3 Forgassa a **SÜTÉSI MÓD** gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a "12:00" érték.



- 4 Nyomja le a **INDÍTÁS/GYORS INDÍTÁS** gombot.



FIGYELEM

Az étel és a tartozékok kiemeléséhez mindig használjon sütőkesztyűt, mert főzés után a sütő és a tartozékok nagyon felforrósodnak.

MEGJEGYZÉS

- Ezzel a funkcióval gyorsan megpiríthatja és ropogóssá varázsolhatja ételeit.

- A legjobb eredmény eléréséhez használja a következő tartozékokat.



Magas tartó



Pároló

- Kérjük, ne használja a következő tartozékokat.

Főzés kombinált grillezéssel

Az alábbi példában bemutatjuk, hogyan tudja beprogramozni a sütőt 360 W-os mikrohullámú teljesítményre és grillezésre, 25 perces főzési idővel.

- 1 Nyomja le a **LEÁLLÍTÁS/TÖRLÉS** gombot.



- 2 Nyomja le a **SÜTÉSI MÓD** gombot a **KOMBINÁLT GRILL** üzemmód kiválasztásához.

A kijelzőn megjelennek a következő szimbólumok: "☰☰☰☰".

A kombinált grillezés nyugtázásához nyomja meg az **INDÍTÁS/GYORS INDÍTÁS** gombot.



- 3 Forgassa a **SÜTÉSI MÓD** gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a "360 W" érték.

Nyomja le a **INDÍTÁS/GYORS INDÍTÁS** gombot a kiválasztott érték megerősítéséhez.



- 4 Forgassa a **SÜTÉSI MÓD** gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a "25:00" érték.



- 5 Nyomja le a **INDÍTÁS/GYORS INDÍTÁS** gombot.



MEGJEGYZÉS

- A sütő kombinált főzési funkciója lehetővé teszi a **FŰTŐELEMEKKEL** és a **MIKROHULLÁMMAL** történő főzést.

Ez általában azt eredményezi, hogy az étel kevesebb idő alatt készíthető el.

- A kombinált grill üzemmódban háromféle teljesítményszintet állíthat be: 180 W, 270 W és 360 W.

- A funkcióval gyors barnításra és pirításra van lehetőség.

- A legjobb eredmény eléréséhez használja a következő tartozékokat.



Magas tartó



Pároló

- Kérjük, ne használja a következő tartozékokat.

Előmelegítés hőlégkeveréses üzemmódban

Az alábbi példában bemutatjuk, hogyan tudja előmelegíteni a sütőt 200° C-ra.

- 1 Nyomja le a **LEÁLLÍTÁS/TÖRLÉS** gombot.



- 2 Nyomja le a **SÜTÉSI MÓD** gombot a **HŐLÉGKEVERÉS** üzemmód kiválasztásához.

A kijelzőn megjelenik a következő szimbólum: "🌀".

A hőlégkeverés nyugtázásához nyomja meg az **INDÍTÁS/GYORS INDÍTÁS** gombot.



- 3 Forgassa a **SÜTÉSI MÓD** gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a "200° C" érték.

Nyomja le a **INDÍTÁS/GYORS INDÍTÁS** gombot a hőmérséklet megerősítéséhez.



- 4 Nyomja le a **INDÍTÁS/GYORS INDÍTÁS** gombot.

Az előmelegítés kezdetét a kijelzőn megjelenő "PREHEAT" felirat jelzi.



! MEGJEGYZÉS

- A hőlégkeveréses sütő 40° C-on vagy 100° C és 230° C közötti hőmérsékleten üzemeltethető.
- A sütő kelesztési funkciója 40° C-os hőmérsékleten használható. Mivel a kelesztési funkció 40° C-os hőmérséklet felett nem használható, előfordulhat, hogy ehhez meg kell várni a sütő lehűlését.
- A sütő néhány perc alatt eléri a megadott hőmérsékletet.
- A megfelelő hőmérséklet elérésekor a sütő hangjelzést ad ki.
- Ezután beteheti az ételt a sütőbe, és elkezdheti a főzést.

Főzés hőlégkeveréses üzemmódban

Az alábbi példában megmutatom, hogyan tud megfőzni egy ételt 50 perc alatt 230° C-os hőmérsékleten.

- 1 Nyomja le a **LEÁLLÍTÁS/TÖRLÉS** gombot.



- 2 Nyomja le a **SÜTÉSI MÓD** gombot a **HŐLÉGKEVERÉS** üzemmód kiválasztásához.

A kijelzőn megjelenik a következő szimbólum: "🌀".

A hőlégkeverés nyugtázásához nyomja meg az **INDÍTÁS/GYORS INDÍTÁS** gombot.



- 3 Forgassa a **SÜTÉSI MÓD** gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a "230° C" érték.

Nyomja le a **INDÍTÁS/GYORS INDÍTÁS** gombot a hőmérséklet megerősítéséhez.



- 4 Forgassa a **SÜTÉSI MÓD** gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a "50:00" érték.



- 5 Nyomja le a **INDÍTÁS/GYORS INDÍTÁS** gombot.



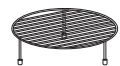
! FIGYELEM

Az étel és a tartozékok kiemeléséhez mindig használjon sütőkesztyűt, mert főzés után a sütő és a tartozékok nagyon felforrósodnak.

! MEGJEGYZÉS

Ha nem állítja be a hőmérsékletet, a sütő automatikusan 180° C-ra fog beállni. A főzési hőmérséklet a **SÜTÉSI MÓD** gomb forgatásával állítható be.

A legjobb eredmény eléréséhez kérjük, használja a következő tartozékokat.



Alacsony tartó

Főzés kombinált hőlégkeveréses üzemmódban

Az alábbi példában bemutatjuk, hogyan tudja beprogramozni a sütőjét 270 W-os mikrohullámú főzésre 200° C-os hőmérséklet mellett, 25 perces főzési időre.

- 1 Nyomja le a **LEÁLLÍTÁS/TÖRLÉS** gombot.



- 2 Nyomja le a **SÜTÉSI MÓD** gombot a **KOMBINÁLT HŐLÉGKEVERÉSES** üzemmód kiválasztásához.

A kijelzőn megjelennek a következő szimbólumok: "☰", "☼", "☼".

A hőlégkeverés nyugtázásához nyomja meg az **INDÍTÁS/GYORS INDÍTÁS** gombot.



- 3 Forgassa a **SÜTÉSI MÓD** gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a "270 W" érték.

Nyomja le a **INDÍTÁS/GYORS INDÍTÁS** gombot a kiválasztott érték megerősítéséhez.



- 4 Forgassa a **SÜTÉSI MÓD** gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a "200° C" érték.

Nyomja le a **INDÍTÁS/GYORS INDÍTÁS** gombot a hőmérséklet megerősítéséhez.



- 5 Forgassa a **SÜTÉSI MÓD** gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a "25:00" érték.



- 6 Nyomja le a **INDÍTÁS/GYORS INDÍTÁS** gombot.

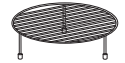


FIGYELEM

Az étel és a tartozékok kiemeléséhez mindig használjon sütőkesztyűt, mert főzés után a sütő és a tartozékok nagyon felforrósodnak.

MEGJEGYZÉS

- Ebben az üzemmódban háromféle teljesítményszintet állíthat be: 180 W, 270 W és 360 W.
- A legjobb eredmény eléréséhez használja a következő tartozékokat.
- Kérjük, ne használja a következő tartozékokat.



Alacsony tartó



Pároló

Főzés előre megadott ideig

Az alábbi példában bemutatjuk, hogyan tudja beállítani a főzési programot rövidebb vagy hosszabb főzési idővel.

- 1 Nyomja le a **LEÁLLÍTÁS/TÖRLÉS** gombot.



- 2 Állítsa be a kívánt **FŐZÉS** programot. Válassza ki az étel tömegét.



- 3 Nyomja le a **INDÍTÁS/GYORS INDÍTÁS** gombot. Forgassa el a **SÜTÉSI MÓD** gombot.

A főzési idő a forgatás irányának megfelelően növekszik vagy csökken.



MEGJEGYZÉS

- Ha az adott főzési program használata közben tapasztalja, hogy az étel nem főtt meg eléggé, vagy túlfőtt, a főzési időt a **SÜTÉSI MÓD** gomb forgatásával növelheti vagy csökkentheti.
- A főzési időt bármikor növelheti vagy csökkentheti a **SÜTÉSI MÓD** gomb forgatásával.

A főszakács receptje

A következő példában azt bemutatjuk, hogyan lehet 0,6 kg marhasültet készíteni.

- 1 Nyomja le a **LEÁLLÍTÁS/TÖRLÉS** gombot.



- 2 Nyomja meg a **FŐSZAKÁCS RECEPTJE** gombot.

A következő kijelzés jelenik meg: **“auto”**.



- 3 A **SÜTÉSI MÓD** gombot forgatva a kijelzőn állítsa be a **“4 ROAST BEEF”** értéket.

A választás nyugtázásához nyomja meg az **INDÍTÁS/GYORS INDÍTÁS** gombot.



- 4 A **SÜTÉSI MÓD** gombot forgatva a kijelzőn állítsa be a **“0,6 kg”** értéket.

Nyomja meg az **INDÍTÁS/GYORS INDÍTÁS** gombot.

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



! MEGJEGYZÉS

- A főszakács receptjei a készülékbe vannak programozva.
- Ezzel a funkcióval automatikusan készítheti el kedvenc ételeit, csupán az étel típusának és mennyiségének megadásával.

Főszakács receptjei útmutató

Kategória	Elkészítés
<p>1. Quiche lorraine (francia zöldséges lepény)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Étél hőmérs.: Szobahőm. - Eszköz: Piritótál az alacsony állványon. 	<p>Hozzávalók</p> <p>1 megsütött tortalap \ 125 g füstölt táblaszalonna darálva 1 evőkanál olaj \ 2 tojás, kissé felfelve \ 125 g tej \ 125 g tejszín szerecsendió, só és bors ízlés szerint \ 100 g reszelt sajt</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. A tésztából enyhén fűszerezett felületen nyújtsa ki a tésztát kör alakúra és tegye a piritótálra. Igazítsa el a széleket, hagyjon kis túlnyúlást. Villával szúrja meg és félre. 2. Kissé kiolajozott edényben kissé süsse meg a szalonnát, amíg enyhén barna lesz, majd öntse ki a felesleges zsírt. 3. Keverje össze a tojást, a habtejszínt, a tejet, a szerecsendőt, sót és borsot. 4. A reszelt sajtot egyenletesen szórja a tortalapra. 5. A tetejére öntse rá a tojás-tejszín keveréket és a tortasütőt tegye az alsó tartóra. Válassza ki a menüt és nyomja meg az indítógombot.

Főszakács receptjei útmutató

Kategória	Elkészítés																																
2. Rice/Pasta (Rizs/tészta) - Tömeg korlát : 0,1~0,3 kg - Étél hőmérs. : Szobahőm. - Eszköz : Mikrohullám-álló tál (mély üvegtál)	A rizs hozzávalói <table border="1"> <tr> <td>Rizs</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Olvasztott vaj</td> <td>30 g</td> <td>40 g</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>Kockára vágott hagyma</td> <td>50 g</td> <td>75 g</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>Csirkeleves alaplé vagy víz 250 ml 500 ml 750 ml</td> <td>250 ml</td> <td>500 ml</td> <td>750 ml</td> </tr> <tr> <td>Vegyes zöldfűszer és só</td> <td colspan="3">Ízlés szerint</td> </tr> </table> <p>A rizst és az olvasztott vajat tegye a mély és nagy üvegtálba (3 l) és jól keverje össze. A forrásban lévő levesalapot vagy vizet öntse a tálba, adja hozzá a zöldfűszert és a sót. Fedje le és csomagolja be. Tegye a tálat a sütőbe. Válassza ki a menüt és a súlyt és nyomja meg az indítógombot. A főzés befejezése után keverje meg és hagyja állni 5~10 percre, ha szükséges.</p> A tészta hozzávalói <table border="1"> <tr> <td>Tészta</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Víz</td> <td>400 ml</td> <td>800 ml</td> <td>1200 ml</td> </tr> <tr> <td>Só</td> <td colspan="3">Ízlés szerint</td> </tr> </table> <p>A tésztát és a forrásban lévő vizet tegye egy nagy és mély tálba (3 l). Tegye a tálat a sütőbe. Válassza ki a menüt és a súlyt és nyomja meg az indítógombot. A főzés befejezése után 1~2 percre hagyja állni. Hideg vízzel öblítse le a tésztát.</p>	Rizs	100 g	200 g	300 g	Olvasztott vaj	30 g	40 g	50 g	Kockára vágott hagyma	50 g	75 g	100 g	Csirkeleves alaplé vagy víz 250 ml 500 ml 750 ml	250 ml	500 ml	750 ml	Vegyes zöldfűszer és só	Ízlés szerint			Tészta	100 g	200 g	300 g	Víz	400 ml	800 ml	1200 ml	Só	Ízlés szerint		
Rizs	100 g	200 g	300 g																														
Olvasztott vaj	30 g	40 g	50 g																														
Kockára vágott hagyma	50 g	75 g	100 g																														
Csirkeleves alaplé vagy víz 250 ml 500 ml 750 ml	250 ml	500 ml	750 ml																														
Vegyes zöldfűszer és só	Ízlés szerint																																
Tészta	100 g	200 g	300 g																														
Víz	400 ml	800 ml	1200 ml																														
Só	Ízlés szerint																																
3. Chocolate cake (Csokoládétorta) - Étél hőmérs. : Szobahőm. - Eszköz : 23 x 13 cm kenyérsütő edény az alacsony állványon	Hozzávalók 70 g joghurt \ 50 g mazsolaolaj \ 170 g cukor 110 g Malzena (burgonyaliszt) \ 50 g kakaópor 1 teáskanál sütőpor \ 3 tojás, kissé felverve 1/4 teáskanál só																																
4. Roast beef (Marhasült) - Tömeg korlát : 0,5~2,0 kg - Étél hőmérs. : Hűtött - Eszköz : Alacsony állvány csepegtetőtálán	Hozzávalók 4 kerek cukkini (darabonként 200 g) / 500 g darált marhahús 2 evőkanál olívaolaj / só és bors ízlés szerint																																
5. Stuffed zucchini (Töltött cukkini) - Étél hőmérs. : Szobahőm - Eszköz : Píritótál az alacsony állványon.	Hozzávalók 4 kerek cukkini (darabonként 200 g) / 500 g darált marhahús 2 evőkanál olívaolaj / só és bors ízlés szerint																																

A rizst és az olvasztott vajat tegye a mély és nagy üvegtálba (3 l) és jól keverje össze. A forrásban lévő levesalapot vagy vizet öntse a tálba, adja hozzá a zöldfűszert és a sót. Fedje le és csomagolja be.

Tegye a tálat a sütőbe. Válassza ki a menüt és a súlyt és nyomja meg az indítógombot. A főzés befejezése után keverje meg és hagyja állni 5~10 percre, ha szükséges.

A tészta hozzávalói

Tészta	100 g	200 g	300 g
Víz	400 ml	800 ml	1200 ml
Só	Ízlés szerint		

A tésztát és a forrásban lévő vizet tegye egy nagy és mély tálba (3 l). Tegye a tálat a sütőbe. Válassza ki a menüt és a súlyt és nyomja meg az indítógombot. A főzés befejezése után 1~2 percre hagyja állni. Hideg vízzel öblítse le a tésztát.

3. Chocolate cake

(Csokoládétorta)

- Étél hőmérs. : Szobahőm.
- Eszköz : 23 x 13 cm kenyérsütő edény az alacsony állványon

Hozzávalók

70 g joghurt \ 50 g mazsolaolaj \ 170 g cukor
 110 g Malzena (burgonyaliszt) \ 50 g kakaópor
 1 teáskanál sütőpor \ 3 tojás, kissé felverve
 1/4 teáskanál só

Nagy keverőtálban keverje össze a joghurtot és a cukrot. Adja hozzá a Malzena-t (burgonyaliszt), kakaóport, sütőport és sót és keverje össze. Ezután adja hozzá a tojást és az olajat és keverje össze, amíg az egész átnedvesedik.

A kizsírított kenyérsütő edénybe öntse bele a tésztát. Tegye az alacsony állványra. Válassza ki a menüt és nyomja meg az indítógombot.

A sütés után vegye ki a sütőből és hagyja lehűlni.

4. Roast beef

(Marhasült)

- Tömeg korlát : 0,5~2,0 kg
- Étél hőmérs. : Hűtött
- Eszköz : Alacsony állvány csepegtetőtálán

A marhahúst kenje meg olvasztott vajjal vagy olajjal és ízlés szerint fűszerezze. Tegye a fémtálcára helyezett alacsony tartóra.

Válassza ki a menüt és a súlyt és nyomja meg az indítógombot.

Ha megszólal a hangjelzés, fordítsa meg a húst. A startgombot ismét megnyomva folytassa a sütést. A sütés befejezése után takarja le fóliával és hagyja állni 10 percre.

5. Stuffed zucchini

(Töltött cukkini)

- Étél hőmérs. : Szobahőm
- Eszköz : Píritótál az alacsony állványon.

Hozzávalók

4 kerek cukkini (darabonként 200 g) / 500 g darált marhahús
 2 evőkanál olívaolaj / só és bors ízlés szerint

Vágja le a cukkinik tetejét, formáljon belőlük kalapot és magozza ki őket, közben ne szűrje át a húst vagy a héját. A cukkiniket töltse meg darált marhahússal és tegye rájuk a kalapokat.

A töltött cukkiniket tegye az alacsony tartóra helyezett píritótálra és permetezze meg őket olívaolajjal. Válassza ki a menüt és nyomja meg az indítógombot.

Főszakács receptjei útmutató

Kategória	Elkészítés
6. Gratin dauphinois (Gratinírozott hercegnő-burgonya) - Étél hőmérs.: Szobahőm. - Eszköz: 20 x 20 cm-es sütőedény az alacsony tartón	Hozzávalók <i>1 kg burgonya \ 1 gerezd fokhagyma 20 g vaj \ 300 g tejszín \ 100 g reszelt sajt szerecsendió, só és bors ízlés szerint</i> Hámozza meg és mossa meg a burgonyát, majd vágja 5 mm-es szeletekre. A sütőedényt kenje ki a fokhagymagerezddel és a vajjal. A burgonyaszeletek felét tegye a sütőedénybe és fűszerezze meg. Töltse fel az edényt a maradék burgonyával, fűszerezze meg és öntse rá a tejszínt és a sajtot. A sütőtálat tegye az alacsony tartóra. Válassza ki a menüt és nyomja meg az indítógombot.
7. Lasagna - Étél hőmérs.: Szobahőm. - Eszköz: 26 x 17 cm-es sütőedény az alacsony tartón	A húslé hozzávalói <i>9 nyers lasagna tészta \ 2 kg hús és paradicsomlé 40 g reszelt sajt \ 4 evőkanál olívaolaj Só és bors ízlés szerint</i> Tegyen 3 lasagnatésztát egymás mellé a sütőedény aljára úgy, hogy befedjék. Szórja rá a hús és a paradicsomszósz 1/3-át. Folytassa további 3 lasagnatésztával, 1/3 hússal és paradicsomszósszal, majd fejezze be az utolsó 3 lasagnatésztával és a maradék hússal és paradicsomszósszal. A reszelt sajtot szórja a tetejére. A sütőtálat tegye az alacsony állványra. Válassza ki a menüt és a súlyt és nyomja meg az indítógombot. ✳ Hús és paradicsomszósz <i>1 zellerszár \ 2 hagyma 1 gerezd fokhagyma \ 1,4 kg érett paradicsom 1 szál kakukkfű \ 1 babérlevél 500 g darált marhahús \ só és bors ízlés szerint</i> Végül apróra vágott zeller, hagyma, fokhagyma és paradicsom. Enyhén kiolajozott serpenyőben párolja puhára a zellert, hagymát és fokhagymát. Adja hozzá a paradicsomot, kakukkfűvet, babérlevelet, sót és borsot. Keverje meg és hagyja rotyogni 30 percig. Egy másik enyhén kiolajozott serpenyőben 5 percig, folyamatosan keverve süsse a darált húst. Öntse a húsr a paradicsomszószra és főzze 5 percig.
8. Apple tart (Almatorta) - Étél hőmérs.: Szobahőm. - Eszköz: Pirítótál az alacsony állványon.	Hozzávalók <i>1 megsütött tortalap \ 5 alma 20 gramm cukor \ 2 evőkanál folyékony méz</i> 1. A megsütött tortalapot tegye a tortasütőre. 2. Vágjon apróra 2 1/2 almát, tegye a sütőedénybe és cukrozza meg. Rotyogtassa addig, amíg az alma megpuhul. A maradék almát vágja 5 mm-es szeletekre. A megsült almát szórja a tortalap aljára, és spirál alakban helyezze rá az almaszeleteket a teljes felületen. Végül öntse a tetejére a mézet. 3. A pirítótálat tegye az alacsony állványra. Válassza ki a menüt és nyomja meg az indítógombot. A sütés után vegye ki a sütőből és hagyja lehűlni.

Hőlégkeverés

A következő példában bemutatjuk, hogyan lehet 0,3 kg csirkefalatot sütni.

- 1 Nyomja le a **LEÁLLÍTÁS/TÖRLÉS** gombot.



- 2 Nyomja meg a **HŐLÉGKEVERÉS** gombot.

A következő kijelzés jelenik meg: "🌀".



- 3 A **SÜTÉSI MÓD** gombot forgatva a kijelzőn állítsa be a "2 CHICKEN PIECES" értéket.

A választás nyugtázásához nyomja meg az **INDÍTÁS/GYORS INDÍTÁS** gombot.



- 4 A **SÜTÉSI MÓD** gombot forgatva a kijelzőn állítsa be a "0,3 kg" értéket.

Nyomja meg az **INDÍTÁS/GYORS INDÍTÁS** gombot.

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



! MEGJEGYZÉS

- A hőlégkeveréses módok be vannak programozva a készülékbe.
- Ezzel a funkcióval automatikusan készítheti el kedvenc ételeit, csupán az étel típusának és mennyiségének megadásával.

Hőlégkeverés útmutató

Kategória	Elkészítés
<p>1. Roast chicken (Sült csirke)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tömeg korlát : 0,8~1,8 kg - Étél hőmérs. : Hűtött - Eszköz : Alacsony tartó fémtálcán 	<p>Az egész csirkét kenje meg olvasztott vajjal vagy olajjal és ízlés szerint fűszerezze. A csirkét mellével lefelé tegye a fémtálcára helyezett alacsony tartóra. Válassza ki a menüt és a súlyt és nyomja meg az indítógombot. Ha megszólal a hangjelzés, eressze le a levét és azonnal fordítsa meg a csirkét. A startgombot ismét megnyomva folytassa a sütést. A sütés befejezése után takarja le fóliával és hagyja állni 10 percig.</p>
<p>2. Chicken pieces (Csirkefalatok)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tömeg korlát : 0,2~0,8 kg - Étél hőmérs. : Hűtött - Eszköz : Magas tartó fémtálcán 	<p>A csirkedarabokat kenje meg olvasztott vajjal vagy olajjal és ízlés szerint fűszerezze. Az élelmiszert tegye a fémtálcára helyezett magas tartóra. Válassza ki a menüt és a súlyt és nyomja meg az indítógombot. A hangjelzés után fordítsa meg a darabokat és a startgombot ismét megnyomva folytassa a sütést.</p>
<p>3. Roast pork (Sertéssült)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tömeg korlát : 0,5~2,0 kg - Étél hőmérs. : Hűtött - Eszköz : Alacsony tartó fémtálcán 	<p>A disznóhúst kenje meg olvasztott vajjal vagy olajjal és ízlés szerint fűszerezze. Tegye a fémtálcára helyezett alacsony tartóra. Válassza ki a menüt és a súlyt és nyomja meg az indítógombot. A sütés befejezése után takarja le fóliával és hagyja állni 10 percig.</p>

Hőlégkeverés útmutató

Kategória	Elkészítés
<p>4. Fresh pizza (Friss pizza)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Étél hőmérs.: Szobahőm. - Eszköz: Píritótál az alacsony állványon. 	<p>Hozzávalók</p> <p><i>Pizzatészta:</i></p> <p>120 g általános vagy kenyérliszt \ 1 teáskanál száraz élesztő 1/3 teáskanál só \ 1 teáskanál cukor \ 70 ml meleg víz 1 teáskanál extraszűz olívaolaj, plusz még egy kicsi a külsejére</p> <p><i>Feltét:</i></p> <p>3 evőkanál paradicsomszósz \ 30 g szeletelt kolbász 1/2 karikára vágott hagyma \ 2 friss gomba, szeletelve 1/2 friss bors \ 100 g reszelt Mozzarella sajt</p> <p>Nagy keverőtálban keverje össze az összes hozzávalót. Elektromos mixerrel gyúrjon sima és rugalmas tésztát. Nyújtsa ki a tésztát és helyezze a píritótálra. Szórja meg pizzaszósszal. Tegye rá a feltétet és a sajtot. A píritótálat tegye az alacsony állványra. Válassza ki a menüt és nyomja meg az indítógombot.</p>
<p>5. Cookies (Sütemények)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Étél hőmérs.: Szobahőm. - Eszköz: Magas tartó + alacsony tartó 	<p>Hozzávalók</p> <p>80 g barna cukor \ 80 g vaj, lágyítva 1 tojás, enyhén felverve \ 180 g általános liszt, rostált 1/2 teáskanál sütőpor \ 1/2 teáskanál sütőszóda 100 g mini darabos csokoládé</p> <p>Keverje össze a barna cukrot és a lágyított vajat. Fokozatosan adja hozzá a tojást és keverje addig, amíg könnyű és habszerű lesz. Adja hozzá a lisztet, sütőport, sütőszódát és a csokoládédarabokat és jól keverje össze.</p> <p>Evőkanállal adagolja a tésztát az alumíniumfóliával letakart magas és alacsony tartóra. A sütemények 2 cm-re legyenek egymástól. A magas és alacsony állványt helyezze a sütőbe. Válassza ki a menüt és nyomja meg az indítógombot. A sütés után tegye a süteményeket az alacsony tartóra és hagyja lehűlni őket.</p>
<p>6. Baked potatoes (Sült krumpli)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tömeg korlát: 0,2~1,0 kg - Étél hőmérs.: Szobahőm. - Eszköz: Alacsony tartó 	<p>Válasszon közepes méretű krumplikat (200~220 g darabja). Mossa meg és szárítsa meg őket. Villával többször szúrjon bele a burgonyákba. A krumplikat tegye az alacsony tartó. Válassza ki a menüt és a súlyt és nyomja meg az indítógombot. A sütés befejezése után takarja le fóliával és hagyja állni 10 percig.</p>
<p>7. Small cakes (Kis sütemények)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Étél hőmérs.: Szobahőm. - Eszköz: A muffincszéket tegye az alacsony tartóra helyezett píritótálra. 	<p>Hozzávalók</p> <p>60 g cukor \ 100 g vaj, lágyítva 2 tojás, enyhén felverve \ 150 g általános liszt, rostált 1/2 teáskanál sütőpor 10~13 db papír muffincszé (50 mm alapterület x 30 mm magas)</p> <p>Keverje össze a cukrot és a lágyított vajat. Fokozatosan adja hozzá a tojást és keverje addig, amíg könnyű és habszerű lesz. Adja hozzá a lisztet és a sütőport és jól keverje össze. A papír muffincszékbe egyenletesen töltsön vajat (mindegyikbe 25~30 g-ot). A muffincszéket tegye az alacsony tartóra helyezett píritótálra. Válassza ki a menüt és nyomja meg az indítógombot. A sütés után vegye ki a sütőből és hagyja lehűlni.</p>

Grill hőmérséklet-szabályozása

A következő példában bemutatjuk, hogyan lehet magas hőmérsékleten (80° C) 30 percig egyenletesen főzni.

- 1 Nyomja le a **LEÁLLÍTÁS/TÖRLÉS** gombot.



- 2 Nyomja meg a **GRILL HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYOZÁSA** gombot.

A következő kijelzés jelenik meg: "  ".



- 3 A **SÜTÉSI MÓD** gombot forgatva a kijelzőn állítsa be a "2 KEEP WARM" értéket.

A választás nyugtázásához nyomja meg az **INDÍTÁS/GYORS INDÍTÁS** gombot.



- 4 A **SÜTÉSI MÓD** gombot forgatva a kijelzőn állítsa be a "80° C" értéket.

Nyomja meg az **INDÍTÁS/GYORS INDÍTÁS** gombot.

A **SÜTÉSI MÓD** gombot forgatva a kijelzőn állítsa be a "30:00" értéket.



- 5 Nyomja meg az **INDÍTÁS/GYORS INDÍTÁS** gombot.



! MEGJEGYZÉS

A grill hőmérséklet-szabályozás funkció akkor működik a legjobb eredménnyel, ha a használat előtt hagyja lehűlni a sütő belsejét.

Grill hőmérséklet-szabályozása

Funkció	Elkészítés																			
<p>1. Slow cook (Lassú sütés)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tartomány : 110° C (magas) /90° C (alacsony) - Eszköz : Hőálló üvegedény fedővel a forgótányéron 	<p>Ez a funkció más sütési módszerekhez (pl. sütés, főzés, pírítás) képest viszonylag alacsony hőmérsékletet tart fenn órákon keresztül, így felügyelet nélkül lehet készíteni a pecsenyét, pörköltet és más megfelelő ételeket.</p> <p>90° C (alacsony) beállítás</p> <p>Ez a beállítás hosszú ideig finoman "rotyogtatja" az ételt túlfőzés vagy leégés nélkül. A beállítás használata során keverésre nincs szükség.</p> <p>110° C (magas) beállítás</p> <p>Ezzel a beállítással a sütés kb. feleannyi idő alatt fejeződik be, mint az alacsony hőmérséklet-beállítás esetén. A magas hőmérséklet beállítása esetén egyes ételek felforrhatnak, ezért a folyadék pótlására lehet szükség. A pörkölt vagy serpenyős ételek esetenkénti keverése javíthatja az ízek eloszlását.</p> <p>A lassú sütés előtt nincs szükség kiszáritásra vagy pírításra, de ez segít a szaft és az ízek benntartásában és lágyan tartja a húst.</p>																			
	<p>Lassú sütési útmutató</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Hagyományos sütési idő</th> <th colspan="2">Lassú sütési idő (kiszáritás nélkül)</th> <th colspan="2">Lassú sütési idő (kiszáritással)</th> </tr> <tr> <th>90° C (alacsony)</th> <th>110° C (magas)</th> <th>90° C (alacsony)</th> <th>110° C (magas)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>35 ~ 60 perc</td> <td>6 ~ 10 óra</td> <td>3 ~ 4 óra</td> <td>4 ~ 6 óra</td> <td>2 ~ 3 óra</td> </tr> <tr> <td>1 ~ 3 óra</td> <td>8 ~ 10 óra</td> <td>4 ~ 6 óra</td> <td>5 ~ 6 óra</td> <td>3 ~ 4 óra</td> </tr> </tbody> </table>	Hagyományos sütési idő	Lassú sütési idő (kiszáritás nélkül)		Lassú sütési idő (kiszáritással)		90° C (alacsony)	110° C (magas)	90° C (alacsony)	110° C (magas)	35 ~ 60 perc	6 ~ 10 óra	3 ~ 4 óra	4 ~ 6 óra	2 ~ 3 óra	1 ~ 3 óra	8 ~ 10 óra	4 ~ 6 óra	5 ~ 6 óra	3 ~ 4 óra
Hagyományos sütési idő	Lassú sütési idő (kiszáritás nélkül)		Lassú sütési idő (kiszáritással)																	
	90° C (alacsony)	110° C (magas)	90° C (alacsony)	110° C (magas)																
35 ~ 60 perc	6 ~ 10 óra	3 ~ 4 óra	4 ~ 6 óra	2 ~ 3 óra																
1 ~ 3 óra	8 ~ 10 óra	4 ~ 6 óra	5 ~ 6 óra	3 ~ 4 óra																

Grill hőmérséklet-szabályozása

Funkció	Elkészítés																																													
2. Keep warm (Egyszerűen főzni) - Tartomány : 60° C ~ 80° C (alacsony) - Eszköz : Hőálló üvegedény fedővel a forgótányéron	A beállított hőmérsékletet a felső és alsó elemek hője tartja fenn. A funkcióval a felszolgálásig melegen lehet tartani az ételt.																																													
3. Food dry (Élelmiszer szárítása) - Tartomány : 40° C ~ 90° C - Eszköz : Píritőtál az alacsony állványon.	Ezzel a funkcióval gyümölcsöt, zöldséget és marhahúst lehet szárítani, így egészségessé, táplálóvá és ízletessé tehető, vegyszerek és tartósítószer hozzáadása nélkül. Tegyen sütőpapírt a tálcára és egy rétegben helyezze rá az élelmiszert.																																													
	Élelmiszer-száritási útmutató <table border="1"> <thead> <tr> <th>Élelmiszer típusa</th> <th>Előkészítés</th> <th>Beáll. hőm.</th> <th>Idő</th> <th>Felhasználás</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Banán</td> <td>Szeletelés 5~6 mm vastagon</td> <td>60° C</td> <td>5~8 óra</td> <td>Snack, bébiétel, granola, sütemények és banánkenyér</td> </tr> <tr> <td>Füge</td> <td>Szár eltávolítása, felezés</td> <td>60° C</td> <td>8~10 óra</td> <td>Töltelék, torta, puding, kenyér és sütemény</td> </tr> <tr> <td>Kivi</td> <td>Hámozás, szeletelés 8~12 mm vastagra</td> <td>60° C</td> <td>5~8 óra</td> <td>Snack</td> </tr> <tr> <td>Mangó</td> <td>Héj eltávolítása, szeletelés 6~10 mm vastagra</td> <td>60° C</td> <td>6~10 óra</td> <td>Snack, pehely, sült ételek</td> </tr> <tr> <td>Ananász</td> <td>Hámozás, kimagozás, szeletelés 8~12 mm vastagra</td> <td>60° C</td> <td>6~10 óra</td> <td>Snack, sült ételek, sült granola</td> </tr> <tr> <td>Paradicsom</td> <td>Mosás és szeletelés 6 mm-es karikákra</td> <td>60° C</td> <td>6~10 óra</td> <td>Leves, pörkölt, pép vagy szósz</td> </tr> <tr> <td>Gomba</td> <td>Tisztítás puha kefével vagy ruhával. Ne mossa meg.</td> <td>50° C</td> <td>4~8 óra</td> <td>Párolva leveshez, húselekekhez, omlotthez vagy pírításhoz</td> </tr> <tr> <td>Marhaszelet</td> <td>Marinálás üzletben vásárolt állapotban vagy saját recept szerint előkészítve 6~8 óráig a hűtőben (5~6 mm vastag szeletek).</td> <td>70° C</td> <td>6~10 óra</td> <td>Snack</td> </tr> </tbody> </table>	Élelmiszer típusa	Előkészítés	Beáll. hőm.	Idő	Felhasználás	Banán	Szeletelés 5~6 mm vastagon	60° C	5~8 óra	Snack, bébiétel, granola, sütemények és banánkenyér	Füge	Szár eltávolítása, felezés	60° C	8~10 óra	Töltelék, torta, puding, kenyér és sütemény	Kivi	Hámozás, szeletelés 8~12 mm vastagra	60° C	5~8 óra	Snack	Mangó	Héj eltávolítása, szeletelés 6~10 mm vastagra	60° C	6~10 óra	Snack, pehely, sült ételek	Ananász	Hámozás, kimagozás, szeletelés 8~12 mm vastagra	60° C	6~10 óra	Snack, sült ételek, sült granola	Paradicsom	Mosás és szeletelés 6 mm-es karikákra	60° C	6~10 óra	Leves, pörkölt, pép vagy szósz	Gomba	Tisztítás puha kefével vagy ruhával. Ne mossa meg.	50° C	4~8 óra	Párolva leveshez, húselekekhez, omlotthez vagy pírításhoz	Marhaszelet	Marinálás üzletben vásárolt állapotban vagy saját recept szerint előkészítve 6~8 óráig a hűtőben (5~6 mm vastag szeletek).	70° C	6~10 óra	Snack
Élelmiszer típusa	Előkészítés	Beáll. hőm.	Idő	Felhasználás																																										
Banán	Szeletelés 5~6 mm vastagon	60° C	5~8 óra	Snack, bébiétel, granola, sütemények és banánkenyér																																										
Füge	Szár eltávolítása, felezés	60° C	8~10 óra	Töltelék, torta, puding, kenyér és sütemény																																										
Kivi	Hámozás, szeletelés 8~12 mm vastagra	60° C	5~8 óra	Snack																																										
Mangó	Héj eltávolítása, szeletelés 6~10 mm vastagra	60° C	6~10 óra	Snack, pehely, sült ételek																																										
Ananász	Hámozás, kimagozás, szeletelés 8~12 mm vastagra	60° C	6~10 óra	Snack, sült ételek, sült granola																																										
Paradicsom	Mosás és szeletelés 6 mm-es karikákra	60° C	6~10 óra	Leves, pörkölt, pép vagy szósz																																										
Gomba	Tisztítás puha kefével vagy ruhával. Ne mossa meg.	50° C	4~8 óra	Párolva leveshez, húselekekhez, omlotthez vagy pírításhoz																																										
Marhaszelet	Marinálás üzletben vásárolt állapotban vagy saját recept szerint előkészítve 6~8 óráig a hűtőben (5~6 mm vastag szeletek).	70° C	6~10 óra	Snack																																										
4. Proof - Tartomány : 40° C - Eszköz : Hőálló üvegtál az alacsony tartón	Joghurt készítése <ul style="list-style-type: none"> • Öntsön 1000 ml tejet egy megfelelő fedeles, hőálló edénybe. • Melegítse a megfelelő hőmérsékletre (max. 60~70° C) majd hűtse le kb. 40° C-ra. • Öntsön 150 ml természetes joghurtot egy edénybe és jól keverje meg. • Tegye a lefedett edényt a sütőbe. • Válassza ki a menüt és állítson be 5~8 óra sütési időt. Élesztős tészta kelesztése <ul style="list-style-type: none"> • A tésztát tegye megfelelő hőálló edénybe és fedje le sütőpapírral vagy nedves ruhával. • Tegye az edényt a sütőbe. • Válassza ki a menüt és állítson be kb. 40 perc sütési időt, a tészta térfogatának kétszeresre kell nőnie. 																																													
5. Plate warming - Tartomány : 40° C ~ 100° C - Eszköz : Alacsony tartó	Ezzel a funkcióval kellemes hőmérsékletűre melegítheti a tányért.																																													

Ropogós újramelegítés

A következő példában azt bemutatjuk, hogyan lehet 0,5 kg lasagna-t sütni

- 1 Nyomja le a **LEÁLLÍTÁS/TÖRLÉS** gombot.



- 2 Nyomja meg a **ROPOGÓS FELMELEGÍTÉS** gombot.

A következő kijelzés jelenik meg: "auto".



- 3 A **SÜTÉSI MÓD** gombot forgatva a kijelzőn állítsa be a "2 LASAGNA" értéket.

A választás nyugtázásához nyomja meg az **INDÍTÁS/GYORS INDÍTÁS** gombot.



- 4 A **SÜTÉSI MÓD** gombot forgatva a kijelzőn állítsa be a "0,5 kg" értéket.

Nyomja meg az **INDÍTÁS/GYORS INDÍTÁS** gombot.

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



! MEGJEGYZÉS

- A ropogós újramelegítés menük be vannak programozva a készülékbe.
- Ezzel a funkcióval automatikusan készítheti el kedvenc ételeit, csupán az étel típusának és mennyiségének megadásával.

Ropogós újramelegítés útmutató

Kategória	Elkészítés
1. Cordon bleu - Tömeg korlát : 0,2~0,8 kg - Étél hőmérs. : Hűtött - Eszköz : Pirítótál az alacsony állványon.	A maradék cordon bleu-t (darabonként 100~150 g) tegye az alacsony állványra helyezett pirítótálra. Válassza ki a menüt és a súlyt és nyomja meg az indítógombot.
2. Lasagna - Tömeg korlát : 0,2~0,8 kg - Étél hőmérs. : Hűtött - Eszköz : Pirítótál az alacsony állványon.	Vágja darabokra a maradék lasagna-t (200~250 g/darab). Tegye a magas tartóra helyezett pirítótálra. Válassza ki a menüt és a súlyt és nyomja meg az indítógombot.
3. Bread (Kenyér) - Tömeg korlát : 0,1~0,3 kg - Étél hőmérs. : Fagyasztott - Eszköz : Alacsony tartó	A fagyasztott kenyeret (50~100 g/szelet) tegye az alacsony tartóra. Válassza ki a menüt és a súlyt és nyomja meg az indítógombot.
4. Pie/Tart (Torta/Pite) - Tömeg korlát : 0,2~0,8 kg - Étél hőmérs. : Hűtött - Eszköz : Pirítótál az alacsony állványon.	Vágja darabokra a maradék tortát/pitét (200~250 g/darab). Tegye az alacsony tartóra helyezett pirítótálra. Válassza ki a menüt és a súlyt és nyomja meg az indítógombot.

Pároló

A következő példában azt mutatom meg, hogyan süssön 0,6 kg halfilét.

- 1 Nyomja meg a **LEÁLLÍTÁS/TÖRLÉS** gombot.



- 2 Nyomja meg a **PÁROLÓ** gombot.
A következő kijelzés jelenik meg: "auto".



- 3 **A SÜTÉSI MÓD** gombot forgatva a kijelzőn állítsa be a "3 HALFILÉ" értéket.

A választás nyugtázásához nyomja meg az **INDÍTÁS/**
GYORS INDÍTÁS gombot.



- 4 **A SÜTÉSI MÓD** gombot forgatva a kijelzőn állítsa be a "0,6 kg" értéket.



- 5 Nyomja meg az **INDÍTÁS/GYORS INDÍTÁS** gombot.
Sütés közben **A SÜTÉSI MÓD** gombbal növelni és csökkenteni lehet a sütési időt.



⚠️ ВНИМАНИЕ

1. A PÁROLÓ kivételekor mindig viseljen hőálló kesztyűt. A tál nagyon forró.
2. A forró PÁROLÓT ne tegye üvegasztalra vagy más helyre, ami megolvadhat. Mindig használjon alátétet vagy tálcát.
3. A pároló használata előtt mindig öntsön bele legalább 300 ml vizet. Ha a víz 300 ml-nél kevesebb, a sütés elégtelen lehet, tűz keletkezhet vagy a készülék tönkremehet.
4. Óvatosan mozgassa a vízzel töltött párolót.
5. A PÁROLÓ használatakor a pároló víztartály fedelének pontosan kell illeszkednie. Ha a pároló víztartály fedele nem illeszkedik pontosan a párolótálra, akkor a tojás vagy gesztenye felrobbanhat.
6. A PÁROLÓT ne használja más mikrohullámú sütőben. Ez tüzet okozhat, vagy a készülék használhatatlanná válhat.



Pároló

Pároló használati útmutató

Kategória	Utasítás
1. Crustacea (Rákok) - Mennyiség-korlát : 0,2~0,8 kg - Étél hőmérs. : Hűtött - Eszköz : pároló fedele / párolótál / pároló víztartálya	Tisztítsa meg az élelmiszert, pl. shrimpszet, rákot. (Ügyeljen arra, hogy a hosszuk 25 cm-nél rövidebb legyen.) A párolóedénybe öntsön 300 ml csapvizet. A párolótálat helyezze a párolóedényre. Az előkészített élelmiszereket egy rétegben tegye a párolótálra. Fedje le a párolófedővel. A párolóedényt tegye az üvegtál közepére. A párolás befejezése után 3-5 percig hagyja a sütőben.
2. Shell fish (Kagyló) - Mennyiség-korlát : 0,1~0,6 kg - Étél hőmérs. : Hűtött - Eszköz : pároló fedele / párolótál / pároló víztartálya	Tisztítsa meg az élelmiszert, pl. kagylót, fésűskagylót és tintahalat. (Ügyeljen arra, hogy a hosszuk 25 cm-nél rövidebb legyen.) A párolóedénybe öntsön 300 ml csapvizet. A párolótálat helyezze a párolóedényre. Az előkészített élelmiszereket egy rétegben tegye a párolótálra. Fedje le a párolófedővel. A párolóedényt tegye az üvegtál közepére. A párolás befejezése után 3-5 percig hagyja a sütőben.
3. Fish fillet (Halfilé) - Mennyiség-korlát : 0,2~0,6 kg - Étél hőmérs. : Hűtött - Eszköz : pároló fedele / párolótál / pároló víztartálya	Tisztítsa meg az élelmiszert. Ügyeljen arra, hogy a vastagság 2,5 cm-nél kisebb legyen. A párolóedénybe öntsön 300 ml csapvizet. A párolótálat helyezze a párolóedényre. Az előkészített élelmiszereket egy rétegben tegye a párolótálra. Fedje le a párolófedővel. A párolóedényt tegye az üvegtál közepére. A párolás befejezése után 3-5 percig hagyja a sütőben.
4. Carrot (Sárgarépa) - Mennyiség-korlát : 0,2~0,8 kg - Étél hőmérs. : Szobahőm. - Eszköz : pároló fedele / párolótál / pároló víztartálya	Tisztítsa meg és vágja egyenletes nagyságúra a zöldségeket. A párolóedénybe öntsön 300 ml csapvizet. A párolótálat helyezze a párolóedényre. Az előkészített élelmiszereket egy rétegben tegye a párolótálra. Fedje le a párolófedővel. A párolóedényt tegye az üvegtál közepére. A párolás befejezése után 3-5 percig hagyja a sütőben.
5. Broccoli / Cauliflower (Brokkoli/kelvirág) - Mennyiség-korlát : 0,2~0,6 kg - Étél hőmérs. : Szobahőm. - Eszköz : pároló fedele / párolótál / pároló víztartálya	Lásd fent.
6. Green beans (Zöldborsó) - Mennyiség-korlát : 0,1~0,3 kg - Étél hőmérs. : Szobahőm. - Eszköz : pároló fedele / párolótál / pároló víztartálya	A párolóedénybe öntsön 300 ml csapvizet. A párolótálat helyezze a párolóedényre. A zöldborsót egy rétegben tegye a párolótálra. Fedje le a párolófedővel. A párolóedényt tegye az üvegtál közepére. A párolás befejezése után 3-5 percig hagyja a sütőben.
7. Potatoes (Burgonya) - Mennyiség-korlát : 0,2~0,8 kg - Étél hőmérs. : Szobahőm. - Eszköz : pároló fedele / párolótál / pároló víztartálya	Lásd fent. - Vágja szét 4 részre.
8. Eggs (Tojás) - Mennyiség-korlát : 2~9 tojás - Étél hőmérs. : Hűtött - Eszköz : pároló fedele / párolótál / pároló víztartálya	A párolóedénybe öntsön 300 ml csapvizet. A párolótálat helyezze a párolóedényre. A tojásokat egy rétegben tegye a párolótálra. Fedje le a párolófedővel. A párolóedényt tegye az üvegtál közepére. A párolás befejezése után 3-5 percig hagyja a sütőben.

Automatikus kiolvasztás

Az élelmiszerek hőmérséklete és sűrűsége eltérő, ezért javaslom, hogy a főzés megkezdése előtt mindig ellenőrizze az élelmiszert. Különösen ügyeljen a hús és csirkehús nagy izületeire, néhány élelmiszert nem kell teljesen kiolvasztani a sütés megkezdése előtt.

A hal például olyan gyorsan sül meg, hogy néha jobb, ha a sütést kissé fagyott állapotban kezdi. Ehhez állni kell hagyni, hogy a közepe is felengedjen.

Mérje meg a kiolvasztani kívánt élelmiszer tömegét. Távolítsa el minden fémrögítést vagy csomagolást: mikrohullám-álló edényben tegye az üvegtányérra és csukja be a készülék ajtaját.



Mikrohullám-álló edényben



Üvegtányér

A következő példában bemutatjuk, hogyan lehet kiolvasztani 0,8 kg fagyasztott baromfit.

- 1 Nyomja le a **LEÁLLÍTÁS/TÖRLÉS** gombot.



- 2 Nyomja meg a **AUTO KIOLVASZTÁS** gombot.

A következő kijelzés jelenik meg: “**”.



- 3 A **SÜTÉSI MÓD** gombot forgatva a kijelzőn állítsa be a “2 POULTRY” értéket.

A választás nyugtázásához nyomja meg az **INDÍTÁS/GYORS INDÍTÁS** gombot.



- 4 A **SÜTÉSI MÓD** gombot forgatva a kijelzőn állítsa be a “0,8 kg” értéket.

Nyomja meg az **INDÍTÁS/GYORS INDÍTÁS** gombot.



- 5 Amikor a felolvasztás közben a sütő hangjelzést ad ki, nyissa ki a sütő ajtaját, fordítsa meg az ételt, és az egyenletes felolvasztás érdekében válassza szét a felolvasztott darabokat. Vegye ki vagy takarja le a teljesen felolvasztott részeket, ezzel is elősegítve a gyorsabb felolvasztást. Ezután zárja be a sütő ajtaját, és a **INDÍTÁS/GYORS INDÍTÁS** gomb lenyomásával folytassa a felolvasztást.

A sütő a hangjelzés ellenére is csak az ajtó kinyitásakor hagyja abba a felolvasztást.

! MEGJEGYZÉS

- Az Ön mikrohullámú sütője négy felolvasztási lehetőséggel rendelkezik:
- **Vörös hús, Baromfi, Hal és Kenyér**; mindegyik felolvasztási kategóriához különböző mikrohullámú teljesítmény tartozik.
- Helyezze az ételt egy mikrohullámú sütőben használható edényre.
- Kérjük, ne használja a következő tartozékokat.



Magas tartó



Alacsony tartó

Útmutató a felolvasztáshoz

- * A felolvasztandó ételt letakarás nélkül, egy mikrohullámú sütőben használható edényben helyezze az üvegtálcára.
- * Szükség esetén vízszintes alufólia-darabkával takarja le a kisebb vöröshús vagy baromfidarabokat. Ezzel megelőzhető a hús vékonyabb részeinek felmelegedése a felolvasztás közben. Ügyeljen arra, hogy a fólia ne érjen hozzá a sütő falához.
- * A lehető leghamarabb válassza szét a különböző húsdarabokat (pl. válassza el egymástól a darált húst, a hússzeleteket, a kolbászokat és a bacon szalonnát). Ha a készülék hangjelzést ad ki, fordítsa meg az ételt. Vegye ki a sütőből a felolvasztott részeket. Folytassa a maradék étel felolvasztását. Felolvasztás után hagyja állni az ételt a teljes felolvadásig.

Kategória	Elkészítés
1. Meat (Vörös hús) <ul style="list-style-type: none"> - Tömeg korlát : 0,1~4,0 kg - Eszköz : Mikrohullámú sütőben használható tányér 	<ul style="list-style-type: none"> - Vagdalt marhahús, csontozott rostélyos, pörköltnek való húskockák, hátszín pecsenye, sült marha fartó, marhahús-pogácsa, sertésszelet, bárányszelet, göngyölt sült hús, kolbász, hússzeletek (2 cm). - Ha a készülék hangjelzést ad ki, fordítsa meg az ételt. - Felolvasztás után takarja le az ételt alufóliával, és hagyja állni 5~15 percig.
2. Poultry (Baromfi) <ul style="list-style-type: none"> - Tömeg korlát : 0,1~4,0 kg - Eszköz : Mikrohullámú sütőben használható tányér 	<ul style="list-style-type: none"> - Egész csirke, comb, csirkemell, pulykamell (2 kg-nál kisebb). - Ha a készülék hangjelzést ad ki, fordítsa meg az ételt. - Felolvasztás után hagyja állni 20~30 percig.
3. Fish (Hal) <ul style="list-style-type: none"> - Tömeg korlát : 0,1~4,0 kg - Eszköz : Mikrohullámú sütőben használható tányér 	<ul style="list-style-type: none"> - Halfilé, steak, egész hal, tengeri ételek - Ha a készülék hangjelzést ad ki, fordítsa meg az ételt. - Felolvasztás után hagyja állni 10~20 percig.
4. Bread (Kenyér) <ul style="list-style-type: none"> - Tömeg korlát : 0,1~0,5 kg - Eszköz : Papírtörő 	<ul style="list-style-type: none"> - Szeletelt kenyér, molnárka, bagett, stb. - Felolvasztás után hagyja állni 1 percig.

AZ ÉTELEK JELLEMZŐI ÉS ÉTELKÉSZÍTÉS A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐBEN

A főzés figyelemmel kísérése

Az útmutatóban szereplő recepteket nagy odafigyeléssel állítottuk össze, de a fogások sikeres elkészítése mindig azon múlik, hogy Ön mekkora figyelmet szentel főzés közben az ételnek. Mindig kísérje figyelemmel a főzésben lévő ételt. A mikrohullámú sütőben van egy lámpa, amely működés közben világít, így a sütőtér jól látható, és könnyen ellenőrizhető a főzés folyamata. A receptekben szereplő utasításokat (keverés, stb.) tekintse úgy, hogy ezek a minimálisan szükséges lépések az étel elkészítéséhez. Ha főzés közben úgy látja, hogy az étel például nem egyenletes, nyugodtan végezze el a szükséges műveleteket a probléma megoldására.

A mikrohullámú főzési időt befolyásoló tényezők

A főzési időt nagyon sok tényező befolyásolja. Az ételhez használt alapanyagok hőmérséklete jelentős eltéréseket okozhat a főzési időben. Például: egy jéghideg vajból, tejből és tojásból kikevert piskóta sütése sokkal tovább tart, mintha szobahőmérsékletű alapanyagokból állítaná össze. Az útmutatóban szereplő receptekben mindig egy tartományt adunk meg a főzési időre vonatkozóan. Ha a receptben megadott legrövidebb ideig főzi az ételeket, valószínűleg azt fogja tapasztalni, hogy az étel nem főtt meg eléggé, de előfordulhat, hogy a leghosszabb ideig történő főzés után is úgy érzi, hogy az ételt egy kicsit tovább kellene főzni. Az útmutatóban szereplő receptek összeállítása során a főzési idő óvatos megválasztását tartottuk szem előtt, mert a túlfőzött étellel már nem lehet mit kezdeni. A receptek egy részénél, különösen a kenyér, a sütemény és a sodó esetében azt javasoljuk, hogy az ételt vegye ki a sütőből, még akkor is ha az étel még nem készült el teljesen.

Ez nem jelent hibát, ugyanis ezek az ételek a sütőből kivéve (általában letakarva) tovább főnek, mert a külső rétegekben felhalmozódott hőmennyiség az étel belseje felé halad. Ha ezeket az ételeket a teljes főzési idő végéig a sütőben hagyja, a külső részük túlfőhet, sőt akár meg is éghet. Biztosak vagyunk benne, hogy hamarosan Ön is tapasztalatból fogja tudni a különböző ételek ideális főzési és pihentetési idejét.

Az étel sűrűsége

A könnyű, porózus ételek (pl. piskóták, kenyerek) gyorsabban készíthetők el, mint a sűrű, nehéz fogások (pl. a sülték és vagdalt húсок). A porózus ételek elkészítésekor ügyeljen arra, hogy az étel külső széle ne száradjon ki és ne keményedjen meg.

Az étel magassága

A magasabb ételek (különösen a hússzeletek) felső része hamarabb átfő, mint az alsó részük, ezért tanácsos az ételt főzés közben többször is megfordítani.

Az étel nedvességtartalma

Mivel a mikrohullámok által generált hő hatására a nedvesség elpárolog, a viszonylag száraz ételeket (például a sülteteket és bizonyos zöldségeket) a nedvességtartalmuk fenntartása érdekében érdemes főzés előtt vízperemmel megszórni, vagy főzés közben letakarni.

Az ételben lévő csontok és zsír

A csontok jól vezetik a hőt, a zsír pedig gyorsabban átfő, mint a hús. A csontos vagy zsíros hússzeletek főzésénél ezért ügyeljen arra, hogy elkerülhető legyen a hús egyenetlen átsütése vagy túlfőzése.

Az étel mennyisége

A sütő által generált mikrohullámok mennyisége a sütőben lévő étel mennyiségétől függetlenül állandó, ezért minél több ételt helyez a sütőbe, annál hosszabb lesz a főzési idő. Ne feledje: ha egy receptnél megfelel az adagot, a főzési időt legalább harmadával csökkentse.

Az étel alakja

A mikrohullámok csak kb. 2 cm-es mélységben képesek behatolni az ételbe, ezért a vastagabb ételek főzése során az étel külsejében létrehozott hő az étel belseje felé áramlik. A mikrohullámú energia tehát csak az étel külső szélét melegíti fel, az étel többi része hővezetés útján fő meg. A mikrohullámú főzés szempontjából a legrosszabbak a vastag, négyzetes alakú ételek. Az ilyen ételek sarka már jóval azelőtt megég, hogy az étel közepe felmelegedne. A mikrohullámú sütőben legjobban a vékony, kör vagy gyűrű alakú ételek készíthetők el.

Letakarás

Az ételek letakarásával megakadályozható a hő és a pára elszökése, ezért a letakart ételek hamarabb elkészíthetők. Az ételeket fedővel, vagy mikrohullámú sütőben használható fóliával takarja le. Ha fóliát használ, hajtsa vissza az egyik sarkát, hogy a kifeszülő fólia ne szakadjon el.

AZ ÉTELEK JELLEMZŐI ÉS ÉTELKÉSZÍTÉS A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐBEN

Pirítás

A 15 percnél hosszabb ideig főzött vörös húsok és baromfihúsok saját zsírukban enyhén megpirulnak. A rövidebb ideig főzött ételeket az étvágygerjesztő szín elérése érdekében pirítást elősegítő anyaggal (pl. worchester szósszal, szójaszósszal vagy barbecue szósszal) be lehet kenni. Mivel a megfelelő színhatáshoz viszonylag kevés szósz is elegendő, az étel eredeti íze nem változik.

Letakarás zsírpapírral

A zsírpapír lazább takarást biztosít, mint a fedő vagy az ételre kifeszített fólia, ezért az étel kissé kiszáradhat. Mivel a zsírpapír lazább takarást biztosít, mint a fedő vagy az ételre kifeszített fólia, lehetővé teszi az étel kis mértékű kiszáradását.

Elrendezés és távolság

A több darabból álló ételek (pl. a főtt burgonya, a kisebb sütemények és a vegyes előételek) egyenletesebben melegednek át, ha egymástól egyenlő távolságra, lehetőleg körkörös alakban rendezzük el őket. Kerülje az ételek egymásra rakását.

Keverés

A keverés az egyik legfontosabb művelet a mikrohullámú főzés során. A hagyományos főzésnél az ételt azért keverjük meg, hogy az összetevők elkeveredjenek. A mikrohullámú sütőben készített ételeknél azonban a keverés fő célja a hő egyenletes eloszlása. Mivel a mikrohullámú sütőben elkészített ételnek először a külseje melegszik fel, az ételt mindig kívülről befelé keverje meg.

Megfordítás

A nagyobb, magasabb ételeket (pl. a sülteket és az egészben sütött csirkét) főzés közben meg kell fordítani, hogy az étel alja és teteje is egyenletesen átfőjön. Érdemes a csíkokra vágott csirkét és a hússzeleteket is időnként megfordítani.

A vastagabb részek kifelé fordítása

Mivel a mikrohullámok az étel külső részét melegítik fel, tanácsos a vastagabb vörös- és baromfihús-darabokat, valamint a halak vastagabb részét a sütőtál külső részére helyezni. Ezzel a módszerrel a vastagabb részek kapják a legtöbb mikrohullámú energiát, így az étel egyenletesen átfő.

Árnyékolás

A négyzetes alakú vagy szögletes ételek sarkai mikrohullámú sütőben könnyen túlfőhetnek, ezért ezeket a részeket a megégés elkerülése érdekében alufólia csíkokkal letakarhatjuk. Az alufólia megakadályozza a mikrohullámok áthaladását. Kerülje a túl sok fólia használatát, és ügyeljen arra, hogy a fóliát megfelelően rögzítse az edényhez, nehogy a sütő falával érintkezve szikrázás alakuljon ki.

Megemelés

A vastagabb vagy sűrű ételeket időnként érdemes megemelni, hogy a mikrohullámok az étel alját és közepét is elérjék.

Megszúrás

A héjjal, bőrral vagy hártával fedett ételek könnyen felrobbanhatnak a mikrohullámú sütőben, ezért ezeket az ételeket főzés előtt meg kell szúrni. Ilyen ételek lehetnek például a tojássárgája, a tojásfehérje, a kagyló, az osztriga, vagy az egészben főtt gyümölcsök és zöldségek.

Az ételek ellenőrzése

Az ételek sokszor nagyon hamar megfőnek a mikrohullámú sütőben, ezért gyakran kell ellenőrizni az állapotukat. Bizonyos ételeket a teljes megfőzésig a mikrohullámú sütőben kell hagyni, de a legtöbb ételt (például a vörös húsokat és a baromfihúst) már akkor ki kell venni a sütőből, amikor még nem főttek át teljesen. Ezeknek az ételeknek a főzése a pihentetés közben fejeződik be. Az ételek belső hőmérséklete pihentetés közben 3~8° C-kal növekszik.

Pihentetés

A legtöbb ételt a sütőből való kiemelés után 3~10 percig pihentetni kell. A pihentetés alatt az ételeket általában le szoktuk takarni, hogy megakadályozzuk a hő elszökését, de ha azt szeretnénk, hogy az étel felszíne száraz legyen (például bizonyos sütemények, kekszek esetén), nem kell letakarni. A pihentetés elősegíti az ételek főzési folyamatának befejezését, valamint az ízek elkeveredését és végleges kialakulását.

A sütő tisztítása

1 A sütő belsejének tisztán tartása

A kifröccsenő ételmaradékok és folyadékok felragadnak a sütő falára és megtapadnak a tömítéseken és az ajtó felületén. A kifröccsent ételmaradékokat célszerű azonnal nedves törlőkendővel letörölni. Az ételmorzsák és ételmaradékok elnyelik a mikrohullámú energiát, ezért a főzési idő hosszabb lesz. Az ajtó és a keret közé esett morzsákat nedves törlőkendővel törölje fel. A megfelelő tömítés érdekében nagyon fontos ennek a területnek a tisztán tartása. A zsíros ételmaradékokat mosószeres törlőkendővel törölje le, majd vizes kendővel törölje át, és hagyja megszáradni a felületet. Kerülje az erős oldószerek és a durva súroló hatású anyagok használatát. A fémálca kézzel mosható, vagy mosogatógépben tisztítható.

2 A sütő külsejének tisztán tartása

A sütő külsejét törlőkendővel vagy papírtörővel tisztítsa. A külső felületeket először mossa le szappanos vízzel, majd törölje át tiszta vizes törlőkendővel, végül törölje szárazra. A sütő belsejében lévő alkatrészek károsodásának megelőzése érdekében ügyeljen arra, hogy a víz ne folyjon be a szellőzőnyílásokon. A vezérlőpanel tisztításához nyissa ki a sütő ajtaját (nehogy a sütő tisztítás közben véletlenül elinduljon), és törölje le a panelt nedves majd száraz törlőkendővel. A tisztítás után nyomja le a LEÁLLÍTÁS/TÖRLÉS gombot.

- A sütő belsejében vagy külső felületén lecsapódott párat puha törlőkendővel törölje le. A páralecsapódás nagy nedvességtartalmú környezetben természetes jelenség, nem a sütő hibáját jelzi.
- Az ajtó és az ajtó tömítések tisztításához kizárólag meleg, szappanos vizet használjon, majd törölje át nedves törlőkendővel, végül szárítsa meg alaposan a felületet. KERÜLJE A DURVA SÚROLÓ HATÁSÚ ANYAGOK (PL. TISZTÍTÓPOROK VAGY ACÉL- ÉS MŰANYAG KEFÉK) HASZNÁLATÁT.
A fém alkatrészek tisztán tartását megkönnyíti, ha rendszeresen áttörli ezeket egy nedves törlőkendővel.
- Ne használjon gőztisztító berendezést.
- Amikor a vezérlőpultot nedves törlőkendővel tisztítja, vagy vizet permetez az ajtó üvegére, húzza ki a sütőt az elektromos hálózatból. Az elektromos feszültség alatt lévő sütő a Gyorsindítás gombbal könnyen elindítható.

Kérdések és válaszok

Kérdés	Válasz
Miért nem világít a sütőben lévő lámpa?	Ennek több oka is lehet. Előfordulhat, hogy az izzó kiégett, vagy meghibásodott az elektromos áramkör.
A mikrohullámok átjuthatnak az ajtó üvegén?	Nem. A sütő ajtaját úgy alakították ki, hogy a fényt átengedi, de a mikrohullámú energiát nem.
Miért hallható hangjelzés a vezérlőpanelen lévő gombok lenyomásakor?	A hangjelzés megerősíti a sütőn elvégzett beállítások végrehajtását.
A sütő mikrohullámú funkciója meghibásodhat, ha üresen használom?	Igen. Soha ne használja a sütőt üresen.
Miért durran szét a tojás a sütőben?	Tojás sütése vagy posírozása közben a tojássárgája a hártján belül fejlődő hő miatt szétdurranhat. Ennek elkerülése érdekében a főzés előtt szűrje meg a tojássárgáját. Soha ne melegítsen héjában lévő tojást a mikrohullámú sütőben.
Miért javasolt pihentetni az ételt a mikrohullámú főzés után?	A mikrohullámú főzés után a pihentetési idő alatt az étel főzése folytatódik. A pihentetési idő lehetővé teszi az étel egyenletes átfőzését. A pihentetési idő hossza az étel sűrűségétől függ.
Miért nem tudok olyan gyorsan főzni a sütőmmel, mint ahogy az a receptben szerepel?	Nézze meg még egyszer a receptet, és ellenőrizze, hogy pontosan betartotta-e a főzési utasításokat, valamint próbálja meg kitalálni, mi okozhatja a főzési idő eltérését. A receptekben szereplő főzési idők és hőmérsékleti beállítások csak javaslatok, amelyeket annak figyelembe vételével készítettünk, hogy elkerülhető legyen a sütő használatával kapcsolatos leggyakoribb probléma, a túlfőzés. Előfordulhat, hogy az étel alakjától, méretétől és súlyától függően hosszabb főzési időre van szükség. A hagyományos főzéshez hasonlóan a mikrohullámú sütővel való ételkészítés közben is ellenőrizze főzés közben az ételeket, és tetszés szerint módosítsa a paramétereket.

PRÓBAÉTELEK AZ EN 60705 SZABVÁNY SZERINT 45

Funkció	Étel	Mikrohullámú teljesítmény	Főzési hőmérséklet	Megjegyzések
Mikrohullámú felolvasztás	Vörös hús	Automatikus kulcs funkció	-	Tegyen egy lapos tálcát az üvegtányér közepére. Használja az "Auto kiolvasztás 1" funkciót. A hangjelzés után fordítsa meg a darabokat és a startgombot ismét megnyomva folytassa a sütést.
Mikrohullámú főzés	Sodó	360 W, 28~35 perc	-	Helyezzen egy hőálló üvegtálat az üvegtál közepére.
	Piskóta	900 W, 4~5 perc	-	Helyezzen egy 22 cm átmérőjű hőálló üvegedényt az üvegtál közepére.
	Húsgombóc	540 W, 13~25 perc	-	Helyezzen egy hőálló üvegtálat az üvegtál közepére.
Kombinált főzés mikrohullámmal	Tejszínes újkrumpli	360 W, 25~29 perc	200° C	Helyezzen egy hőálló üvegtálat az alacsony tartó.
	Sütemény	-	170° C	Helyezzen egy hőálló üvegtálat az alacsony tartó.
	Csirke	Automatikus kulcs funkció	-	A csirkét mellével lefelé tegye egy csepegtetőtálra helyezett alacsony tartóra. Használja a "Hőlégkeverés 1" funkciót és válassza ki a megfelelő tömeget. A hangjelzés után fordítsa meg a darabokat és a startgombot ismét megnyomva folytassa a sütést.

MŰSZAKI ADATOK

MJ3281BCS		
Tápfeszültség	230 V~ 50 Hz	
Teljesítmény	900 W (IEC60705 szabvány szerint)	
Mikrohullámú frekvencia	2450 MHz +/- 50 MHz(Group 2/Class B)	
Külső méretek	530 mm(szélesség) X 322 mm(magasság) X 533 mm(mélység)	
Áramfogyasztás	Max.	2600 Watt
	Mikrohullám	1400 Watt
	Grillezés	1250 Watt
	Hőlégkeverés	1250 (Max. 2450) Watt
	Kombinált	Max. 2600 Watt

Group 2 berendezés: a group 2 csoport tartalmazza az összes olyan ISM RF berendezést, amely anyagkezelési vagy vizsgálati/elemezési célból elektromágneses sugárzás, induktív és/vagy kapacitív csatolás útján 9 kHz és 400 GHz közötti rádiófrekvenciás energiát állít elő és használ, vagy csak használ.

Class B berendezés: lakókörnyezetben és a lakáscélú épületek kis feszültségű áramellátó hálózatára közvetlenül csatlakoztatott létesítményekben használható berendezés.

Az elhasznált berendezés elhelyezése



1. Ez az áthúzott hulladéktároló szimbólum azt jelenti, hogy a termékre a 2002/96/EK európai irányelv vonatkozik.
2. A hulladékká vált elektromos és elektronikus termékeket a háztartási hulladéktól elkülönítve, az erre kijelölt állami vagy helyi önkormányzati hulladékgyűjtő létesítményben kell leadni.
3. Az elhasznált berendezések megfelelő elhelyezése elősegíti a hulladékok környezetre és egészségre gyakorolt káros hatásainak csökkentését.
4. Az elhasznált berendezések elhelyezésével kapcsolatos részletes tájékoztatásért kérjük, forduljon a települési önkormányzathoz, a hulladékgazdálkodásért felelős szolgáltatóhoz, vagy ahhoz az üzlethez, ahol a terméket vásárolta.

РЪКОВОДСТВО НА ПОТРЕБИТЕЛЯ

КОНВЕКЦИОННА МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА С ХАЛОГЕНЕН НАГРЕВАТЕЛ

ПРЕДИ РАБОТА ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО РЪКОВОДСТВОТО
НА ПОТРЕБИТЕЛЯ.

MJ3281BCS

СЪДЪРЖАНИЕ

Описание на микровълновата функция

Микровълните са форма на енергия, подобна на радиоТВ вълните и на обикновената слънчева светлина. Обикновено микровълните се разпространяват (в посока навън от източника) в атмосферата и постепенно изчезват. Тази фурна обаче има магнетрон, проектиран да използва енергията на микровълните. Енергията на микровълните се създава посредством електричеството, подавано към цилиндъра на магнетрона.

Тези микровълни достигат зоната за готвене чрез отворите във фурната. Фурната е снабдена с тава, която се намира вътре в нея. Микровълните не са в състояние да преминат през металните стени на фурната, но могат да проникнат през материали като стъкло, порцелан и хартия, т.е. материалите, от които са създадени съдовете за готвене, чието използване в микровълнови фурни е безопасно.

Микровълните не нагряват директно съдовете за готвене, но след определено време те също се нагорещават от топлината на храната.

Изключително безопасен уред

Вашата микровълнова фурна е един от най-безопасните битови уреди. При отваряне на вратата фурната автоматично прекратява генерирането на микровълни. При проникване в храната енергията на микровълните се преобразува изцяло в топлина и липсва каквато и да е "остатъчна" енергия, която да ви навреди, докато консумирате храната.



ЗАБЕЛЕЖКА

Когато не използвате фурната, препоръчително е да я изключвате от контакта.

4 ВАЖНИ МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

8 ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ УРЕДА ЗА ПЪРВИ ПЪТ

- 8 Разопаковане и монтаж
- 9 Метод за използване на аксесоарите според режима
- 10 Подходящи за микровълнова фурна принадлежности
- 11 Панел за управление
- 12 Свръждане на часовника
- 12 Включване/изключване на въртящата се плоча
- 12 Блокиране за предпазване от деца
- 12 Бърз старт

13 КАК СЕ ИЗПОЛЗВА

- 13 Готвене с микровълнова мощност
- 13 Ниво на микровълнова мощност
- 14 Готвене с грил
- 14 Готвене с комбиниран грил
- 15 Конвекционно подгръване
- 15 Конвекционно готвене
- 16 Комбинирано с конвекция готвене
- 16 По-дълго и по-кратко приготвяне
- 17 Професионални готварски рецепти и указания за работа
- 20 Активна конвекция и указания за работа
- 22 Регулиране на температурата на грила и указания за работа
- 24 Подгръване със запазване на хрупкавостта и указания за работа
- 25 Готвене на пара и указания за работа
- 27 Автоматично размразяване и указания за размразяване

29 ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ХРАНАТА И ГОТВЕНЕ В МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА

32 ВЪПРОСИ И ОТГОВОРИ

33 ТЕСТОВИ ЯСТΙΑ, В СЪОТВЕТСТВИЕ С EN 60705 45

33 ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

ВАЖНИ МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Запазете тези инструкции за бъдещи справки. Прочетете всички инструкции, преди да използвате фурната, и ги спазвайте, за да предотвратите вероятността от възпламеняване, токов удар, нараняване и възникване на други щети по време на експлоатацията ѝ. Ръководството не обхваща всички възможни случаи. При възникване на проблеми, причината за които ви е неясна, винаги се свързвайте с фирмата, осъществяваща сервизното обслужване, или с производителя.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Това е знак, сигнализиращ за опасност. Той предупреждава за потенциални опасности, които могат да предизвикат смърт или нараняване на потребителя и околните. Всички съобщения за опасност ще се изписват след знака за опасност, последван от една от думите "ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ" или "ВНИМАНИЕ". Значението на тези думи е следното:

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Този знак предупреждава за опасности или опасни действия, които могат да причинят сериозни наранявания или смърт.

ВНИМАНИЕ

Този знак предупреждава за опасности или опасни действия, които могат да причинят наранявания или материални щети.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- 1 Не се опитвайте да извършвате никакви манипулации, включително регулиране или ремонт на вратата, уплътнението ѝ, панела за управление, предпазните блокировки и други части на фурната, при които се отстранява който и да е капак, предпазващ от въздействието на микровълновата енергия. Не използвайте фурната, ако уплътнението на вратата или съседните части на фурната са увредени. Ремонтите трябва да се извършват само от квалифициран сервизен персонал.**
 - За разлика от другите уреди, микровълновата фурна е устройство с висок волтаж и сила на тока. Неправилното ѝ използване или ремонт може да доведе до токов удар или излагане на въздействието на вредно влияние на излишната микровълнова енергия.
- 2 Не използвайте фурната за изсушаване. (напр. използване на фурната с цел изсушаване на мокри вестници, дрехи, играчки, електрически устройства, домашни животни или деца и т.н.)**
 - Неспазването на това изискване може да стане причина за възникване на сериозна опасност, например от изгаряния или смърт, предизвикани от токов удар.
- 3 Уредът не е предназначен за използване от малки деца или хора в напреднала възраст. Използването на фурната от деца без наблюдение е разрешено, само ако те са адекватно инструктирани, така че да могат да използват фурната по безопасен начин и да разбират опасностите, криещи се в неправилната експлоатация.**
 - Неправилната употреба може да доведе до пожар, токов удар или изгаряния.
- 4 По време на експлоатацията частите, към които имате достъп, могат да се нагорещат. Пазете уреда далеч от малки деца.**
 - Това ще предотврати вероятността от изгаряния.
- 5 Течностите или другите храни не трябва да се загряват в затворени съдове, тъй като могат да експлодират. Отстранете опаковката на храната преди готвене или размразяване. Имайте предвид, че в някои случаи храната трябва да е увита във фолио с цел подгръване или готвене.**
 - Това се дължи на риск от експлозия.

- 6** Винаги използвайте необходимите аксесоари за всеки операционен режим. За повече информация вижте страница 9 на ръководството.
- Неправилната употреба може да причини повреда на фурната и аксесоарите или да предизвика появяване на искри и огън.
- 7** Необходимо е да забраните на децата да играят с аксесоарите, както и да висят на дръжката на вратата.
- Те могат да се наранят.
- 8** Опасно е за всяко лице, което не притежава нужната компетентност, да извършва каквито и да било операции по обслужване или ремонт, изискващи отстраняването на капак, който осигурява защита срещу излагане на микровълнова енергия.
- 9** Когато уредът се използва в комбиниран режим, децата трябва да използват фурната само под надзора на възрастен поради температурата, която се развива.



ВНИМАНИЕ

- 1** Невъзможно е да използвате фурната с отворена врата, тъй като в механизма на вратата са вградени предпазващи блокировки. Не извършвайте никакви манипулации с предпазващите блокировки.
- Неспазването на тази инструкция може да ви изложи на вредното влияние на излишната микровълнова енергия. (При отварянето на вратата предпазните блокировки автоматично прекратяват всички готварски операции.)
- 2** Не поставяйте предмети (като например кухненски кърпи, салфетки и др.) между предната част на фурната и вратата, и не позволявайте натрупване на остатъци от храна и почистващи препарати върху уплътняващите повърхности.
- Неспазването на тази инструкция може да ви изложи на вредното влияние на излишната микровълнова енергия.
- 3** Не използвайте фурната, ако е повредена. Особено важно е вратата на фурната да се затваря правилно и да няма никакви повреди в следните части: (1) (рамката на) вратата, (2) пантите и палците (счупени или разхлабени), (3) уплътнението на вратата и уплътнителните повърхности.
- Неспазването на тази инструкция може да ви изложи на вредното влияние на излишната микровълнова енергия.
- 4** Винаги проверявайте дали сте задали правилна продължителност на готвене. За по-малки количества храна е нужно по-кратко време за готвене или подгриване.
- Надхвърлянето на необходимото време за готвене може да доведе до запалване на храната и, като следствие от това, увреждане на фурната.
- 5** При затопляне на течности, например супи, сосове и напитки, в микровълновата фурна,
- * Избягвайте използването на съдове с плоски странични повърхности и тесни отвори;
 - * Не прекалявайте със затоплянето;
 - * Разбъркайте течността, преди да сложите съда във фурната. Повторете тази процедура след изтичане на половината от времето на затопляне.
 - * След затоплянето оставете за кратко съда във фурната, още веднъж внимателно разбъркайте течността в него или го разкпатете, след което проверете температурата на течността, преди да я консумирате, за да предотвратите изгаряния (това важи особено за съдържанието на бебешки шишета и бурканчета с храна).
 - Внимавайте при пренасянето и използването на съда. Микровълновото затопляне на течности може внезапно да предизвика забавено завирание без наличието на мехури. В резултат от това е възможно врялата вода да се излее от съда.
- 6** Фурната съдържа изход за пара, който е разположен на върха Й, в дъното или отстрани. Не блокирайте този изход.
- Това може да причини повреда на фурната или да влоши качеството на приготвяне на храната в нея.

- 7 Не включвайте фурната, когато тя е празна. Препоръчва се да оставяте чаша вода във фурната, когато тя не се използва. Водата ще абсорбира по безопасен начин цялата енергия на микровълните, ако случайно включите фурната.**
 - Неправилната употреба може да увреди фурната.
- 8 Не пригответе заплата в кухненска ролка храна, ако това изрично не е споменато в инструкциите към рецепта в кулинарната книга за храната, която приготвяте. Не използвайте вестници вместо кухненска ролка при готвенето.**
 - Неспазването на инструкциите може да доведе до експлозия или пожар.
- 9 Не използвайте дървени или керамични съдове с метални (например златни или сребърни) елементи. Винаги отстранявайте металните лентички, с които са завързани опаковките. Проверете дали принадлежностите са подходящи за използване в микровълнови фурни, преди да ги сложите вътре.**
 - Възможно е те да се нагорещат и овъглят. Металните предмети в особеност могат да предизвикат появяването на волтова дъга във фурната, което носи голям риск от сериозна повреда.
- 10 Не използвайте рециклирани хартиени изделия.**
 - Те могат да съдържат примеси, които предизвикват появяването на искри и/или пожар по време на готвене.
- 11 Не изплаквайте тавата и скарата с вода веднага след готвенето.**
 - Това може да доведе до счупване или друг вид материална щета. Неправилната употреба може да увреди фурната.
- 12 Поставете фурната така, че предната част на вратата ѝ да се намира на разстояние поне 8 см от ръба на повърхността. Така ще предотвратите случайно събаряне на фурната.**
 - Неправилната употреба може да доведе до телесни травми и увреждане на фурната.
- 13 Преди готвенето продупчете кожата на картофите, ябълките и други подобни плодове или зеленчуци.**
 - Те могат да експлодират.
- 14 Не гответе яйца в черупките им. Яйцата с черупки и целите варени яйца не трябва да се загреват в микровълнова фурна, тъй като могат да експлодират, даже след като нагриването приключи.**
 - Вътре в яйцето ще се акумулира налягане, което ще предизвика взривяването.
- 15 Не се опитвайте да фритирате ("дълбоко пържене") в микровълновата фурна.**
 - Съществува опасност от внезапно кипване и преливане на горещата течност.
- 16 При появяване на дим изключете или извадете захранващия кабел на фурната от контакта и оставете вратата ѝ затворена, за да се потушат пламъците.**
 - Неспазването на тази инструкция може да доведе до сериозна повреда, пожар или токов удар.
- 17 При нагриване или готвене на храна в контейнери за еднократна употреба, състоящи се от пластмаса, хартия или други леснозапалими материали, следете фурната и често проверявайте състоянието на контейнера.**
 - Възможно е храната да изтече вследствие от разрушаване на контейнера, което също може да предизвика и пожар.
- 18 По време на функционирането на уреда температурата на повърхностите, към които имате достъп, може да бъде много висока. В режим "грил" или "конвекция", както и при операции за автоматично готвене не докосвайте вратата и вътрешността на фурната, повърхността на кухненския модул, в която тя е вградена (включително задната), аксесоарите и чиниите в режим "грил" или "конвекция" и операциите за автоматично готвене. Преди да почистите, уверете се, че те не са горещи.**
 - Тъй като те ще се нагорещат, съществува опасност да се опарите, освен ако не използвате дебели готварски ръкавици.
- 19 Фурната се нуждае от редовно почистване и отстраняване на всички хранителни остатъци. Ако не поддържате фурната в чисто състояние, това може да доведе до увреждане на повърхностите.**
 - Това може да скъси експлоатационния срок на уреда и да причини опасна ситуация.
- 20 При наличие на нагревателни елементи уредът се нагорещява при употреба. Внимавайте да не докоснете нагревателните елементи вътре във фурната.**
 - Съществува опасност от опарване.

- 21** Спазвайте точно инструкциите на производителите на пуканки. Не оставяйте фурната без надзор при приготвяне на пуканки. Ако пуканките не се приготвят за препоръчаното време, прекратете приготвянето им във фурната. Никога не употребявайте кафява хартиена опаковка за приготвянето на пуканки. Не се опитвайте да пукате зърната, останали след приготвянето на пуканките.
- Ако пуканките бъдат оставени във включената фурна прекалено дълго, възможно е да се запалят.
- 22** Това устройство трябва да бъде заземено.
- Ако захранващият кабел е повреден, трябва да бъде сменен от производителя, сервизен център или друг квалифициран персонал, за да бъдат избегнати опасните ситуации.
- Неправилната експлоатация може да причини сериозни електрически повреди.
- 23** Не използвайте силно абразивни почистващи препарати или остри метални четки за почистване на стъклото на вратата на фурната.
- Те могат да надраскат повърхността, което води до риск от разбиване на стъклото.
- 24** Тази фурна не трябва да се използва за търговски кетъринг.
- Неправилното използване може да доведе до повреда на вашата фурна.
- 25** При използването на микровълновата е необходимо декоративната врата (ако има такава) да е отворена.
- При затворена декоративна врата въздухообменът ще се влоши, което може да доведе до възникване на огън или увреждане на фурната и кухненския модул.
- 26** Свързването може да се осъществи чрез оставяне на щепсела на достъпно място или чрез създаване на превключвател в стационарната ел. инсталация в съответствие на правилата за електромонтанж.
- Използването на неподходящ щепсел или ключ може да доведе до токов удар или появяване на огън.
- 27** Микровълновата фурна трябва да се използва в свободно стоящо положение.
- 28** 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.
- 29** Трябва да наблюдавате устройството за да се предотврати деца да си играят с него.
- 30** Устройствата не са предназначени за употреба с външен таймер или отделно устройство за управление.

ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ УРЕДА ЗА ПЪРВИ ПЪТ

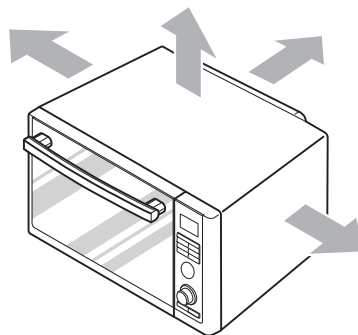
Разпаковане и монтаж

Спазвайки основните стъпки, описани на тези две страници, ще можете бързо да проверите дали фурната ви функционира по правилен начин. Отделете специално внимание на указанията, отнасящи се до мястото за монтаж на фурната. При разпаковането на фурната е необходимо да отстраните всички аксесоари и опаковъчни материали. Уверете се, че фурната не е била повредена при транспортирането.

1 Разпаковайте фурната и я поставяте на плоска нивелирана повърхност.



2 Поставете фурната на нивелирано място, удобно за вас, с височина поне 85 см, но се уверете, че има поне 20 см пространство отгоре и 10 см отзад за осигуряване на необходимата вентилация. Разстоянието от ръба на повърхността, на която е поставена фурната, до предната ѝ част трябва да е поне 8 см, за да се предотврати случайното ѝ събаряне и падане. Фурната съдържа изход за пара, който е разположен на дъното ѝ или от страни. Блокирането на изхода може да повреди фурната.



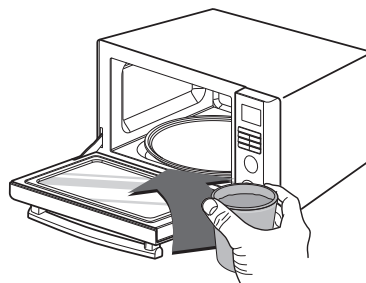
ВНИМАНИЕ

- ТАЗИ ФУРНА НЕ ТРЯБВА ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ЗА ТЪРГОВСКИ КЕТЪРИНГ.

3 Включете захранващия кабел на фурната в обикновен мрежов контакт. Уверете се, че само фурната е включена в контакта. **Ако фурната не функционира според очакваното, извадете захранващия ѝ кабел от електрическия контакт и го поставете обратно в него.**

4 Отворете вратата на фурната като дръпнете дръжката на врата. Поставете въртящия се пръстен във фурната, след което върху него сложете съглената тава.

5 Налейте 300 ml вода в съд, безопасен за използване в микровълнова фурна. Поставете го върху съглената тава и затворете вратата на фурната. Ако имате някакви съмнения относно видовете съдове, които могат да се използват, вижте стр 10.



- 6 Натиснете бутона **СТОП/ИЗЧИСТВАНЕ**, след което натиснете веднъж бутона **СТАРТ/БЪРЗ СТАРТ**, за да зададете 30 секунди секунди време за нагряване.



- 7 **ДИСПЛЕЯТ** ще започне обратно отброяване от 30 секунди. При достигане на 0 ще се чуе кратък сигнал. Отворете вратата на фурната и проверете температурата на водата. Ако фурната функционира, водата трябва да е топла. Внимавайте при изваждането на съда, тъй като той може да е горещ.



ФУРНАТА Е МОНТИРАНА

- 8 Преди консумацията е необходимо съдържанието на бутилките за хранене на бебета и бебешките бурканчета да се разбърка или разклати и да се провери температурата му, за да се избегнат изгаряния.

Метод за използване на аксесоарите според режима

	Микровълнов	Грил	Конвекция	Грил комбиниран	Конвекционен комбиниран
 Съд за готвене на пара	○	—	—	—	—
 Високата решетка	—	○	○	○	○
 Ниската решетка	—	○	○	○	○
 Съклен поднос	○	○	○	○	○
 Метален поднос	—	○	○	—	—

Внимание: Използвайте аксесоарите в съответствие с инструкциите за приготвяне!

○ Приемливо
— Неприемливо

Подходящи за микровълнова фурна принадлежности

Никога не използвайте в микровълновата фурна метални принадлежности или такива с метални декорации

Мпредмети във фурната и ще причинят възникването на волтова дъга, опасен феномен, приличащ на мълния. Използването на повечето топлоустойчиви неметални кухненски принадлежности в микровълновата фурна е безопасно. Някои, обаче, могат да съдържат материали, които ги правят неподходящи за използване като съдове за микровълнови фурни. Ако имате съмнения за някоя принадлежност, можете лесно да проверите, дали използването ѝ в микровълнова фурна е безопасно.

Поставете въпросната принадлежност до стъклена купа, напълнена с вода, и използвайте микровълновата функция. Затоплете в режим на HIGH (ВИСОКА) мощност в продължение на 1 минута. Ако водата заври, но принадлежността остане студена на допир, значи е безопасна за използване в микровълнова фурна. Ако водата не промени температурата си, но за сметка на това принадлежността се нагрее, това означава, че микровълните се абсорбират от принадлежността и използването ѝ с функцията за микровълново готвене е небезопасно. Вероятно вече имате в кухнята си множество съдове, които могат да се използват за готвене в микровълнова фурна. Вижте следния контролен списък:

Чинии за хранене

Много видове съдове за хранене са безопасни за използване в микровълнова фурна. Ако имате някакви съмнения, консултирайте се с документацията на производителя или направете микровълновия тест.

Стъклени съдове

Топлоустойчивите стъклените съдове са безопасни за използване в микровълнова фурна. Това включва всички марки на съдове за готвене, създадени от закалено в пещ стъкло. Не използвайте чаши за вода или вино, както и други съдове, които обикновено се произвеждат от фино стъкло, тъй като те могат да се разбият при нагриване на храната.

Пластмасови контейнери за съхраняване на продукти

Този вид контейнери могат да се използват за съхраняване на храни, които лесно могат да бъдат затоплени. Те не бива да се използват за съхраняване на храни, които се нуждаят от дълго приготвяне във фурната, тъй като горещата храна постепенно ще деформира и разтопи пластмасовите контейнери.

Хартия

Хартиените чинии и контейнери са удобни и безопасни за използване с микровълновата функция в случай, че времето за готвене е кратко и приготвяната храна е с ниско съдържание на мазнина и влага. Кухненските ролки също са много удобни за завиване на храни и постилане в тави за печене на различни продукти, като например бекон. В общия случай е препоръчително да не използвате оцветени хартиени продукти, тъй като боята може да оцвети храната. Някои рециклирани хартиени продукти могат да съдържат примеси, които са в състояние да предизвикат появяване на волтова дъга или огън при използване в микровълновата фурна.

Найлонови пликосе за готвене

Ако са създадени специално за готвене, тези пликосе могат безопасно да бъдат използвани в микровълнова фурна. Необходимо е задължително да направите разрез в плика, за да може да излиза пара. В никакъв случай не използвайте обикновени найлонови пликосе за готвене с микровълновата функция, защото те ще се разтопят и скъсат

Пластмасови съдове за готвене в микровълнова фурна

На пазара се предлага голяма гама на съдове за готвене в микровълнови фурни с различни форми и размери. До голяма степен вероятно ще можете да използвате вече наличните кухненски съдове, вместо да инвестирате в покупката на нови.

Глинени, керамични и каменни съдове

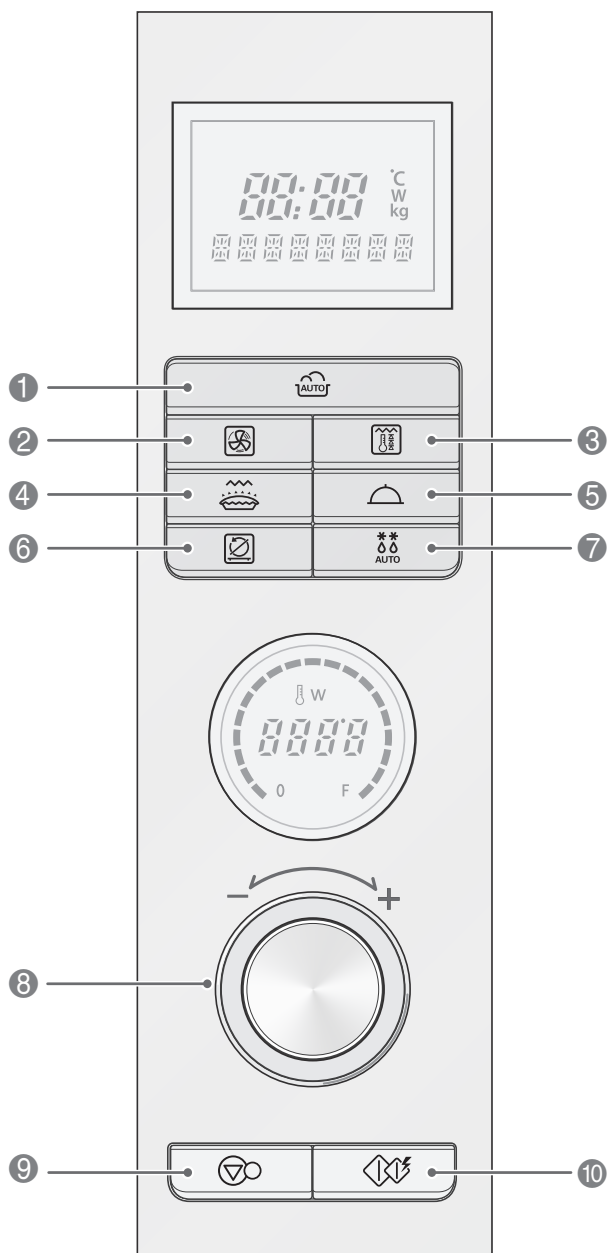
Съдовете, произведени от тези материали, обикновено могат да се използват с функцията за микровълново готвене, но все пак е необходимо да бъдат тествани.



ВНИМАНИЕ

- Някои предмети с високо съдържание на олово или желязо не са подходящи като принадлежности за готвене.
- Необходимо е да проверявате принадлежностите, за да сте сигурни, че са подходящи за използване в микровълновата фурна.

Панел за управление



Част

1 ПРОФЕСИОНАЛНИ ГОТВАРСКИ РЕЦЕПТИ

Функцията "Професионални готварски рецепти" ви дава възможност да пригответе повечето от любимите си храни чрез избор на вида храна и нейното тегло.

Вж. стр. 17 "Професионални готварски рецепти"

2 АКТИВНА КОНВЕКЦИЯ

Вж. стр. 20 "Активна конвекция"

3 РЕГУЛИРАНЕ НА ТЕМПЕРАТУРАТА НА ГРИЛА

Вж. стр. 22 "Регулиране на температурата на грила"

4 ПОДГРЯВАНЕ СЪС ЗАПАЗВАНЕ НА ХРУПКАВОСТТА

Вж. стр. 24 "Подгряване със запазване на хрупкавостта"

5 ГОТВЕНЕ НА ПАРА

Вж. стр. 25 "Готвене на пара"

6 ВЪРТЯЩА СЕ ПЛОЧА ВКЛ./ИЗКЛ.

Можете да изберете дали въртящата се плоча да е включена, или изключена.

7 АВТОМАТИЧНО РАЗМРАЗЯВАНЕ

Вж. стр. 2) "Автоматично размразяване"

8 АВТОМАТИЧНО РАЗМРАЗЯВАНЕ

- Определете категорията на избраната храна.
- Настройте времето за готвене, температурата и мощността.
- При автоматично и ръчно готвене можете да увеличите или да намалите времето за готвене във всеки момент чрез завъртане на копчето (освен при режим на размразяване).

9 СТОП/ИЗЧИСТВАНЕ

- Спиране и изчистване на всичко въведено, с изключение на часа.

10 СТАРТ/БЪРЗ СТАРТ

- За да започне избраното готвене, натиснете бутона веднъж.
- Функцията "Бърз старт" ви позволява да зададете 30-секундни интервали на готвене на ВИСОКА мощност с натискане на бутона за бърз старт.

Сверяване на часовника

Можете да настроите часовника на 12 или 24 часов формат. В следния пример ще покажем как да настроите часа на 14:35 при използване на 24 часов формат.

- 1 Включване за първи път на вашата фурна.

На дисплея ще се появи "24H".

Натиснете **СТАРТ/БЪРЗ СТАРТ** за потвърждаване на 24-часов формат на часовника.

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



- 2 Завъртете **РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ**, докато се покаже "14:00".

Натиснете **СТАРТ/БЪРЗ СТАРТ** за потвърждение.



- 3 Завъртете **РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ**, докато се покаже "14:35".

Натиснете **СТАРТ/БЪРЗ СТАРТ**.

При това часовникът започва да отчита времето.



! ЗАБЕЛЕЖКА

- Когато включите за първи път вашата фурна към захранването, трябва да нагласите часовника.
- Ако часовникът (или дисплеят) показва странни на вид символи, изключете фурната от контакта, включете отново и нулирайте часовника.

Включване/изключване на въртящата се плоча

За най-добри резултати при готвене оставете въртящата се плоча включена. За големи съдове тя може да бъде изключена. Натиснете "☒" за да включите или изключите въртящата се плоча.

! ЗАБЕЛЕЖКА

- Понякога въртящата се плоча се нагорещява. Внимавайте, когато докосвате въртящата се плоча по време на и след готвене.
- Не пускайте въртящата се плоча да се върти празна, без храна върху нея.

Блокиране за предпазване от деца

В следния пример ще покажем как да настроите блокировката за предпазване на деца.

- 1 Натиснете **СТОП/ИЗЧИСТВАНЕ**.



- 2 Натиснете и задръжте **СТОП/ИЗЧИСТВАНЕ**, докато на дисплея се появи "CHILD LOCKED" и "🔒" и се чуе звуков сигнал.

CHILD LOCK (Блокиране за предпазване от деца) вече е зададено.

Ако натиснете който и да е бутон, на дисплея ще се появи "CHILD LOCKED" и "🔒".



- 3 За да отмените блокировката за предпазване на деца, натискайте и задръжайте **СТОП/ИЗЧИСТВАНЕ**, докато "CHILD LOCKED" изчезне.

При отблокирането се чува звуков сигнал.



! ЗАБЕЛЕЖКА

Вашата фурна е снабдена с предпазно устройство, предотвратяващо случайно включване на фурната. След активиране на заключването срещу достъп на деца няма да можете да използвате никаква функция, нито ще можете да готвите.

Бърз старт

В следния пример ще покажем как да зададете 2 минути за приготвяне при висока мощност (900 W).

- 1 Натиснете **СТОП/ИЗЧИСТВАНЕ**.



- 2 Натиснете **СТАРТ/БЪРЗ СТАРТ** четири пъти, за да изберете 2 минути ВИСОКА мощност (900 W).

Фурната ще стартира, преди да сте натиснали за четвърти път.



- 3 По време на готвене с използване на бутона **СТАРТ/БЪРЗ СТАРТ** можете да увеличите времето за готвене до 99 минути и 59 секунди чрез завъртане на копчето **РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ**.



! ЗАБЕЛЕЖКА

Функцията **СТАРТ/БЪРЗ СТАРТ** позволява да зададете 30 секундни интервали на приготвяне при ВИСОКА (900 W) мощност чрез натискане на бутона **СТАРТ/БЪРЗ СТАРТ**.

КАК СЕ ИЗПОЛЗВА

Готвене с микровълнова мощност

В следния пример ще покажем как да пригответе някои храни при 720 W за 5 минути.

- 1 Натиснете **СТОП/ИЗЧИСТВАНЕ**.



- 2 Завъртете **РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ**, за да изберете **Микровълнов**.

Показва се следното обозначение: "≡".

Натиснете **СТАРТ/БЪРЗ СТАРТ** за потвърждаване на режима.



- 3 Завъртете **РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ**, докато се покаже "720 W".

Натиснете **СТАРТ/БЪРЗ СТАРТ** за потвърждение.



- 4 Завъртете **РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ**, докато се покаже "5:00".

Натиснете **СТАРТ/БЪРЗ СТАРТ**.



ЗАБЕЛЕЖКА

- Вашата фурна има 5 настройки на микровълновата мощност. Високата мощност се избира автоматично, а с **РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ** можете да изберете различна мощност.
- Храната за приготвяне се поставя в принадлежности, позволяващи безопасно използване на микровълни.
- Не използвайте следните аксесоари.



Високата решетка



Ниската решетка

Ниво на микровълнова мощност

Фурната е оборудвана с 5 нива на мощност, за да предложи максимална гъвкавост и контрол при готвене.

Следната таблица показва някои примери на храни и препоръки за използване на ниво на мощност при тяхното приготвяне.

НИВО НА МОЩНОСТ	МОЩНОСТ	УПОТРЕБА	АКСЕСОАР
HIGH (ВИСОКО)	900 W	<ul style="list-style-type: none"> Кипване на вода Запичане до кафяво на мляно телешко Приготвяне на птици, риба, зеленчуци Приготвяне на тънко нарязано месо 	Подходяща за микровълново приготвяне чиния
MED-HIGH (СРЕДНО-ВИСОКО)	720 W	<ul style="list-style-type: none"> При подгряване на произволна храна Печено месо и птици Приготвяне на гъби и стриди Приготвяне на храни, съдържащи сирене и яйца 	
MED (СРЕДНО)	540 W	<ul style="list-style-type: none"> Изпичане на кексове и кифли Приготвяне на яйца Приготвяне на крем карамел Приготвяне на ориз, супа 	
MED-LOW (СРЕДНО НИСКО)	360 W	<ul style="list-style-type: none"> Стопяване на масло и шоколад Приготвяне на по-дебело нарязано месо 	
LOW (НИСКО)	180 W	<ul style="list-style-type: none"> Произволно размразяване Смекчаване на масло и сирене Смекчаване на сладолед Втасване на тесто с мая 	

Готвене с грил

В следният пример е показано как да използвате грила за 12 минути, за да пригответе някои храни.

- 1 Натиснете **СТОП/ИЗЧИСТВАНЕ**.



- 2 Завъртете **РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ**, за да изберете **Грил**.

Показва се следното обозначение: “”.

Натиснете **СТАРТ/БЪРЗ СТАРТ** за потвърждаване на режима “Грил”.



- 3 Завъртете **РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ**, докато се покаже “12:00”.



- 4 Натиснете **СТАРТ/БЪРЗ СТАРТ**.



! ВНИМАНИЕ

Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане на храната и аксесоарите след приготвяне, тъй като се нагорещават много.

! ЗАБЕЛЕЖКА

- Тази функция позволява да печете и запичате бързо храни.
- За да получите най-добри резултати, използвайте.
- Не използвайте следния аксесоар.



Готвене с комбиниран грил

В следния пример е показано как да програмирате фурната с микровълнова мощност 360 W и да използвате грила за време на приготвяне 25 минути.

- 1 Натиснете **СТОП/ИЗЧИСТВАНЕ**.



- 2 Завъртете **РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ**, за да изберете **Комбинация с грил**.

Ще се покажат следните обозначения: “” “”.

Натиснете **СТАРТ/БЪРЗ СТАРТ** за потвърждаване на режима “Грил комбиниран”.



- 3 Завъртете **РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ**, докато на дисплея се появи “360 W”.

Натиснете **СТАРТ/БЪРЗ СТАРТ** за потвърждение.



- 4 Завъртете **РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ**, докато се покаже “25:00”.



- 5 Натиснете **СТАРТ/БЪРЗ СТАРТ**.



! ЗАБЕЛЕЖКА

- Фурната има функция за комбинирано приготвяне, позволяваща да готвите с **нагревател** или **микровълни**. Това по принцип означава, че храната се приготвя за по-малко време.
- В комбиниран режим с грил можете да зададете три нива на микровълнова мощност (180 W, 270 W, 360 W).
- Тази функция ви позволява бързо запичане на храната с хрупкава коричка.
- За да получите най-добри резултати, използвайте следните аксесоари.
- Не използвайте следния аксесоар.



Конвекционнно подгръване

В следния пример се показва как да подгреете фурната до температура от 200° С.

- 1 Натиснете **СТОП/ИЗЧИСТВАНЕ**.



- 2 Завъртете **РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ**, за да изберете **Конвектор**.

Показва се следното обозначение: “”.

Натиснете **СТАРТ/БЪРЗ СТАРТ** за потвърждаване на режима “Конвекция”.



- 3 Завъртете **РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ**, докато се покаже “200° С”.

Натиснете **СТАРТ/БЪРЗ СТАРТ** за потвърждение на температурата.



- 4 Натиснете **СТАРТ/БЪРЗ СТАРТ**.

Започва подгръване и се показва “PREHEAT”.



! ЗАБЕЛЕЖКА

- Конвекционната фурна има температурен обхват от 40° С и 100 ~ 230° С.
- Фурната има функция за ферментиране при температура от 40° С. Трябва да изчакате, докато фурната изстине, тъй като не можете да използвате функцията за ферментиране, ако температурата е над 40° С.
- Необходими са няколко минути за достигане на избраната температура.
- След като бъде достигната съответната температура, фурната издава звуков сигнал, за да ви извести.
- Поставете храната във фурната и укажете начало на приготвяне.

Конвекционнно готвене

В следния пример ще покажем как да пригответе някои храни при 230° С за 50 минути.

- 1 Натиснете **СТОП/ИЗЧИСТВАНЕ**.



- 2 Завъртете **РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ**, за да изберете **Конвектор**.

Показва се следното обозначение: “”.

Натиснете **СТАРТ/БЪРЗ СТАРТ** за потвърждаване на режима “Конвекция”.



- 3 Завъртете **РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ**, докато се покаже “230° С”.

Натиснете **СТАРТ/БЪРЗ СТАРТ** за потвърждение на температурата.



- 4 Завъртете **РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ**, докато се покаже “50:00”.



- 5 Натиснете **СТАРТ/БЪРЗ СТАРТ**.



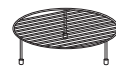
! ВНИМАНИЕ

Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане на храната и аксесоарите след приготвяне, тъй като се нагорещават много.

! ЗАБЕЛЕЖКА

Ако не зададете температурата, фурната избира автоматично 180° С. Температурата на приготвяне може да се променя със завъртане на **РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ**.

За да получите най-добри резултати, използвайте следните аксесоари.



Ниската решетка

Комбинирано с конвекция готвене

в следния пример е показано как да програмирате фурната за използване с микровълнова мощност 270 W и температура на конвекционно приготвяне 200° C за време от 25 минути.

- 1 Натиснете **СТОП/ИЗЧИСТВАНЕ**.



- 2 Завъртете **РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ**, за да изберете **Комбинация с конвектор**.

Ще се покажат следните обозначения: "≡", "⊗".

Натиснете **СТАРТ/БЪРЗ СТАРТ** за потвърждаване на режима "Конвекция комбиниран".



- 3 Завъртете **РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ**, докато се покаже "270 W".

Натиснете **СТАРТ/БЪРЗ СТАРТ** за потвърждение.



- 4 Завъртете **РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ**, докато се покаже "200° C".

Натиснете **СТАРТ/БЪРЗ СТАРТ** за потвърждение на температурата.



- 5 Завъртете **РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ**, докато се покаже "25:00".



- 6 Натиснете **СТАРТ/БЪРЗ СТАРТ**.



ВНИМАНИ

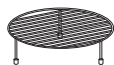
Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане на храната и аксесоарите след приготвяне, тъй като се нагорещават много.



ЗАБЕЛЕЖКА

Можете да използвате три нива на микровълнова мощност (180 W, 270 W, 360 W).

- За да получите най-добри резултати, използвайте следните аксесоари.



Ниската решетка

- Не използвайте следния аксесоар.



Съд за готвене на пара

По-дълго и по-кратко приготвяне

В следния пример ще ви покажем как да промените фабрично настроените програми за ГОТВЕНЕ за по-дълго или по-кратко време на готвене.

- 1 Натиснете **СТОП/ИЗЧИСТВАНЕ**.



- 2 Задайте нужната фабрично настроена програма за **ГОТВЕНЕ**.

Изберете теглото на храната.



- 3 Натиснете **СТАРТ/БЪРЗ СТАРТ**.

Въртете **РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ**.

Времето за готвене се увеличава или намалява.



! ЗАБЕЛЕЖКА

- Ако намерите, че храната е препечена или недопечена при използване на предварително зададена програма за ГОТВЕНЕ, можете да увеличите или намалите времето за готвене чрез завъртане на **РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ**.
- Можете да удължите или съкратите времето за готвене (освен в режим на размразяване) във всеки момент чрез завъртане на **РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ**.

Професионални готварски рецепти

В следния пример ще ви покажем как да пригответе 0,6 kg печено говеждо (ростбиф).

- 1 Натиснете **СТОП/ИЗЧИСТВАНЕ**.



- 2 Натиснете **ПРОФЕСИОНАЛНИ ГОТВАРСКИ РЕЦЕПТИ**.

На дисплея се появява следната индикация: "auto".



- 3 Завъртете **РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ**, докато на дисплея се появи "4 ROAST BEEF".

Натиснете **СТАРТ/БЪРЗ СТАРТ** за потвърждаване на категорията.



- 4 Завъртете **РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ**, докато дисплеят покаже "0,6 kg".

Натиснете **СТАРТ/БЪРЗ СТАРТ**.

По време на готвене можете да увеличавате или да намалявате времето за готвене чрез въртене на **РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ**.



ЗАБЕЛЕЖКА

- Менютата от "Професионални готварски рецепти" са програмирани.
- Функцията "Професионални готварски рецепти" ви дава възможност да пригответе повечето от любимите си храни чрез избор на вида храна и нейното тегло.

Професионални готварски рецепти: указания за работа

Категория	Указания
<p>1. Quiche lorraine (Киш по лотарингски)</p> <p>- Темп. храната : Стайна</p> <p>- Съд : Грапав поднос върху ниската решетка</p>	<p>Съставки</p> <p>1 изпечен блат за пай \ 125 g пушен бекон, нарязан на ситно</p> <p>1 супена лъжица олио \ 2 яйца, леко разбити</p> <p>125 g мляко \ 125 g сметана \ индийско орехче, сол и черен пипер на вкус \ 100 g настърган кашкавал</p> <p>1. На леко набрашнена повърхност разточете блата в кръгла форма и го поставете върху грапавия поднос. Изрежете ръбовете, като ги оставите малко да се издават. Надупчете блата с вилица и го оставете.</p> <p>2. Запържете бекона в намазан с малко олио тиган, докато придобие леко кафяв цвят, и го отцедете от излишната мазнина.</p> <p>3. Добавете към яйцата млякото, сметаната, индийското орехче, солта и черния пипер.</p> <p>4. Поръсете равномерно блата с настъргания кашкавал.</p> <p>5. Изсипете отгоре сместа от яйца, мляко и сметана и поставете тавата върху ниската решетка. Изберете менюто и натиснете "Старт".</p>

Професионални готварски рецепти: указания за работа

Категория	Указания																																
2. Rice/Pasta (Ориз / Макаронени изделия) - Максимално тегло : 0,1~0,3 kg - Темп. нахраната : Стайна - Съд : Купа подходяща за микровълнова фурна (дълбок стъклен съд)	Съставки за ориз <table border="1"> <thead> <tr> <th>Ориз</th> <th>100 g</th> <th>200 g</th> <th>300 g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Масло, разтопено</td> <td>30 g</td> <td>40 g</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>Лук, настърган</td> <td>50 g</td> <td>75 g</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>Пилешки бульон или вода</td> <td>250 ml</td> <td>500 ml</td> <td>750 ml</td> </tr> <tr> <td>Буке гарни (торбичка с ароматни подправки) и сол</td> <td colspan="3">На вкус</td> </tr> </tbody> </table> <p>Изсипете ориза и разтопеното масло в дълбока и широка купа (3 л) и ги размесете добре. Залейте с горещ пилешки бульон или гореща вода и добавете ароматните подправки и солта. Покрийте с фолио. Поставете купата във фурната. Изберете менюто и натиснете "Старт". След като ястието е готово, разбъркайте и го оставете покрито за 5~10 минути, ако е необходимо.</p> Съставки за макаронени изделия <table border="1"> <thead> <tr> <th>Макаронени изделия</th> <th>100 g</th> <th>200 g</th> <th>300 g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Вода</td> <td>400 ml</td> <td>800 ml</td> <td>1200 ml</td> </tr> <tr> <td>Сол</td> <td colspan="3">На вкус</td> </tr> </tbody> </table> <p>Изсипете макаронените изделия и горещата вода със солта в дълбока и широка купа (3 л). Поставете купата във фурната. Изберете менюто и натиснете "Старт". След като храната е готова, оставете я да престои 1~2 минути. Изплакнете макаронените изделия със студена вода.</p>	Ориз	100 g	200 g	300 g	Масло, разтопено	30 g	40 g	50 g	Лук, настърган	50 g	75 g	100 g	Пилешки бульон или вода	250 ml	500 ml	750 ml	Буке гарни (торбичка с ароматни подправки) и сол	На вкус			Макаронени изделия	100 g	200 g	300 g	Вода	400 ml	800 ml	1200 ml	Сол	На вкус		
Ориз	100 g	200 g	300 g																														
Масло, разтопено	30 g	40 g	50 g																														
Лук, настърган	50 g	75 g	100 g																														
Пилешки бульон или вода	250 ml	500 ml	750 ml																														
Буке гарни (торбичка с ароматни подправки) и сол	На вкус																																
Макаронени изделия	100 g	200 g	300 g																														
Вода	400 ml	800 ml	1200 ml																														
Сол	На вкус																																
3. Chocolate cake (Шоколадов кейк) - Темп. нахраната : Стайна - Съд : 23 x 13 cm тава за печене на хляб върху ниската решетка	Съставки 70 g кисело мляко \ 50 g масло от гроздови семки \ 170 g захар 110 g царевично нишесте \ 50 g какао на прах 1 чаена лъжичка бакпулвер \ 3 яйца, леко разбити 1/4 чаена лъжичка сол																																
	<p>Сложете млякото и захарта в голяма смесителна купа. Добавете царевичното нишесте, какаото, бакпулвера и солта и разбъркайте. След това добавете яйцата и бъркайте до получаване на хомогенна смес. Изсипете готовата смес в леко намазана с мазнина тава за печене на кекс. Поставете тавата за печене на кекс върху ниската решетка. Изберете менюто и натиснете "Старт". След като кейкът е готов, извадете го от фурната и го оставете да изстине.</p>																																
4. Roast beef (Говеждо печено) - Максимално тегло : 0,5~2,0 kg - Темп. нахраната : Охладено - Съд : Ниска решетка в съд за събиране на мазнина	Съставки Намажете телешкото с разтопено масло или олио и подправете на вкус. Поставете храната върху ниската решетка в съд за събиране на мазнина. Изберете менюто и теглото и натиснете "Старт". След звуковия сигнал обърнете месото на другата страна. След това натиснете "Старт", за да продължите готвенето. След като е готово, оставете го покрито с фолио 10 минути.																																
5. Stuffed zucchini (Пълнени тиквички) - Темп. нахраната : Стайна - Съд : Грапав поднос върху ниската решетка	Съставки 4 кръгли тиквички (всяка по 200 g) \ 500 g телешка кайма 2 супени лъжици зехтин \ Сол и черен пипер на вкус																																
	<p>Изрежете капачетата на тиквичките и ги почистете от семките, като внимавате да не пробие месестата част или кората. Напълнете тиквичките с кайма и поставете капачетата им. Поставете пълнените тиквички в грапавия поднос върху ниската решетка и ги поръсете със зехтин. Изберете менюто и натиснете "Старт".</p>																																

Професионални готварски рецепти: указания за работа

Категория	Указания
6. Gratin dauphinois (Картофи огретен) - Темп. нахраната : Стайна - Съд : 20 x 20 cm Тава за печене върху ниската решетка	Съставки 1 kg картофи \ 1 скилидка чесън \ 20 g масло 300 g сметана \ 100 g настърган кашкавал индийско орехче, сол и черен пипер на вкус Обелете и измийте картофите, след това ги нарежете на филийки по 5 mm. Натрийте вътрешната страна на тава за печене със скилидка чесън и намажете с масло. Поставете половината от картофите в тавата и ги овкусете с подправките. Допълнете тавата с останалите картофи, овкусете ги и след това ги залейте със сметаната и настъргания кашкавал. Поставете тавата за печене върху ниската решетка. Изберете менюто и натиснете "Старт".
7. Lasagna (Лазаня) - Темп. нахраната : Стайна - Съд : 26 x 17 cm Тава за печене върху ниската решетка	Съставки за лазаня "Болонезе" 9 готови кори за лазаня \ 2 kg сос "Болонезе" 40 g настърган кашкавал \ 4 супени лъжици зехтин Сол и черен пипер на вкус Наредете 3 кори за лазаня на дъното на тава за печене, така че да го покрият. Залейте с 1/3 от соса "Болонезе". Продължете с 3 кори за лазаня и още 1/3 от соса "Болонезе" и завършете с последните 3 кори и останалия сос "Болонезе". Поръсете отгоре с настъргания кашкавал. Поставете тавата за печене върху ниската решетка. Изберете менюто и теглото и натиснете "Старт". ✳ За соса "Болонезе" 1 стрък салатна целина \ 2 глави лук 1 скилидка чесън \ 1,4 kg добре узрели домати 1 стрък мащерка \ 1 дафинов лист 500 g телешка кайма \ Сол и черен пипер на вкус Нарезете на ситно целината, лука, чесъна и доматиите. Задушете целината, лука и чесъна в леко намазан с олио тиган, докато омекнат. Добавете доматиите, мащерката, дафиновия лист, солта и черния пипер. Оставете соса да ври на бавен огън 30 минути, като разбърквате. Запържете каймата в отделен леко намазан с олио тиган за около 5 минути, като бъркате непрекъснато. Добавете доматения сос към каймата и оставете да поври 5 минути.
8. Apple tart (Ябълков пай) - Темп. нахраната : Стайна - Съд : Грапав поднос върху ниската решетка	Съставки 1 изпечен блат за пай \ 5 ябълки 20 грама захар \ 2 супени лъжици течен мед 1. Поставете изпечения блат в тава за пай. 2. Нарезете на парчета 2 1/2 ябълки и ги поставете в тиган заедно със захарта. Оставете на тих огън, докато ябълките омекнат. Нарезете останалите ябълки на резенчета по 5 mm. Изсипете запържените ябълки върху блата, а резенчетата ябълки наредете на спираловидни розетки по цялата повърхност. Накрая намажете отгоре с течния мед. 3. Поставете грапавия поднос върху ниската решетка. Изберете менюто и натиснете "Старт". След като печивото е готово, извадете го от фурната и го оставете да изстине.

Активна конвекция

В следния пример ще ви покажем как да пригответе 0,3 kg парчета пиле.

- 1 Натиснете **СТОП/ИЗЧИСТВАНЕ**.



- 2 Натиснете **АКТИВНА КОНВЕКЦИЯ**.

На дисплея се появява следната индикация: “”:



- 3 Завъртете **РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ**, докато на дисплея се появи “2 CHICKEN PIECES”.

Натиснете **СТАРТ/БЪРЗ СТАРТ** за потвърждаване на категорията.



- 4 Завъртете **РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ**, докато дисплеят покаже “0,3 kg”.

Натиснете **СТАРТ/БЪРЗ СТАРТ**.

По време на готвене можете да увеличавате или да намалявате времето за готвене чрез въртене на **РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ**.



ЗАБЕЛЕЖКА

- Менютата от “Активна конвекция” са програмирани.
- Функцията “Активна конвекция” ви дава възможност да пригответе повечето от любимите си храни чрез избор на вида храна и нейното тегло.

Активна конвекция: указания за работа

Категория	Указания
1. Roast chicken (Печено пиле) - Максимално тегло : 0,8~1,8 kg - Темп. нахраната : Охладено - Съд : Ниската решетка върху металния поднос	Намажете цялото пиле с разтопено масло или олио и подправете на вкус. Поставете цялото пиле с гърдите надолу на ниската решетка върху металния поднос. Изберете менюто и теглото и натиснете “Старт”. След звуковия сигнал излейте насъбраната в подноса течност и обърнете незабавно пилето на другата страна. След това натиснете “Старт”, за да продължите готвенето. След като е готово, оставете го покрито с фолио 10 минути.
2. Chicken pieces (Парчета пиле) - Максимално тегло : 0,2~0,8 kg - Темп. нахраната : Охладено - Съд : Високата решетка върху металния поднос	Намажете парчетата пиле с разтопено масло или олио и подправете на вкус. Поставете храната на високата решетка върху металния поднос. Изберете менюто и теглото и натиснете “Старт”. След звуковия сигнал обърнете парчетата на другата страна и натиснете “Старт”, за да продължите готвенето.
3. Roast pork (Свинско печено) - Максимално тегло : 0,5~2,0 kg - Темп. нахраната : Охладено - Съд : Ниската решетка върху металния поднос	Намажете свинското с разтопено масло или олио и подправете на вкус. Поставете храната на ниската решетка върху металния поднос. Изберете менюто и теглото и натиснете “Старт”. След като е готово, оставете го покрито с фолио 10 минути.

Активна конвекция: указания за работа

Категория	Указания
4. Fresh pizza (Прясно приготвена пица) - Темп. нахраната : Стайна - Съд : Грапав поднос върху ниската решетка	Съставки За тестото: 120 g обикновено или хлябно брашно \ 1 чаена лъжичка суха мая 1/3 чаена лъжичка сол \ 1 чаена лъжичка захар \ 70 ml топла вода 1 чаена лъжичка студено пресован зехтин плюс още малко за поръсване отгоре За пълнката: 3 супени лъжички доматиен сос \ 30 g колбас, нарязан 1/2 глава лук, нарязан \ 2 пресни гъби, нарязани 1/2 прясна пиперка \ 100 g настъргана моцарела Смесете всички съставки в голяма смесителна купа. Размесете с електрически миксер до получаването на гладко и еластично тесто. Разточете тестото и го поставете върху грапавия поднос. Намажете със соса за пица. Подредете пълнката и поръсете със сирене. Поставете грапавия поднос върху ниската решетка. Изберете менюто и натиснете "Старт".
5. Cookies (Домашни сладки) - Темп. нахраната : Стайна - Съд : Високата решетка + ниската решетка	Съставки 80 g кафява захар \ 80 g масло, омекнало 1 яйце, леко разбито \ 180 g обикновено брашно, пресято 1/2 чаена лъжичка бакпулвер \ 1/2 чаена лъжичка сода бикарбонат 100 g ситни шоколадови парченца Размесете кафявата захар и омекналото масло. Добавете постепенно яйцето и разбийте до получаването на лека и пухкава смес. Добавете брашното, бакпулвера, содата бикарбонат и шоколадовите парченца и размесете добре. Със супена лъжичка разпределете тестото за сладките върху покритите с алуминиево фолио висока и ниска решетка. Сладките трябва да бъдат на разстояние 2 cm една от друга. Поставете високата и ниската решетка във фурната. Изберете менюто и натиснете "Старт". След като сладките са готови, поставете ги на ниската решетка и ги оставете да изстинат.
6. Baked potatoes (Печени картофи) - Максимално тегло : 0,2~1,0 kg - Темп. нахраната : Стайна - Съд : Ниската решетка	Изберете картофи със средна големина (по 200~220 g всеки). Измийте и подсушете картофите. Набодете картофите с вилица на няколко места. Поставете храната върху ниската решетка. Изберете менюто и теглото и натиснете "Старт". След като са готови, оставете ги покрити с фолио 10 минути.
7. Small cakes (Малки кексчета) - Темп. нахраната : Стайна - Съд : Поставете хартиените форми на грапавия поднос върху ниската решетка.	Съставки 60 g захар \ 100 g масло, омекнало 2 яйца, леко разбити \ 150 g обикновено брашно, пресято 1/2 чаена лъжичка бакпулвер 10~13 хартиени форми за мъфини (50 mm диаметър на дъното x 30 mm височина) Смесете захарта и омекналото масло. Добавете постепенно яйцата и разбъркайте до получаването на лека и пухкава смес. Добавете брашното и бакпулвера и размесете добре. Напълнете равномерно хартиените форми (по 25~30 g във всяка). Поставете хартиените форми на грапавия поднос върху ниската решетка. Изберете менюто и натиснете „Старт“. След като са готови, извадете ги от фурната и ги оставете да изстинат.

Регулиране на температурата на грила

В следния пример ще ви покажем как се поддържа храната гореща при висока температура (80° C) в продължение на 30 мин.

- 1 Натиснете **СТОП/ИЗЧИСТВАНЕ**.



- 2 Натиснете **РЕГУЛИРАНЕ НА ТЕМПЕРАТУРАТА НА ГРИЛА**.

На дисплея се появява следната индикация: “”.



- 3 Завъртете **РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ**, докато на дисплея се появи “2 KEEP WARM”.

Натиснете **СТАРТ/БЪРЗ СТАРТ** за потвърждаване на категорията.



- 4 Завъртете **РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ**, докато дисплеят покаже “80° C”.

Натиснете **СТАРТ/БЪРЗ СТАРТ**.

Завъртете **РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ**, докато на дисплея се появи “30:00”.



- 5 Натиснете **СТАРТ/БЪРЗ СТАРТ**.



ЗАБЕЛЕЖКА

За най-добри резултати при използване на функцията “Регулиране на температурата на грила” се уверете, че вътрешността на фурната се е охладила, преди да я използвате.

Регулиране на температурата на грила: указания за работа

Функция	Указания																				
<p>1. Slow cook (Бавно готвене)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Темп.обхват : 110° C (висока) / 90° C (ниска) - Съд : Огнеупорен стъклен съд с капак върху въртящата се плоча 	<p>Тази функция поддържа относително ниска температура в сравнение с другите методи на готвене (като печене, варене и пържене) в продължение на много часове, позволявайки готвене без надзор на задушено месо, яхнии и други подходящи ястия.</p> <p>Настройка 90° C (ниска) Настройката на ниска температура оставя храната да къкри на бавен огън дълго време, без тя да се превари или прегори. Когато използвате тази настройка, не е необходимо разбъркване.</p> <p>Настройка 110° C (висока) При настройката на висока температура храната ще се сготви за около половината от времето, необходимо при настройката на ниска температура. Някои храни може да заврат при готвене на висока температура, затова може да се наложи да добавите още течност. Разбъркването от време на време на яхниите и гювечите ще подобри разпределението на ароматите на подправките.</p> <p>Запържването – по-силно или по-слабо – преди бавно готвене не е необходимо, но помага за запазване на соковете и ароматите и оставя месото крехко.</p> <p>Указания за бавно готвене</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Време за традиционно готвене</th> <th colspan="2">Време за бавно готвене (без запържване)</th> <th colspan="2">Време за бавно готвене (със запържване)</th> </tr> <tr> <th></th> <th>90° C (ниска)</th> <th>110° C (висока)</th> <th>90° C (ниска)</th> <th>110° C (висока)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>35 до 60 минути</td> <td>6 до 10 часа</td> <td>3 до 4 часа</td> <td>4 до 6 часа</td> <td>2 до 3 часа</td> </tr> <tr> <td>1 до 3 часа</td> <td>8 до 10 часа</td> <td>4 до 6 часа</td> <td>5 до 6 часа</td> <td>3 до 4 часа</td> </tr> </tbody> </table>	Време за традиционно готвене	Време за бавно готвене (без запържване)		Време за бавно готвене (със запържване)			90° C (ниска)	110° C (висока)	90° C (ниска)	110° C (висока)	35 до 60 минути	6 до 10 часа	3 до 4 часа	4 до 6 часа	2 до 3 часа	1 до 3 часа	8 до 10 часа	4 до 6 часа	5 до 6 часа	3 до 4 часа
Време за традиционно готвене	Време за бавно готвене (без запържване)		Време за бавно готвене (със запържване)																		
	90° C (ниска)	110° C (висока)	90° C (ниска)	110° C (висока)																	
35 до 60 минути	6 до 10 часа	3 до 4 часа	4 до 6 часа	2 до 3 часа																	
1 до 3 часа	8 до 10 часа	4 до 6 часа	5 до 6 часа	3 до 4 часа																	

Регулиране на температурата на грила: указания за работа

Функция	Указания																																													
2. Keep warm (Поддържане на храната гореща) - Темп.обхват : 60° C ~ 80° C - Съд : Огнеупорен стъклен съд с капак върху въртящата се плоча	Топлината от горните и долните нагревателни елементи се използва за поддържане на зададената температура. Можете да използвате тази функция за поддържане на храната гореща до момента на сервирането ѝ.																																													
3. Food dry (Сушене на храни) - Темп.обхват : 40° C ~ 90° C - Съд : Грапав поднос върху ниската решетка	<p>С тази функция можете да сушите плодове, зеленчуци и говеждо месо за получаване на здравословни и хранителни закуски и вкусна пастърма без химикали и консерванти. Поставете хартия за печене върху подноса и разпределете храната на един слой.</p> <p>Указания за сушене на храни</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Вид храна</th> <th>Подготовка</th> <th>Зададена темп.</th> <th>Време</th> <th>Приложение</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Банани</td> <td>Нарежете на колелца с дебелина 5~6 mm</td> <td>60° C</td> <td>5~8 часа</td> <td>Закуски, бебешка храна, гранола, сладки и бананов кекс</td> </tr> <tr> <td>Смокини</td> <td>Изрежете дръжките и разполовете</td> <td>60° C</td> <td>8~10 часа</td> <td>Плънки, кейкове, пудинги, кексове и сладки</td> </tr> <tr> <td>Киви</td> <td>Обелете, нарежете на колелца с дебелина 8~12 mm</td> <td>60° C</td> <td>5~8 часа</td> <td>Закуски</td> </tr> <tr> <td>Манго</td> <td>Обелете кожата, нарежете на колелца с дебелина 6~10 mm</td> <td>60° C</td> <td>6~10 часа</td> <td>Закуски, вкл. зърнени, печива</td> </tr> <tr> <td>Ананас</td> <td>Обелете, изрежете сърцевината, нарежете на колелца с дебелина 8~12 mm</td> <td>60° C</td> <td>6~10 часа</td> <td>Закуски, печива, печена гранола</td> </tr> <tr> <td>Домати</td> <td>Измийте и нарежете на колелца с дебелина 6 mm</td> <td>60° C</td> <td>6~10 часа</td> <td>Супи, яхнии, макаронени изделия или сосове</td> </tr> <tr> <td>Гъби</td> <td>Почистете с мека четка или кърпа. Не мийте гъбите</td> <td>50° C</td> <td>4~8 часа</td> <td>Накиснати предварително за супи, месни ястия, омлети или пържене</td> </tr> <tr> <td>Говежда пастърма</td> <td>Мариновайте нарязаното на филийки месо (с дебелина 5~6 mm) в готова марината или в такава по ваша рецепта в продължение на 6 до 8 часа в хладилника</td> <td>70° C</td> <td>6~10hrs</td> <td>Закуска</td> </tr> </tbody> </table>	Вид храна	Подготовка	Зададена темп.	Време	Приложение	Банани	Нарежете на колелца с дебелина 5~6 mm	60° C	5~8 часа	Закуски, бебешка храна, гранола, сладки и бананов кекс	Смокини	Изрежете дръжките и разполовете	60° C	8~10 часа	Плънки, кейкове, пудинги, кексове и сладки	Киви	Обелете, нарежете на колелца с дебелина 8~12 mm	60° C	5~8 часа	Закуски	Манго	Обелете кожата, нарежете на колелца с дебелина 6~10 mm	60° C	6~10 часа	Закуски, вкл. зърнени, печива	Ананас	Обелете, изрежете сърцевината, нарежете на колелца с дебелина 8~12 mm	60° C	6~10 часа	Закуски, печива, печена гранола	Домати	Измийте и нарежете на колелца с дебелина 6 mm	60° C	6~10 часа	Супи, яхнии, макаронени изделия или сосове	Гъби	Почистете с мека четка или кърпа. Не мийте гъбите	50° C	4~8 часа	Накиснати предварително за супи, месни ястия, омлети или пържене	Говежда пастърма	Мариновайте нарязаното на филийки месо (с дебелина 5~6 mm) в готова марината или в такава по ваша рецепта в продължение на 6 до 8 часа в хладилника	70° C	6~10hrs	Закуска
Вид храна	Подготовка	Зададена темп.	Време	Приложение																																										
Банани	Нарежете на колелца с дебелина 5~6 mm	60° C	5~8 часа	Закуски, бебешка храна, гранола, сладки и бананов кекс																																										
Смокини	Изрежете дръжките и разполовете	60° C	8~10 часа	Плънки, кейкове, пудинги, кексове и сладки																																										
Киви	Обелете, нарежете на колелца с дебелина 8~12 mm	60° C	5~8 часа	Закуски																																										
Манго	Обелете кожата, нарежете на колелца с дебелина 6~10 mm	60° C	6~10 часа	Закуски, вкл. зърнени, печива																																										
Ананас	Обелете, изрежете сърцевината, нарежете на колелца с дебелина 8~12 mm	60° C	6~10 часа	Закуски, печива, печена гранола																																										
Домати	Измийте и нарежете на колелца с дебелина 6 mm	60° C	6~10 часа	Супи, яхнии, макаронени изделия или сосове																																										
Гъби	Почистете с мека четка или кърпа. Не мийте гъбите	50° C	4~8 часа	Накиснати предварително за супи, месни ястия, омлети или пържене																																										
Говежда пастърма	Мариновайте нарязаното на филийки месо (с дебелина 5~6 mm) в готова марината или в такава по ваша рецепта в продължение на 6 до 8 часа в хладилника	70° C	6~10hrs	Закуска																																										
4. Proof (Заквасване и втасване) - Темп.обхват : 40° C - Съд : Огнеупорен стъклен съд върху ниската решетка	<p>Как да си направите кисело мляко</p> <ul style="list-style-type: none"> • Сложете 1000 ml мляко в подходящ огнеупорен съд с капак. • Сварете го до подходяща температура (до 60~70° C) и след това го охладете до около 40° C. • Добавете 150 ml натурално кисело мляко в съда и разбъркайте добре. • Поставете покрития с капак съд във фурната. • Изберете менюто и нагласете времето за приготвяне на 5~8 часа. <p>Как да оставите да втаса тесто</p> <ul style="list-style-type: none"> • Поставете тестото в подходящ огнеупорен съд и го покрийте с хартия за печене или влажна кърпа. • Поставете съда във фурната. • Изберете менюто и задайте време за втасване около 40 минути, докато тестото удвои обема си. 																																													
5. Plate warming (Затопляне на чинии) - Темп.обхват : 40° C ~ 100° C - Съд : На ниската решетка	Използвайте тази функция за затопляне на чиниите до подходяща температура.																																													

Подгряване със запазване на хрупкавостта

В следния пример ще ви покажем как да пригответе 0,5 kg лазаня.

- 1 Натиснете **СТОП/ИЗЧИСТВАНЕ**.



- 2 Натиснете **ПОДГРЯВАНЕ СЪС ЗАПАЗВАНЕ НА ХРУПКАВОСТТА**.

На дисплея се появява следната индикация: "auto".



- 3 Завъртете **РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ**, докато на дисплея се появи "2 LASAGNA".

Натиснете **СТАРТ/БЪРЗ СТАРТ** за потвърждаване на категорията.



- 4 Завъртете **РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ**, докато дисплеят покаже "0,5 kg".

Натиснете **СТАРТ/БЪРЗ СТАРТ**.

По време на готвене можете да увеличавате или да намалявате времето за готвене чрез въртене на **РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ**.



ЗАБЕЛЕЖКА

- Менютата от "Подгряване със запазване на хрупкавостта" са програмирани.
- Функцията "Подгряване със запазване на хрупкавостта" ви дава възможност да пригответе повечето от любимите си храни чрез избор на вида храна и нейното тегло.

Подгряване със запазване на хрупкавостта: указания за работа

Категория	Указания
<p>1. Cordon bleu (Кордон бльо)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Максимално тегло : 0,2 ~ 0,8 kg - Темп. нахраната : Охладена - Съд : Грапав поднос върху ниската решетка 	<p>Поставете останалия кордон бльо (на парчета от по 100~150 g) в грапавия поднос върху ниската решетка. Изберете менюто и теглото и натиснете "Старт".</p>
<p>2. Lasagna (Лазаня)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Максимално тегло : 0,2 ~ 0,8 kg - Темп. нахраната : Охладена - Съд : Грапав поднос върху ниската решетка 	<p>Нарежете останалата лазаня на парчета (по 200~250 g всяко). Поставете храната в грапавия поднос върху ниската решетка. Изберете менюто и теглото и натиснете „Старт“.</p>
<p>3. Bread (Хляб)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Максимално тегло : 0,1 ~ 0,3 kg - Темп. нахраната : Замразен - Съд : Ниска решетка 	<p>Поставете замразения хляб (парче от 50~100 g) върху ниската решетка. Изберете менюто и теглото и натиснете "Старт".</p>
<p>4. Pie/Tart (Пай/плодова пита)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Максимално тегло : 0,2 ~ 0,8 kg - Темп. нахраната : Охладена - Съд : Грапав поднос върху ниската решетка 	<p>Нарежете останалия пай/плодова пита на парчета (по 200~250 g всяко). Поставете храната в грапавия поднос върху ниската решетка. Изберете менюто и теглото и натиснете „Старт“.</p>

Готвене на пара

В следващия пример ще ви покажем как да сготвите 0,6 kg филе от риба.

- 1 Натиснете **STOP/CLEAR (СТОП/ИЗЧИСТВАНЕ)**.



- 2 Натиснете **STEAM CHEF (Готвене на пара)**.
На дисплея се появява следната индикация:
"auto".



- 3 Завъртете **COOK MODE (РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ)**,
докато на дисплея се появи "3 FISH FILLET".
Натиснете **START/QUICK START (СТАРТ/БЪРЗ
СТАРТ)** за потвърждаване на категорията.



- 4 Завъртете **COOK MODE (РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ)**,
докато на дисплея се появи "0,6 kg".



- 5 Натиснете **START/QUICK START (СТАРТ/БЪРЗ
СТАРТ)**.

По време на готвене можете да увеличавате или да намалявате времето за готвене чрез въртене на **COOK MODE (РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ)**.



ВНИМАНИЕ

- Винаги използвайте готварски ръкавици, когато изваждате СЪДА ЗА ГОТВЕНЕ НА ПАРА от фурната. Той е много горещ.
- След готвене не поставяйте горещия СЪД ЗА ГОТВЕНЕ НА ПАРА върху стъклена маса или на място, което може да се разтопи. Винаги използвайте подложка или поднос.
- Когато използвате този съд за готвене на пара, наливайте най-малко 300 ml вода, преди да го използвате. Ако количеството вода е по-малко от 300 ml, това може да доведе до непълно сготвяне на храната или да причини пожар или непоправима повреда на продукта.
- Внимавайте, когато местите пълния с вода СЪД ЗА ГОТВЕНЕ НА ПАРА.
- Когато използвате СЪДА ЗА ГОТВЕНЕ НА ПАРА, капакът за готвене на пара и купата за вода трябва да бъдат нагласени съвсем правилно. Яйца или кестени могат да се пръснат, ако капакът и купата за готвене на пара не са нагласени.
- Никога не използвайте СЪДА ЗА ГОТВЕНЕ НА ПАРА с продукт от различен модел. Това може да причини пожар или непоправима повреда на продукта.



Съд за готвене на пара

Ръководство за готвене на пара

Категория	Указания
1. Crustacea (Ракообразни) - Максимално тегло : 0,2~0,8 kg - Темп. на храната : Охладена - Съд : Капак за готвене на пара / Плоча за готвене на пара / Купа за готвене на пара	Почистете храната, напр. скариди или раци. (Уверете се, че са дълги не повече от 25 cm). Налейте 300 ml вода от чешмата в купата за вода. Поставете плочата за готвене на пара върху купата за вода. Поставете подготвената храна върху плочата за готвене на пара на един слой. Покрийте с капака за готвене на пара. Поставете купата за вода в центъра на стъкления поднос. След като храната е готова, оставете я да престои 3~5 минути във фурната.
2. Черупчести мекотели (морски дарове) - Максимално тегло : 0,1~0,6 kg - Темп. на храната : Охладена - Съд : Капак за готвене на пара / Плоча за готвене на пара / Купа за готвене на пара	Почистете храната, напр. различни видове миди, сепии. (Уверете се, че са дълги не повече от 25 cm). Налейте 300 ml вода от чешмата в купата за вода. Поставете плочата за готвене на пара върху купата за вода. Поставете подготвената храна върху плочата за готвене на пара на един слой. Покрийте с капака за готвене на пара. Поставете купата за вода в центъра на стъкления поднос. След като храната е готова, оставете я да престои 3~5 минути във фурната.
3. Fish fillet (Филе от риба) - Максимално тегло : 0,2~0,6 kg - Темп. на храната : Охладена - Съд : Капак за готвене на пара / Плоча за готвене на пара / Купа за готвене на пара	Почистете храната. Уверете се, че дебелината на филето е не повече от 2,5 cm. Налейте 300 ml вода от чешмата в купата за вода. Поставете плочата за готвене на пара върху купата за вода. Поставете подготвената храна върху плочата за готвене на пара на един слой. Покрийте с капака за готвене на пара. Поставете купата за вода в центъра на стъкления поднос. След като храната е готова, оставете я да престои 3~5 минути във фурната.
4. Carrot (Моркови) - Максимално тегло : 0,2~0,8 kg - Темп. на храната : Стайна - Съд : Капак за готвене на пара / Плоча за готвене на пара / Купа за готвене на пара	Почистете зеленчуците и ги нарежете на еднакви по размер парчета. Налейте 300 ml вода от чешмата в купата за вода. Поставете плочата за готвене на пара върху купата за вода. Поставете подготвената храна върху плочата за готвене на пара на един слой. Покрийте с капака за готвене на пара. Поставете купата за вода в центъра на стъкления поднос. След като храната е готова, оставете я да престои 3~5 минути във фурната.
5. Broccoli / Cauliflower (Броколи / Карфиол) - Максимално тегло : 0,2~0,6 kg - Темп. на храната : Стайна - Съд : Капак за готвене на пара / Плоча за готвене на пара / Купа за готвене на пара	Също както по-горе.
6. Green beans (Зелен боб) - Максимално тегло : 0,1~0,3 kg - Темп. на храната : Стайна - Съд : Капак за готвене на пара / Плоча за готвене на пара / Купа за готвене на пара	Налейте 300 ml вода от чешмата в купата за вода. Поставете плочата за готвене на пара върху купата за вода. Поставете зеления боб върху плочата за готвене на пара на един слой. Покрийте с капака за готвене на пара. Поставете купата за вода в центъра на стъкления поднос. След като храната е готова, оставете я да престои 3~5 минути във фурната.
7. Potatoes (Картофи) - Максимално тегло : 0,2~0,8 kg - Темп. на храната : Стайна - Съд : Капак за готвене на пара / Плоча за готвене на пара / Купа за готвене на пара	Също както по-горе. - Нарезете на 4 парчета.
8. Eggs (Яйца) - Максимално тегло : 2~9 яйца - Темп. на храната : Охладени - Съд : Капак за готвене на пара / Плоча за готвене на пара / Купа за готвене на пара	Налейте 300 ml вода от чешмата в купата за вода. Поставете плочата за готвене на пара върху купата за вода. Поставете яйцата върху плочата за готвене на пара на един ред. Покрийте с капака за готвене на пара. Поставете купата за вода в центъра на стъкления поднос. След като храната е готова, оставете я да престои 3~5 минути във фурната.

Автоматично размразяване

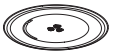
Температурата и плътността на храната се променя, затова ви препоръчваме да проверявате храната преди началото на готвенето. Особено внимание обръщайте на големите парчета месо и пиле; някои храни не трябва да се размразяват напълно преди готвене.

Например рибата се сготвя толкова бързо, че понякога е по-добре готвенето да започне, докато тя е още леко замразена. Това изисква да я оставите известно време, докато средната част се размрази.

Претеглете храната, която ще размразявате. Отстранете всякакви метални връзки или опаковки; след това поставете храната в подходящ за микровълнова фурна съд върху стъкления поднос на фурната и затворете вратичката на фурната.



Microwaveable-safe dish



Стъклен поднос

В следния пример ще ви покажем как да размразите 0,8 kg замразено птиче месо.

- 1 Натиснете **СТОП/ИЗЧИСТВАНЕ**.



- 2 Натиснете **АВТОМАТИЧНО РАЗМРАЗЯВАНЕ**.

Показва се следното обозначение: “***”.



- 3 Завъртете **РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ**, докато се покаже “2 POULTRY”.

Натиснете **СТАРТ/БЪРЗ СТАРТ** за потвърждение на категорията.



- 4 Завъртете **РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ**, докато се покаже “0,8 kg” за теглото на замразената храна.

Натиснете **СТАРТ/БЪРЗ СТАРТ**.



- 5 При размразяването фурната ще се чуе кратък звуков сигнал, след който трябва отворите вратата на фурната и да обърнете и отделите храната, за да се размрази равномерно. Отстранете всички части/порции, които вече са се размразили, или ги покрийте, за да забавите размразяването. След проверката затворете вратата на фурната и натиснете бутона **СТАРТ/БЪРЗ СТАРТ**, за да подновите размразяването.

Фурната няма да спре размразяването (даже когато се чуе краткия звуков сигнал), освен ако не отворите вратата.

ЗАБЕЛЕЖКА

- Тази микровълнова фурна има четири настройки за размразяване:
 - **Месо, Птица, Риб**а и **хляб**. Всяка категория има своя настройка за нивото на мощност.
- Храната за приготвяне се поставя в прибори, позволяващи безопасно използване на микровълни.
- Не използвайте следните аксесоари.



Високата решетка



Ниската решетка

Ръководство за размразяване

- * Храната, която искате да размразите, трябва да бъде поставена в подходящ и безопасен за използване в микровълнова фурна съд. Поставете този съд върху стъклената тава, без да го покривате.
- * Ако е необходимо, покрийте малки части на червеното или птичето месо с плоски парчета алуминиево фолио. Това ще предпази тънки парчета от нагриване при размразяването. Не допускате фолиото да докосва стените на фурната.
- * Отделете накълцаното месо, наденицата, бекона и др. подобни продукти възможно най-бързо. Когато се чуе краткият звуков сигнал, обърнете храната. Извадете размразените порции. Продължете да размразявате останалите парчета. След като размразяването приключи, оставете храната да се размрази докрай.

Категория	Указания
1. Meat (Месо) - Максимално тегло : 0,1 ~ 4,0 kg - Съд : Подходяща за микровълново приготвяне чиния	- Накълцано месо, парчета филе, кубчета месо за яхния, задушено месо, рамстек, телешки бъргер, свинска пържола, накълцано агнешко, руло от вратно месо, наденица, котлети (2 см). - Обърнете храната, когато се чуе звуковият сигнал. - След размразяването покрийте с алуминиево фолио и оставете да постои от 5 до 15 минути.
2. Poultry (Птица) - Максимално тегло : 0,1 ~ 4,0 kg - Съд : Подходяща за микровълново приготвяне чиния	- Цяло пиле, бутчета, гърди, пуешки гърди (под 2,0 kg). - Обърнете храната, когато се чуе звуковият сигнал. - След размразяването оставете да постои от 20 до 30 минути.
3. Fish (Риба) - Максимално тегло : 0,1 ~ 4,0 kg - Съд : Подходяща за микровълново приготвяне чиния	- Филета, пържоли, цели риби, морски деликатеси. - Обърнете храната, когато се чуе звуковият сигнал. - След размразяването оставете да постои от 10 до 20 минути.
4. Bread (Хляб) - Максимално тегло : 0,1~0,5 kg - Съд : Кухненска ролка	- Нарязан хляб, питки, франзели, др. - След размразяването оставете да постои 1 мин.

ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ХРАНАТА И ГОТВЕНЕ В МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА

Дръжте ситуацията под контрол

Рецептите в книгата са изготвени с внимание и грижа, но успехът ви в реализацията им зависи от вниманието, което отделяте на храната, докато тя се приготвя. Винаги следете храната по време на готвене. Микровълновата функция автоматично светва лампата, когато фурната работи, за да можете да погледнете вътре и да проверите състоянието на храната. Инструкциите в рецептите относно повдигането, разбъркването и подобни действия трябва да бъдат възприемани като минимални препоръчителни стъпки. Ако храната се приготвя неравномерно, направете необходимите корекции, за да отстраните проблема.

Фактори, влияещи на времето за приготвяне

Множество фактори оказват въздействие върху продължителността на готвенето. Температурата на съставките, използвани във всяка рецепта, има огромно значение за времето на приготвяне. Например кексът, приготвен с ледено студено масло, мляко и яйца ще се пече значително по-дълго от друг, направен с използване на същите съставки, но със стайна температура. Всички рецепти в книгата съдържат диапазон на време за приготвяне. В общия случай, ако следвате ниските допустими значения на времето за приготвяне, може да се окаже, че храната не е готова докрай. Понякога личните ви предпочитания могат да продиктуват по-продължително готвене от максималната посочена продължителност. Основният принцип, от който са се ръководили авторите на книгата, е, че най-добре всяка рецепта да е консервативна по отношение на времето за приготвяне, защото прекалено дългото готвене може да развали необратимо храната. В някои от рецептите, най-вече в тези, в които се приготвя хляб, кекс и кремове, се препоръчва храната да се изважда от фурната малко преди да стане напълно готова. Това не е грешка. Когато оставите храната да постои (обикновено когато е покрита), тя ще продължи да се готви извън във фурната, тъй като топлината от външните ѝ слоеве постепенно ще се придвижва навътре. Ако я оставите във фурната, докато стане напълно готова, външните ѝ части ще са леко изсушени или даже прегорели. Ще придобие бързо опит в оценката както на продължителността на готвенето, така и на времето за изчакване след изваждането ѝ от фурната за различни видове храни.

Плътност на храните

Пеките храни с ниска плътност, като например кексове и хляб, се пекат по-бързо от тежките, поплътни храни, като печено месо и гювече. При приготвянето на храни с ниска плътност, използвайки микровълновата функция, трябва да внимавате външните краища да не се изсушат и разтрошат.

Височина

Горната част на храни, заемащи повече място във височина (най-вече меса), ще се приготвят по-бързо от долната им част. Затова е препоръчително да обръщате подобни храни по време на готвенето.

Влагосъдържание

Тъй като топлината, създаване от микровълните, изпарява влагата, относително сухите храни, като месата и някои зеленчуци, трябва да бъдат поръсени с вода преди готвенето или покрити, за да запазят влагата.

Костно и мастно съдържание

Кокалите са добър проводник на топлина и маста се приготвя по-бързо от месото. При готвенето на парчета месо с повече кокали или мазнина е необходимо да внимавате, за да предотвратите неравномерното или чрезмерното приготвяне.

Количество

Броят на микровълните във фурната остава постоянен, независимо от обема на приготвяната храна. Затова колкото повече храна слагате във фурната, толкова по-дълго време ще е необходимо за приготвянето ѝ. Не забравяйте да намалите времето за готвене поне с една трета, когато описаните в рецептата количества са двойно повече от използваните реално.

ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ХРАНАТА И ГОТВЕНЕ В МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА

Форма

Микровълните проникват в храната на дълбочина приблизително 2 см. Вътрешната част на храни с по-голяма дебелина се готвят благодарение на топлината, създавана във външната част. Тази топлина се придвижва към по-вътрешните части. Само външната част на храната се приготвя от енергията на микровълните, а останалото - от топлообмена. Най-неподходяща форма за храна, приготвяна в микровълновата фурна, е квадратната, при която храната е с голяма дебелина. Краищата ѝ ще изгорят много по-рано от момента, в който центърът ще се затопли. Най-добра форма на храна за приготвяне в микровълновата фурна е кръгла или пръстеновидна с малка дебелина.

Покриване

Чрез покриване се блокира изхода на топлината и парата, благодарение на което храната се приготвя по-бързо. Използвайте капак или залепващо фолио за микровълнови фурни, края на което е отгънат назад, за да се предотврати разслояване.

Придобиване на кафяв оттенък

Червените и птичите меса, приготвяни в течение на 15 минути или по-дълго ще придобият лек кафяв оттенък в собствената си мазнина. Храните, които са готвени по-кратко могат да бъдат намазани със сос "Уорчестършир", соев сос или сос за барбекю, за да добият апетитен цвят. Добавяйки към храната относително малки количества сосове за придаване на цвят оригиналният вкус, отговарящ на рецептата, не се променя.

Покриване с пергаментна хартия

Този вид покритие е по-слаб от капак или залепващо фолио, поради което храната може леко да изсъхне. Ако целите това, използвайте пергаментна хартия вместо капак.

Подреждане и разстояния

Отделните храни, като печени картофи, малки кекчета или ордьоври, ще се нагрят поравномерно, ако ги разположите във фурната на еднакво разстояние един от друг, желателно в кръг. Никога не слагайте храните една върху друга.

Разбъркване

Разбъркването е една от най-важните техники при микровълновото готвене. При обичайното приготвяне на храните те се разбъркват, за да се размесят. Третираната с микровълновата енергия храна се разбърква с цел разпространение и преразпределение на топлината. Винаги разбърквайте в посока от външните краища към центъра, тъй като те се нагряват най-бързо.

Преобръщане

Храни с големи обеми и дебелина, като червени меса и цели пилета, трябва да се обръщат, за да се постигне равномерно готвене. Препоръчва се също да обръщате нарязано на части пиле и накълцано месо.

Поставяне на по-дебелите порции встрани

Тъй като микровълните третират външните части на храната по-бързо, е разумно да сложите по-дебелите порции червено или птиче месо и риба по-близо към външната част на чинията, в която приготвяте храната. Благодарение на това по-дебелите порции ще получат повече енергия от микровълните и храната ще се приготви по-равномерно.

Покриване за намаляване на термичното въздействие

Можете да сложите ленти от алуминиево фолио (които блокират микровълните) върху краищата на храни с правоъгълна или квадратна форма, за да предотвратите препичане. Не използвайте прекалено много фолио и задължително го закрепете добре към чинията, тъй като то може да причини появяване на волтова дъга във фурната.

ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ХРАНАТА И ГОТВЕНЕ В МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА

Повдигане

Можете да повдигнете храните с голяма дебелина и плътност, така че микровълните да се абсорбират от долната и централната им част.

Перфориране

Храните, намиращи се в черупки, кожа или мембрана, най-вероятно ще експлодират във фурната, освен ако не бъдат продупчени преди готвенето. Подобни храни са белтъците и жълтъците на яйцата, мидите и стридите, както и целите зеленчуци и плодове

Проверка за готовност

Храната се приготвя много бързо във фурна, поради което се налага често да проверявате готовността ѝ. Някои храни се оставят в микровълновата фурна, докато не бъдат напълно готови, но повечето, включително червените и птичите меса, се изваждат от фурната в частично непригответно състояние, след което се оставят няколко минути, за да се приготвят докрай. Вътрешната температура на храните ще се повиши с между 3° C и 8° C по време на престоя извън фурната.

Престой след микровълновата фурна

Често храната се оставя за период от 3 до 10 минути след изваждане от фурната. Обикновено тя се покрива, за да съхрани топлината си, освен ако не се цели да е със суха текстура (например при някои кексове и бисквити). Този престой дава възможност за завършване на приготвянето и помага да се развие и разпредели вкусът.

Почистване на фурната

1 Пазете вътрешността на фурната чиста

Замърсяванията с храна и разсипаните течности полепват по стените на фурната, между уплътненията и повърхностите на вратите. Най-добре е да избършете незабавно с влажна кърпа. Трохите и разлетите течности абсорбират микровълнова енергия и удължават времената за готвене. Използвайте влажна кърпа, за да избършете трохите, попаднали между вратата и рамата. Важно е да запазите областта чиста за осигуряване на добро уплътнение. Отстранете мазните наслоявания с кърпа и сапун, изплакнете и подсушете. Не използвайте силни почистващи препарати или абразиви. Металната тава може да се измива ръчно или в машина за миене на съдове.

2 Поддържайте фурната чиста отвън

Почиствайте с натопена в почистващ препарат и вода кърпа, след което изплакнете и подсушете със суха кърпа или хартиена салфетка. За да предотвратите повреди на отварящите се части във фурната, не позволявайте проникване на вода във вентилационните отвори. За да почистите управляващия панел, отворете вратата, за да избегнете случайно стартиране на фурната, и избършете първо с влажна, а непосредствено след това - със суха кърпа. Натиснете Стоп/изчистване след почистването.

- 3 При натрупване на пара от вътрешната и външната страна на вратата на фурната, избършете панелите с мека кърпа. Това може да се случи при работа на фурната в условия на висока влажност и в никакъв случай не означава неправилно функциониране.
- 4 Вратата и уплътнението на вратата трябва да се поддържат чисти. Използвайте само топла вода и сапун, изплакнете и подсушете изцяло.
НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ АБРАЗИВНИ МАТЕРИАЛИ, КАТО ПУДРИ ЗА ПОЧИСТВАНЕ ИЛИ СТОМАНЕНИ И ПЛАСТМАСОВИ ЧЕТКИ. Металните части се поддържат по-лесно при често избърсване с влажна кърпа.
- 5 Не използвайте парочистачки.
- 6 Изключвайте фурната от електрическия контакт при почистване на панела за управление с влажна кърпа или при пръскане на вода за почистване на контролното стъкло. Ако фурната не бъде изключена, продуктът може да сработи при докосване на бутона Бърз старт.

ВЪПРОСИ И ОТГОВОРИ

Често задавани въпроси	Отговори
Каква е повредата, когато осветлението във фурната не работи?	Съществуват няколко причини осветлението на фурната да не работи. Или осветителното тяло е изгоряло, или има повреда в електрическата верига.
Дали микровълновата енергия преминава през стъклото за наблюдение на вратата?	Не. Отворите или портовете са направени така, че да позволяват преминаване само на светлина, но не пропускат микровълнова енергия.
Защо прозвучава звуков сигнал при докосване на бутон от панела за управление?	Звуковият сигнал служи да се уверите, че сте въвели правилната настройка.
Дали функцията за микровълново готвене може да се повреди при работа с празна фурна?	Да. Никога не стартирайте функцията при празна фурна.
Защо яйцата понякога се пукат?	При печене и пържене на яйца, както и при приготвянето им на очи, жълтъкът може да се разпука поради натрупване на пара във вътрешността на жълтъчната мембрана. За да предотвратите това, просто пронижете жълтъка на яйцето, преди да започнете да готвите. Никога не пригответе с микровълни яйца в черупка.
Защо се препоръчва времето на оставане във фурната след завършване на приготвянето с микровълни?	След завършване на микровълновото готвене, храната продължава да се приготвя по времето, което остава във фурната. То служи за завършване на процеса на равномерно приготвяне на храната. Времето за оставане във фурната зависи от плътността на храната.
Защо фурната не винаги готви така бързо, както е указано в инструкциите?	Проверете отново инструкциите за приготвяне, за да се уверите, че сте ги следвали правилно, и за да видите какво би могло да причини разликите във времената за приготвяне. Настройките за време и температура в инструкциите са приблизителни, избрани така, че да бъде избегнато прекалено дълго приготвяне и за да свикнете да използвате фурната. Разликите в размера, формата, теглото и размерите на храната изискват по-дълги времена на приготвяне. Използвайте собствената си преценка, заедно с препоръките в инструкциите за приготвяне, за да тествате състоянието на храната, точно както бихте направили при използване на обикновена печка.

ТЕСТОВИ ЯСТΙΑ, В СЪОТВЕТСТВИЕ С EN 60705 45

ФУНКЦИЯ	Метал	Настройка за микровълнова мощност	Температура на нагряване	Забележки
Микровълново размразяване	Месо	Функция "Автоматичен бутон"	-	Поставете плоска чиния в центъра на стъкления поднос. Използвайте функцията "Автоматично размразяване 1" и изберете съответното тегло. След звуковия сигнал обърнете месото на другата страна и натиснете "Старт", за да продължите готвенето.
Микровълново приготвяне	Стриди	360 W, 28 ~ 35 мин	-	Поставете съд от огнеупорно стъкло в центъра на стъклената тава.
	Кекс	900 W, 4 ~ 5 мин	-	Поставете съд от огнеупорно стъкло ъ 22 cm в центъра на стъклената тава.
	Руло "Стефани"	540 W, 13 ~ 25 мин	-	Поставете съд от огнеупорно стъкло в центъра на стъклената тава.
Комбинирано готвене с микровълни	Картофен огретен	360 W, 25 ~ 29 мин	200° C	Поставете огнеупорен съд ъ 22 cm на ниската решетка.
	Кекс	-	170° C	Поставете огнеупорен съд ъ 22 cm на ниската решетка.
	Пиле	Функция "Автоматичен бутон"	-	Поставете пилето с гърдите надолу върху ниската решетка в съд за събиране на мазнината. Използвайте функцията "Активна конвекция 1" и изберете съответното тегло. След звуковия сигнал обърнете месото на другата страна и натиснете "Старт", за да продължите готвенето.

ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

MJ3281BCS		
Вход на захранването	230 V~ 50 Hz	
Изход	900 вата (номинален стандарт IEC60705)	
Микровълнова честота	2450 MHz +/- 50 MHz(група 2/клас B)	
Външни размери	530 mm(Ш) X 322 mm(В) X 533 mm(Д)	
Консумация на електроенергия	Макс.	2600 вата
	Микровълнова фурна	1400 вата
	Грил	1250 вата
	Конвекция	1250 вата (макс. 2450 вата)
	При комбиниране	Макс. 2600 вата

Уреди група 2: група 2 съдържа всички ISM RF уреди, при които радиочестотната енергия в честотния обхват от 9 kHz до 400 GHz се създава нарочно и се използва или единствено се използва под формата на електромагнитно лъчение, индуктивно и / или капацитивно свързване, за обработка на материали или за целите на инспекции / анализи. Уреди от Клас B са подходящи за употреба в домашни условия, директно свързани към ниско-волтова електроснабдителна мрежа, която захранва сгради, използвани за живеене.

Рециклиране на старите уреди



1. Когато върху продукта фигурира символът със зачертан кош за отпадъци на колела, това означава, че изхвърлянето на продукта се подчинява на Европейска Директива 2002/96/ЕС.
2. Всички електрически и електронни продукти трябва да се изхвърлят отделно от домакинските отпадъци чрез специално предназначени от правителството или местните власти средства за тяхното събиране.
3. Правилното изхвърляне на старите уреди спомага за предотвратяване на възможните отрицателни последици за околната среда и човешкото здраве.
4. За по-подробна информация относно изхвърлянето на старите уреди се обърнете към общинските власти, фирмите за събиране на отпадъци или магазина, от който сте закупили продукта.



HRVATSKI

PRIRUČNIK ZA VLASNIKA PRIJENOS SVJETLOSNE ENERGIJE KONVEKCIJOM

MOLIMO VAS DA PRIJE UPORABE TEMELJITO PROUČITE OVAJ
PRIRUČNIK.

MJ3281BCS

www.lg.com

SADRŽAJ

Način rada mikrovalne funkcije?

Mikrovalovi su oblik energije sličan radijskim i televizijskim valovima, te običnom dnevnom svjetlu. Na putu kroz atmosferu, mikrovalovi se obično šire prema van, te nestaju bez traga. Ova pećnica ima magnetron koji služi za iskorištavanje energije mikrovalova. Električna struja kojom se napaja cijev magnetrona koristi se za stvaranje mikrovalne energije.

Ovi mikrovalovi ulaze u područje kuhanja kroz otvore u pećnici. U pećnici se nalazi podložak. Mikrovalovi ne mogu proći kroz metalne zidove pećnice, ali mogu prodrijeti kroz materijale poput stakla, porculana i papira, od kojih su načinjene posude za sigurno korištenje u mikrovalnoj pećnici.

Mikrovalovi ne zagrijevaju posude za kuhanje, ali će se one ipak zagrijati od topline hrane.

Vrlo siguran uređaj

Vaša mikrovalna pećnica jedan je od najsigurnijih kućanskih uređaja. Kada se otvore vrata, pećnica automatski prestaje s proizvodnjom mikrovalova. Mikrovalna energija se pri ulasku u hranu u potpunosti pretvara u toplinu, bez ostatka energije koja vam može naškoditi pri jelu.



NAPOMENA

Kada ne koristite pećnicu, preporučujemo da je iskopčate iz električne utičnice.

4 VAŽI SIGURNOSNI NAPUTCI

8 PRIJE UPORABE

- 8 Otvaranje I Instaliranje
- 9 Korištenje Dodatne Opreme Prema Režimu Rada
- 10 Posuđe Za Sigurno Korištenje U Mikrovalnoj Pećnici
- 11 Upravljačka Ploča
- 12 Namještanje Sata
- 12 Uključivanje/Isključivanje postolja
- 12 Blokada Za Sigurnost Djece
- 12 Brzi Start

13 UPUTE ZA UPORABU

- 13 Mikrovalno Kuhanje Na Visokoj Jačini
- 13 Razine Mikrovalne Jačine
- 14 Pripremanje Jela Na Roštilju
- 14 Kombinirano kuhanje s roštiljem
- 15 Konvekcijsko Predzagrijavanje
- 15 Konvekcijsko Kuhanje
- 16 Kombinirano kuhanje s Konvekcijom
- 16 Dulje Ili Kraće Vrijeme Kuhanja
- 17 Vodič za vrhunskog kuhara
- 20 Vodič za aktivnu konvekciju
- 22 Vodič za kontrolu temperature roštilja
- 24 Vodič za prhko zagrijavanje
- 25 Vodič za Majstor kuhar za kuhanje na pari
- 27 Vodič za automatsko odmrzavanje

29 ZNAČAJKE HRANE I MIKROVALNO KUHANJE

31 PITANJA I ODGOVORI

32 PROVJERA SUKLADNOSTI POSUĐA SA STANDARDOM EN 60705 45

32 TEHNIČKI PODACI

VAŽNI SIGURNOSNI NAPUTCI

Molimo sačuvajte ove naputke za slučaj potrebe. Prije uporabe pećnice, pročitajte i slijedite sve naputke iz ovog priručnika kako biste spriječili opasnost od požara, električnog šoka, tjelesnih ozljeda ili štete nastale prilikom rukovanja pećnicom. Ovaj priručnik ne opisuje sve moguće sigurnosne okolnosti koje se mogu pojaviti. U svezi svih problema koje ne razumijete obratite se servisnom centru ili proizvođaču.

UPOZORENJE

Ovo je simbol sigurnosnog upozorenja. Ovaj simbol upozorava na moguće vrste opasnosti koje vama ili drugima mogu prouzročiti smrt ili nanijeti ozljede. Nakon simbola sigurnosnog upozorenja i/ili riječi "UPOZORENJE" ili "OPREZ" slijede sigurnosne poruke. Ove riječi znače:

UPOZORENJE

Ovaj simbol upozorava na opasnosti ili postupke koji mogu prouzročiti teške tjelesne ozljede ili smrt.

OPREZ

Ovaj simbol upozorava na opasnosti ili postupke koji mogu prouzročiti tjelesne ozljede ili materijalnu štetu.

UPOZORENJE

- 1 **Ne pokušavajte izvoditi neovlaštene izmjene ili popravke na vratima, brtvama vrata, upravljačkoj ploči, sigurnosnim sklopkama ili bilo kojem drugom dijelu pećnice, skidanjem bilo kojeg sastavnog dijela koji služi kao zaštita od izloženosti mikrovalnoj energiji. Ako su brtve na vratima i susjedni dijelovi mikrovalne pećnice neispravni, ne uključujte pećnicu. Popravke smiju vršiti isključivo ovlašteni servisni tehničari.**
 - Za razliku od drugih kućanskih uređaja, mikrovalna pećnica je uređaj s visokim naponom i visokom jačinom struje. Nepravilno korištenje ili popravak može prouzročiti štetnu izloženost prevelikoj količini mikrovalne energije ili električni šok.
- 2 **Ne koristite pećnicu u svrhe odvlaživanja. (npr. Korištenje mikrovalne pećnice za odvlaživanje ili sušenje mokrog novinskog papira, odjeće, igrački, električnih uređaja, kućnih ljubimaca ili djece, itd.)**
 - To može nanijeti teške štete u obliku požara, te opekline ili iznenadne smrti od električnog šoka.
- 3 **Korištenje ovog uređaja nije namijenjeno maloj djeci ili starijim osobama. Djeci se može dozvoliti korištenje pećnice bez nadzora samo u slučaju kada su im dani odgovarajući naputci. Na taj se način djeca upoznaju s opasnostima od nepravilnog rukovanja i mogu koristiti pećnicu na siguran način.**
 - Nepravilna uporaba može izazvati štete od požara, električnog šoka ili opekline.
- 4 **Tijekom uporabe, dostupni dijelovi pećnice mogu se zagrijati do visokih temperatura. Malu djecu potrebno je držati na priličnoj udaljenosti od pećnice.**
 - Postoji opasnost od opekline.
- 5 **Tekućine i druga hrana ne smiju se zagrijavati u zatvorenim posudama, jer može doći do eksplozije. Prije kuhanja ili odmrzavanja, uklonite s hrane svu plastičnu ambalažu. U nekim slučajevima, prilikom zagrijavanja ili kuhanja, hranu treba prekriti plastičnom folijom.**
 - Postoji opasnost od prskanja.
- 6 **U svakom režimu rada, potrebno je koristiti odgovarajuću dodatnu opremu - pogledajte str. 9.**
 - Nepravilno korištenje može prouzročiti oštećenja na pećnici ili dodatnoj opremi, te izazvati iskrenje i požar.

- 7 Ne dozvolite djeci igranje dodatnom opremom ili vješanje o ručku vrata pećnice.**
- Postoji opasnost od ozljeda.
- 8 Opasno je za bilo koga osim stručne osobe obavljati bilo koji servis ili popravak koji uključuje uklanjanje poklopca koji pruža zaštitu od izloženosti mikrovalnoj energiji**
- 9 Kad aparat djeluje u kombiniranom načinu rada djeca bi trebala koristiti pećnicu jedino pod nadzorom odrasle osobe s obzirom na temperature koje se generiraju.**

OPREZ

- 1 Pećnica ne može funkcionirati dok su vrata otvorena, radi sigurnosnih sklopki ugrađenih u mehanizam vrata. Važno je onemogućiti neovlašten pristup sigurnosnim sklopkama.**
- To može prouzročiti štetnu izloženost prevelikoj količini mikrovalne energije. (Sigurnosne sklopke automatski isključuju aktivnost pećnice pri otvorenim vratima.)
- 2 Ne stavljajte predmete (poput kuhinjskih krpa, ubrusa, itd.) između prednje strane pećnice i vrata. Isto tako ne dozvolite da se na brtvjenim površinama nakupe ostaci hrane ili sredstva za čišćenje.**
- To može prouzročiti štetnu izloženost prevelikoj količini mikrovalne energije.
- 3 Ne uključujte pećnicu ako je oštećena. Naročito je važno da su vrata dobro zatvorena i da nema oštećenja na: (1) vratima (svinuta), (2) zglobovima vrata (slomljeni ili olabavljeni), (3) brtvama vrata i brtvjenim površinama.**
- To može prouzročiti štetnu izloženost prevelikoj količini mikrovalne energije.
- 4 Pobrinite se da je vrijeme kuhanja pravilno namješteno. Manje količine hrane zahtijevaju kraće vrijeme kuhanja ili zagrijavanja.**
- Radi predugog kuhanja, hrana se može zapaliti i time izazvati oštećenja na vašoj pećnici.
- 5 Prilikom zagrijavanja tekućina, npr. juha, umaka i napitaka u vašoj mikrovalnoj pećnici,**
- * Izbjegavajte korištenje posuda ravnih strana s uskim grlom.
 - * Ne pregrijavajte hranu.
 - * Tekućinu je potrebno promiješati prije stavljanja posude u pećnicu, te ponovno na pola vremena zagrijavanja.
 - * Po završetku zagrijavanja, ostavite posudu s hranom da neko vrijeme odstoji u pećnici; zatim ponovno promiješajte ili pažljivo protresite, te prije kušanja provjerite temperaturu kako biste izbjegli opekline (naročito sadržaj bočica za hranjenje i staklenki s dječjom hranom).
 - Budite oprezni prilikom rukovanja posudom. Mikrovalno zagrijavanje napitaka može prouzročiti zakašnjelo eruptivno vrenje bez pojave mjehurića. Zbog toga vruće tekućine mogu iznenada prekipjeti.
- 6 Na vrhu, dnu ili sa strane pećnice smješten je ispušni otvor. Nemojte blokirati ispuh.**
- To može prouzročiti štetu na vašoj pećnici i doprinijeti slabim rezultatima kuhanja.
- 7 Ne uključujte pećnicu ako je prazna. Kada nije u uporabi, u pećnici je najbolje ostaviti čašu vode. Ukoliko dođe do nehotičnog uključivanja pećnice, voda će na siguran način upiti svu mikrovalnu energiju.**
- Nepravilna uporaba može prouzročiti štetu na vašoj pećnici.
- 8 Prije kuhanja, nemojte omatati hranu papirnatim ubrusima, osim ako vaša kuharica ne navodi da hranu treba kuhati upravo na taj način. Umjesto papirnatih ubrusa, za kuhanje nemojte koristiti novinski papir.**
- Nepravilna uporaba može prouzročiti eksploziju ili požar.

- 9 Nemojte koristiti drvene ili keramičke posude s metalnim (npr. zlatnim ili srebrnim) umecima. Uvijek uklonite metalne vezice s vrećica. Prije uporabe, provjerite je li posuđe namijenjeno zakorištenje u mikrovalnoj pećnici.**
- Postoji opasnost od pretjeranog zagrijavanja i posuđe može pocrniti. Metalni predmeti mogu izazvati iskrenje u pećnici, što može prouzročiti teška oštećenja.
- 10 Ne koristite proizvode od recikliranog papira.**
- Oni mogu sadržavati nečistoće koje će pri kuhanju prouzročiti iskrenje i/ili požar.
- 11 Ne stavljajte podložak ili rešetku u vodu odmah nakon kuhanja.**
- To može izazvati pucanje ili oštećenje. Nepravilna uporaba može uzrokovati oštećenja na vašoj pećnici.
- 12 Kako biste izbjegli nehotično prevrtanje, postavite pećnicu na najmanje 8 cm udaljenosti od ruba površine na kojoj se nalazi.**
- Nepravilna uporaba može prouzročiti tjelesne ozljede i oštećenja na vašoj pećnici.
- 13 Prije kuhanja, probušite koru krumpira, jabuka, te sličnog voća i povrća.**
- Kora se može rasprsnuti.
- 14 Ne kuhajte jaja u ljusci. Jaja u ljusci i cijela tvrdo kuhana jaja ne smiju se zagrijavati u mikrovalnim pećnicama, jer mogu eksplodirati, čak i po završetku mikrovalnog zagrijavanja.**
- Unutar jaja nakupit će se tlak koji će eksplodirati.
- 15 Ne pokušavajte pržiti hranu u vašoj pećnici.**
- To može uzrokovati naglo izlivanje vruće tekućine.
- 16 Ako primjetite dim, isključite pećnicu ili izvadite utikač iz utičnice, i ne otvarajte vrata kako biste ugušili plamen.**
- To može izazvati tešku štetu poput požara ili električnog šoka.
- 17 Kada hranu zagrijavate ili kuhate u posudama za jednokratnu uporabu od plastike, papira ili drugih zapaljivih materijala, držite pećnicu na oku i često je provjeravajte.**
- Zbog oštećenja posude može doći do izlivanja hrane, što također može izazvati požar.
- 18 U tijeku rada pećnice, temperatura dostupnih površina može znatno porasti. Ne dotičite vrata pećnice, vanjsku i stražnju stranu kućišta, unutrašnjost pećnice, dodatnu opremu i posuđe za vrijeme trajanja režima roštilja, konvekcije i automatskog kuhanja, te prije vađenja hrane iz pećnice, provjerite nisu li ti dijelovi vrući.**
- Zbog vrućine tih dijelova postoji opasnost od opekline, ukoliko se niste zaštitili debelim kuhinjskim rukavicama.
- 19 Pećnicu je potrebno redovito čistiti, te otkloniti sve ostatke hrane. Neredovito čišćenje pećnice može uzrokovati oštećenje površina.**
- To može imati negativan učinak na vijek trajanja uređaja, te prouzročiti opasnu situaciju.
- 20 Ukoliko u pećnici postoje grijači, uređaj se tijekom uporabe zagrijava. Potrebno je izbjegavati doticanje grijača unutar pećnice.**
- Postoji opasnost od opekline.
- 21 Prilikom pripremanja kokica od kukuruza, slijedite točne naputke proizvođača. Za vrijeme prskanja kokica, pećnicu ne ostavljajte bez nadzora. Ako kokice ne počnu prskati nakon navedenog vremena, prekinite rad pećnice. Za pripremu kokica nikada ne koristite smeđe papirnate vrećice. Isto tako, nikada ne pokušavajte ispeći neotvorena zrna.**
- Radi predugog zagrijavanja kukuruz može planuti.

21 Ovaj uređaj mora biti uzemljen.

Ako je kabel za napajanje oštećen, zamjenu mora izvršiti proizvođač, servisni tehničar ili neka druga ovlaštena osoba, kako bi se izbjegle moguće opasnosti.

- Nepravilna uporaba može prouzročiti teška električna oštećenja.

23 Za čišćenje stakla na vratima pećnice, ne smiju se koristiti gruba sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugalice.

- One mogu izgrebati površinu, što može izazvati lom stakla.

24 Ova pećnica ne smije se koristiti u svrhe komercijalne pripreme hrane.

- Nepravilna uporaba može prouzročiti oštećenja na vašo pećnici.

25 U tijeku rada pećnice, vrata kuhinjskog elementa moraju biti otvorena.

- Ako su prilikom rada pećnice ova vrata zatvorena, slab protok zraka može prouzročiti požar ili oštećenje vaše pećnice i elementa.

26 Priključak se može izvršiti putem utikača ili ugradnjom sklopke u fiksno ožičenje prema pravilima ožičenja.

- Korištenje neodgovarajućeg utikača ili sklopke može prouzročiti električni šok ili požar.

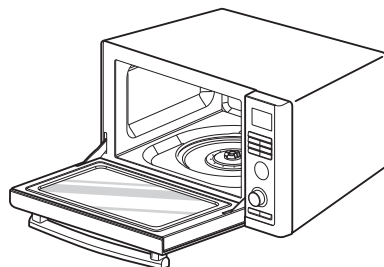
27 Mikrovalna pećnica koristi se samostojeća.**28 Uređaj nije namijenjen za korištenje od strane osoba (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili umnim sposobnostima, ili osoba koje nemaju iskustva ili znanja, osim ukoliko ih nadzire ili upućuje kako koristiti uređaj, osoba odgovorna za njihovu sigurnost.****29 Treba pratiti kako bi se osiguralo da se djeca ne igraju s uređajem.****30 Uređaji nisu namjenjeni za rad s vanjskim timer-om ili s odvojenom kontrolom.**

PRIJE UPORABE

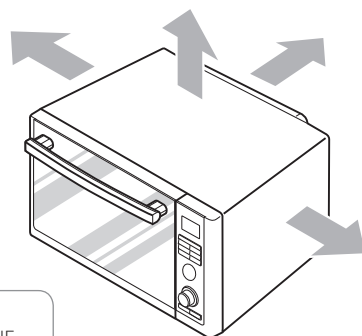
Otvaranje i Instaliranje

Slijedom osnovnih koraka na ove dvije stranice moći ćete brzo provjeriti ispravno funkcioniranje vaše pećnice. Obratite naročitu pozornost naputcima o tome gdje instalirati vašu pećnicu. Prilikom otvaranja ambalaže, izvadite svu dodatnu opremu i zaštitni materijal ambalaže. Provjerite nije li prilikom transporta došlo do oštećenja pećnice.

1 Izvadite pećnicu iz ambalaže i položite je na ravnu površinu.



2 Postavite pećnicu u vodoravan položaj na mjesto prema vašem izboru, visine iznad 85 cm, ali ostavite barem 20 cm razmaka od vrha i 10 cm sa stražnje strane pećnice, radi pravilne ventilacije. Prednja strana pećnice treba biti najmanje 8 cm udaljena od ruba površine na kojoj se nalazi, kako bi se spriječilo prevrtanje. Na vrhu, dnu ili sa strane pećnice smješten je ispušni otvor. Blokiranje ispuha može uzrokovati oštećenje pećnice.



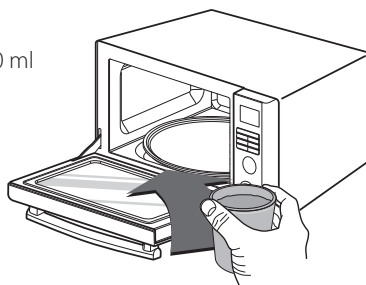
⚠ OPREZ

• OVA PEĆNICA NE SMIJE SE KORISTITI U SVRHE KOMERCIJALNE PRIPREME HRANE.

3 Utaknite utikač pećnice u standardnu kućansku utičnicu. Pobrinite se da je pećnica jedini uređaj utaknut u tu utičnicu. **Ako vaša pećnica ne funkcioniše ispravno, izvucite utičnicu iz utikača, te je ponovno utaknite.**

4 Otvorite vrata pećnice povlačenjem RUČKE NA VRATIMA. Postavite ROTIRAJUĆI PRSTEN u pećnicu i STAKLENI PODLOŽAK površ rotirajućeg prstena.

5 U **posudu za sigurno korištenje u mikrovalnoj pećnici** nalijte 300 ml vode. Postavite je na STAKLENI PODLOŽAK i zatvorite vrata pećnice. Ako niste sigurni koji tip posude trebate koristiti, pogledajte str.10.



- 6 Za namještanje vremena kuhanja na 30 sekundi, pritisnite tipku **PREKID/KRAJ**, te jednom pritisnite tipku **POKRETANJE/BRZO POKRETANJE**.








- 7 Na **ZASLONU** će započeti odbrojavanje od 30 sekundi. Kada odbrojavanje stigne na 0, uređaj će se oglasiti **PIŠTANJEM**. Otvorite vrata pećnice i provjerite temperaturu vode. Ako vaša pešnica pravilno funkcionira, voda će biti topla. **Ako vaša pećnica pravilno funkcionira.**



VAŠA JE PEĆNICA SADA INSTALIRANA

- 8 Kako bi se izbjegle opekline, potrebno je promiješati ili protresti sadržaj bočica za hranjenje i staklenki s dječjom hranom, te prije jela provjeriti njihovu temperaturu.

Korištenje Dodatne Opreme Prema Režimu Rada

	Mikrovalna	Roštilj	Konvekcija	Kombinirano s roštiljem	Konvekcija Kombinirano
 Parno kuhalo	○	—	—	—	—
 Gornja policu	—	○	○	○	○
 Donju policu	—	○	○	○	○
 Stakleni pladanj	○	○	○	○	○
 Metalna ladica	—	○	○	—	—

Oprez: Koristite dodatnu opremu prema nuputcima vodiča za kuhanje!

○ Smije se koristiti
— Ne smije se koristiti

Posuđe Za Sigurno Korištenje U Mikrovalnoj Pećnici

Nikada ne koristite metalno posuđe ili posuđe s metalnim elementima za kuhanje u mikrovalnoj funkciji

Mikrovalovi ne mogu prodrijeti kroz metal. Oni će se odbiti od svakog metalnog predmeta i prouzročiti iskrenje, što je opasna pojava slična munji. Većina vatrostalnog ne-metalnog posuđa može se sigurno koristiti u mikrovalnoj pećnici. Ipak, neko posuđe može sadržavati materijale koji ga čine nepodobnim za korištenje u mikrovalnoj pećnici. Ukoliko niste sigurni, evo jednostavnog načina za provjeru može li se određeno posuđe sigurno koristiti u mikrovalnoj pećnici. Programirajte pećnicu na mikrovalnu funkciju i stavite posudu u pećnicu pored zdjele napunjene vodom. Uključite mikrovalnu funkciju na VISOKU jačinu u trajanju od 1 minute. Ako se voda zagrije, a posuda ostane hladna na dodir, posuda je sigurna za korištenje u mikrovalnoj pećnici. Ukoliko voda ne promijeni temperaturu ali se posuda zagrije, to znači da posuda upija mikrovalove i stoga nije sigurna za korištenje u mikrovalnoj pećnici. Vjerojatno u kuhinji imate mnogo posuđa koje se može sigurno koristiti u mikrovalnoj pećnici. Pogledajte sljedeći popis.

Tanjuri za jelo

Mnoge vrste tanjura za jelo sigurne su za korištenje u mikrovalnoj pećnici. Ukoliko niste sigurni, pogledajte naputke proizvođača ili izvršite provjeru.

Stakleno posuđe

Vatrostalno stakleno posuđe može se sigurno koristiti u mikrovalnoj pećnici. To uključuje sve vrste staklenog posuđa namijenjenog za kuhanje u pećnicama. Ipak, izbjegavajte korištenje tankog stakla, poput čaša za vodu ili vino, jer se one mogu rasprsnuti prilikom zagrijavanja.

Plastične posude za spremanje hrane

One se mogu koristiti za brzo podgrijavanje hrane. Ipak, ne smiju se koristiti za hranu kojoj treba prilično mnogo vremena u pećnici, jer će vruća hrana na kraju izobličiti ili otopiti plastično posuđe.

Papir

Papirnatih tanjuri i posuđe pogodno je i sigurno za korištenje u mikrovalnoj pećnici, ali pod uvjetom da je vrijeme kuhanja kratko i da hrana koja se zagrijava sadrži male količine masti i vlage. Papirnatih ubrusi također su vrlo korisni za omanjanje hrane ili za oblaganje posuda u kojima se peče masna hrana poput slanine. Općenito, izbjegavajte papirnatu proizvode u boji jer mogu pustiti boju. Neki proizvodi od recikliranog papira sadrže nečistoće koje mogu prouzročiti iskrenje ili požar prilikom korištenja u mikrovalnoj pećnici.

Plastične vrećice za kuhanje

Ukoliko su namijenjene upravo u tu svrhu, plastične vrećice za kuhanje sigurne su za korištenje u mikrovalnoj pećnici. Ipak, prije kuhanja potrebno je probušiti vrećicu, kako bi para mogla izaći. Nikada ne koristite obične plastične vrećice za kuhanje u mikrovalnoj funkciji, jer će se istopiti i rasprsnuti.

Plastično posuđe za kuhanje u mikrovalnoj pećnici

Postoji različito mnoštvo oblika i veličina posuđa namijenjenog za kuhanje u mikrovalnoj pećnici. Uglavnom ćete moći koristiti posuđe koje već imate pri ruci, radije nego kupovati novu kuhinjsku opremu.

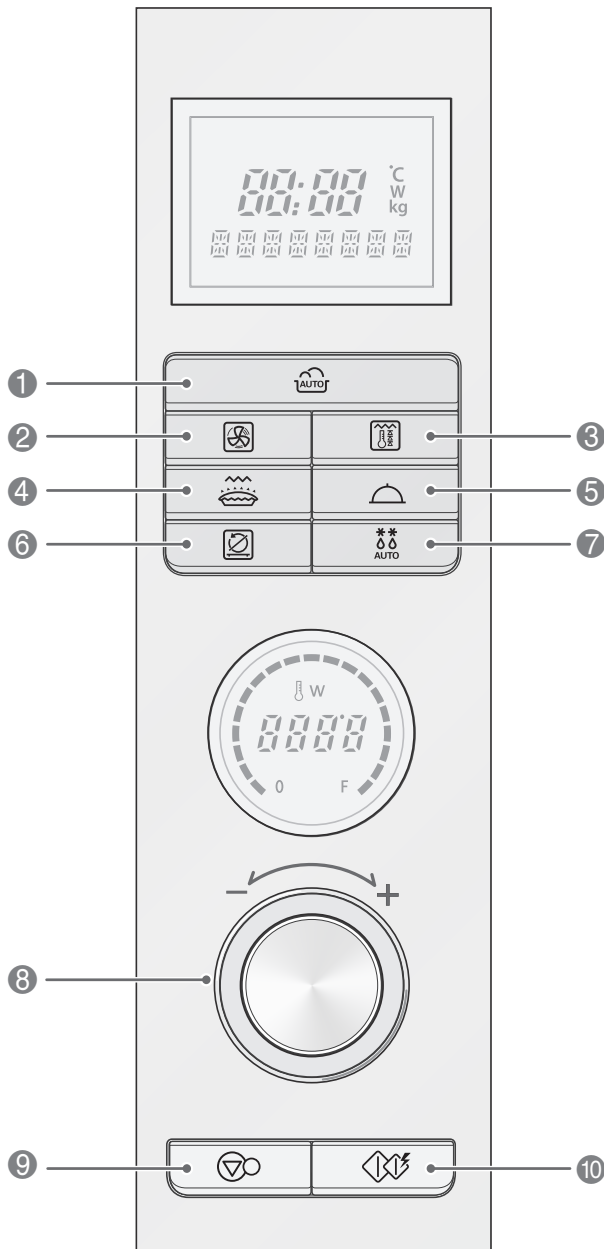
Glineno, kameno i keramičko posuđe

Posude načinjene od ovih materijala uglavnom se mogu koristiti u mikrovalnoj funkciji, ali se prije toga moraju ispitati radi sigurnosti.

OPREZ

- Neki predmeti koji sadrže velike količine olova ili željeza nisu pogodni za kuhanje.
- Potrebno je ispitati podobnost posuđa za sigurno korištenje u mikrovalnoj pećnici.

Upravljačka Ploča



Dio

1 VRHUNSKI KUHAR

Recept majstora kuhara vam omogućuje pripremanje većine vaše omiljene hrane odabirom vrste i težine hrane.

Pogledajte stranicu 17 "Vrhunski kuhar"

2 AKTIVNA KONVEKCIJA

Pogledajte stranicu 20 "Aktivna konvekcija"

3 KONTROLA TEMPERATURE ROŠTILJA

Pogledajte stranicu 22 "Kontrola temperature roštilja"

4 PRHKO ZAGRIJAVANJE

Pogledajte stranicu 24 "Prhko zagrijavanje"

5 MAJSTOR KUHAR ZA KUHANJE NA PARI

Pogledajte stranicu 25 „Majstor kuhar za kuhanje na pari“

6 UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE POSTOLJA

Možete odabrati uključivanje ili isključivanje postolja.

7 AUTOMATSKO ODMRZAVANJE

Pogledajte stranicu 2) "Automatsko odmrzavanje"

8 NAČIN KUHANJA

- Odredite odabranu vrstu kuhanja.
- Postavite vrijeme kuhanja, temperaturu i razinu snage.
- Dok kuhate s automatskim i ručnim funkcijama, možete povećati ili smanjiti vrijeme kuhanja u bilo kojem trenutku okretanjem brojačnika (osim u načinu odmrzavanja)

9 PREKID/KRAJ

- Zaustavite se i obrišite sve stavke osim vremena u danu.

10 POKRETANJE/BRZO POKRETANJE

- Kako biste počeli s kuhanjem koje je odabrano, pritisnite tipku jednom.
- Značajka brzog pokretanja omogućuje vam postavljanje razmaka od 30 sekundi kuhanja VISOKOM snagom dodirom tipke brzog pokretanja.

Namještanje Sata

Vrijeme se može namjestiti na 12 ili 24 sata. U sljedećem primjeru pokazat ću vam kako namjestiti sat na 14:35 kada koristite vrijeme od 24 sata. Provjerite jeste li iz pećnice odstranili svu ambalažu.

- 1 Ukopčajte pećnicu po prvi puta u utičnicu. Na zaslonu se prikazuje "24H".

Pritisnite **POKRETANJE/BRZO POKRETANJE** za potvrdu 24 sata.

(ako želite promijeniti drugu opciju nakon postavljanja sata, morat ćete pećnicu iskopčati iz utičnice i ponovo ukopčati.



- 2 Okrenite **NAČIN KUHANJA** dok na prikazu ne vidite "14:00".

Pritisnite gumb **POKRETANJE/BRZO POKRETANJE** za potvrdu odabira vremena.



- 3 Okrenite **NAČIN KUHANJA** dok na prikazu ne vidite "14:35".

Pritisnite **POKRETANJE/BRZO POKRETANJE**. Sat je aktiviran.



! NAPOMENA

- Kada pećnicu ukopčate po prvi put u utičnicu, trebat ćete postaviti vrijeme na satu.
- Ako se na satu (ili zaslonu) pojave čudni simboli, izvucite utikač pećnice iz utičnice i ponovno ga utaknite, te resetirajte sat.

Uključivanje/Isključivanje postolja

Za najbolje rezultate kuhanja, ostavite postolje uključeno. Može se isključiti za velike obroke. Pritisnite "☒" kako biste uključili ili isključili postolje.

! NAPOMENA

- Ponekad se postolje može tako ugrijati da se ne može dodirnuti. Pazite da ne dodirnete postolje prije i poslije kuhanja.
- Nemojte uključivati pećnicu ako u njoj nema hrane.

Blokada Za Sigurnost Djece

U sljedećem primjeru, pokazat ću vam kako namjestiti blokadu za sigurnost djece.

- 1 Pritisnite **PREKID/KRAJ**.



- 2 Pritisnite i držite **PREKID/KRAJ** dok se poruke "CHILD LOCKED" i "🔒" ne pojave na zaslonu i čuje zvučni signal.

BLOKADA ZA SIGURNOST DJECE(CHILD LOCK) je sada postavljen.

Ako se pritisne bilo koja tipka, na zaslonu će se pojaviti, "CHILD LOCKED" i "🔒".



- 3 Za poništavanje **BLOKADE ZA SIGURNOST DJECE**, pritisnite i zadržite tipku **PREKID/KRAJ** sve dok slovo "CHILD LOCKED" ne nestane sa zaslona.

Kada je blokada poništena, uređaj će se oglašiti PIŠTANJEM.



! NAPOMENA

Vaša pećnica ima sigurnosnu funkciju koja onemogućuje slučajno uključivanje pećnice. Kada se postavi zaključavanje za djecu nećete moći koristiti ni jednu funkciju i priprema hrane neće biti moguća.

Brzi Start

U sljedećem primjeru, pokazat ću vam kako namjestiti vrijeme kuhanja od 2 minute na visokoj jačini (900 W).

- 1 Pritisnite **PREKID/KRAJ**.



- 2 Pritisnite **POKRETANJE/BRZO POKRETANJE** četiri puta za odabir vremena kuhanja od 2 minute na VISOKOJ jačini (900 W).

Pećnica će započeti s kuhanjem prije kraja vašeg četvrtog pritiska na tipku.



- 3 Tijekom **POKRETANJE/BRZO POKRETANJE** kuhanja, možete produljiti vrijeme kuhanja do 99 minuta i 59 sekundi okretanjem brojačnika **NAČIN KUHANJA**.



! NAPOMENA

Pritiskom na tipku **POKRETANJE/BRZO POKRETANJE** omogućava se namještanje intervala od 30 sekundi za kuhanje na VISOKOJ jačini (900 W).

UPUTE ZA UPORABU

Mikrovalno Kuhanje Na Visokoj Jačini

U sljedećem primjeru, pokazat ću vam kako možete kuhati neke vrste hrane na jačini od 720 W u trajanju od 5 minuta.

- 1 Pritisnite **PREKID/KRAJ**.



- 2 Okrenite gumb **NAČIN KUHANJA** za odabir opcije **MIKROVALNA**.

Prikazuje se sljedeća poruka: "≡".

Pritisnite **POKRETANJE/BRZO POKRETANJE** za potvrdu načina rada.



- 3 Okrenite **NAČIN KUHANJA** sve dok se na zaslonu ne bude prikazano "720 W".

Pritisnite **POKRETANJE/BRZO POKRETANJE** za potvrdu odabira jačine.



- 4 Okrenite **NAČIN KUHANJA** dok na prikazu ne vidite "5:00".

Pritisnite **POKRETANJE/BRZO POKRETANJE**.



! NAPOMENA

- Vaša pećnica ima 5 postavki za snagu mikrovalova. Automatski se odabire velika snaga, a uključivanje **NAČIN KUHANJA** će odabrati različitu jačinu snage.
- Hrana koja se kuha mora se staviti u posuđe za sigurno korištenje u mikrovalnoj pećnici.
- Ne smije se koristiti sljedeća dodatna oprema.



Gornja policu



Donju policu

Razine Mikrovalne Jačine

Ova pećnica ima 5 razina jačine kako bi se omogućila maksimalna fleksibilnost i kontrola nad kuhanjem. Donja tabela prikazuje nekoliko primjera vrsta hrane uz preporučenu jačinu kuhanja.

RAZINA JAČINE	IZLAZNA JAČINA	UPORABA	DODATNA OPREMA
HIGH (VISOKA JAČINA)	900 W	<ul style="list-style-type: none"> • Kuhanje vode • Posmeđivanje mljevene govedine • Kuhanje komada peradi, ribe, povrća • Kuhanje mekih komada mesa 	Tanjur za sigurno korištenje u mikrovalnoj pećnici
MED-HIGH (SREDNJE VISOKA JAČINA)	720 W	<ul style="list-style-type: none"> • Svako podgrijavanje • Pečenje mesa i peradi • Kuhanje gljiva i školjaka • Kuhanje jela sa sirom i jajima 	
MED (SREDNJA JAČINA)	540 W	<ul style="list-style-type: none"> • Pečenje kolača i slastica • Priprema jaja • Kuhanje slatke kreme od jaja i mlijeka • Kuhanje riže, juhe 	
MED-LOW (SREDNJE NISKA JAČINA)	360 W	<ul style="list-style-type: none"> • Topljenje maslaca i čokolade • Kuhanje tvrdih komada mesa 	
LOW (NISKA JAČINA)	180 W	<ul style="list-style-type: none"> • Svako odmrzavanje • Omekšavanje maslaca i sira • Omekšavanje sladoleda • Podizanje tijesta s kvascem 	

Pripremanje Jela Na Roštilju

U sljedećem primjeru pokazat ću vam kako koristiti roštilj za pripremanje nekih vrsta hrane u 12 minuta.

- 1 Pritisnite **PREKID/KRAJ**.



- 2 Okrenite gumb **NAČIN KUHANJA** za odabir opcije **ROŠTILJ**.

Prikazuje se sljedeća poruka: "☁☁☁".

Pritisnite **POKRETANJE/BRZO POKRETANJE** za potvrdu pečenja.



- 3 Okrenite gumb **NAČIN KUHANJA** dok na prikazu ne vidite "12:00".



- 4 Pritisnite **POKRETANJE/BRZO POKRETANJE**.



! OPREZ

Prilikom vađenja hrane i dodatne opreme iz pećnice nakon kuhanja uvijek koristite kuhinjske rukavice, jer će se pećnica i dodatna oprema jako zagrijati.

! NAPOMENA

- Ova značajka omogućava brzo posmeđivanje i stvaranje hrskave korice na određenim vrstama hrane.
- Za najbolje rezultate koristite sljedeću dodatnu opremu.
- Ne upotrebljavajte sljedeće dodatke.



Gornja policu



Parno kuhalo

Kombinirano kuhanje s roštiljem

U sljedećem primjeru pokazat ću vam kako programirati pećnicu na mikrovalnu jačinu od 360 W i roštilj na vrijeme kuhanja od 25 minuta.

- 1 Pritisnite **PREKID/KRAJ**.



- 2 Okrenite gumb **NAČIN KUHANJA** za odabir opcije **KOMBINACIJA S ROŠTILJEM**.

Prikazuje se sljedeća poruka: "☁☁☁☁☁".

Pritisnite **POKRETANJE/BRZO POKRETANJE** za potvrdu kombi pečenja.



- 3 Okrenite gumb **NAČIN KUHANJA** sve dok se na zaslonu ne pojavi "360 W".

Pritisnite **POKRETANJE/BRZO POKRETANJE** za potvrdu odabira jačine.



- 4 Okrenite gumb **NAČIN KUHANJA** dok na prikazu ne vidite "25:00".



- 5 Pritisnite **POKRETANJE/BRZO POKRETANJE**.



! NAPOMENA

- Vaša pećnica ima funkciju kombiniranog kuhanja koja omogućava pripremu hrane s pomoću **GRIJAČA** i **MIKROVALNE ENERGIJE**. Ovo uglavnom znači da hranu možete pripremiti u kraćem roku.
- U kombiniranom načinu kuhanja s roštiljem, jačinu možete namjestiti na tri mikrovalne razine (180 W, 270 W ili 360 W).
- Ova funkcija omogućuje brzu pripremu hrskave i smeđe hrane.
- Za najbolje rezultate koristite sljedeću dodatnu opremu.



Gornja policu



Parno kuhalo

- Ne upotrebljavajte sljedeće dodatke.

Konvekcijsko Predzagrijavanje

U sljedećem primjeru pokazat ću vam kako zagrijati pećnicu na temperaturu od 200° C.

- 1 Pritisnite **PREKID/KRAJ**.



- 2 Okrenite gumb **NAČIN KUHANJA** za odabir opcije **KONVEKCIJA**.

Prikazuje se sljedeća poruka: "☼".

Pritisnite **POKRETANJE/BRZO POKRETANJE** za potvrdu konvekcije.



- 3 Okrenite **NAČIN KUHANJA** sve dok se na zaslonu ne bude prikazano "200° C".

Pritisnite gumb **POKRETANJE/BRZO POKRETANJE** za potvrdu odabira temperature.



- 4 Pritisnite **POKRETANJE/BRZO POKRETANJE**.

Predzagrijavanje će započeti uz prikaz "PREHEAT".



! NAPOMENA

- Konvekcijska pećnica ima raspon temperature od 40° C i 100° C ~ 230° C.
- Pećnica ima funkciju fermentacije pri temperaturi od 40° C. Potrebno je pričekati da se pećnica ohladi, jer funkciju fermentacije ne možete koristiti ako je temperatura pećnice iznad 40° C.
- Pećnici je potrebno nekoliko minuta za dostizanje odabrane temperature.
- Kada dostigne odgovarajuću temperaturu, pećnica će se oglasiti PIŠTANJEM.
- Nakon toga stavite hranu u pećnicu i započnite s kuhanjem.

Konvekcijsko Kuhanje

U sljedećem primjeru, pokazat ću vam kako kuhati neke vrste hrane na temperaturi od 230° C u trajanju od 50 minuta.

- 1 Pritisnite **PREKID/KRAJ**.



- 2 Okrenite gumb **NAČIN KUHANJA** za odabir opcije **KONVEKCIJA**.

Prikazuje se sljedeća poruka: "☼".

Pritisnite **POKRETANJE/BRZO POKRETANJE** za potvrdu konvekcije.



- 3 Okrenite **NAČIN KUHANJA** sve dok se na zaslonu ne bude prikazano "230° C".

Pritisnite gumb **POKRETANJE/BRZO POKRETANJE** za potvrdu odabira temperature.



- 4 Okrenite **NAČIN KUHANJA** dok na prikazu ne vidite "50:00".



- 5 Pritisnite **POKRETANJE/BRZO POKRETANJE**.



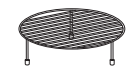
! OPREZ

Prilikom vađenja hrane i dodatne opreme iz pećnice nakon kuhanja uvijek koristite kuhinjske rukavice, jer će se pećnica i dodatna oprema jako zagrijati.

! NAPOMENA

Ako niste namjestili temperaturu, vaša će pećnica automatski odabrati 180° C. Temperatura kuhanja može se promijeniti okretanjem gumba **NAČIN KUHANJA**.

Za najbolje rezultate koristite sljedeću dodatnu opremu.



Donju policu

Kombinirano kuhanje s Konvekcijom

U sljedećem primjeru pokazat ću vam kako možete programirati svoju pećnicu na mikrovalnu jačinu od 270 W, konveksijsku temperaturu od 200° C, te roštilj na vrijeme kuhanja od 25 minuta.

- 1 Pritisnite **PREKID/KRAJ**.



- 2 Okrenite gumb **NAČIN KUHANJA** za odabir opcije **KONVEKCIJA KOMBINIRANO**.

Prikazuje se sljedeća poruka: "☰", "☼".

Pritisnite **POKRETANJE/BRZO POKRETANJE** za potvrdu konvekcije.



- 3 Okrenite **NAČIN KUHANJA** sve dok se na zaslonu ne bude prikazano "270 W".

Pritisnite **POKRETANJE/BRZO POKRETANJE** za potvrdu odabira jačine.



- 4 Okrenite **NAČIN KUHANJA** sve dok se na zaslonu ne bude prikazano "200° C".

Pritisnite gumb **POKRETANJE/BRZO POKRETANJE** za potvrdu odabira temperature.



- 5 Okrenite **NAČIN KUHANJA** dok na prikazu ne vidite "25:00".



- 6 Pritisnite **POKRETANJE/BRZO POKRETANJE**.



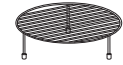
! OPREZ

Prilikom vađenja hrane i dodatne opreme iz pećnice nakon kuhanja uvijek koristite kuhinjske rukavice, jer će se pećnica i dodatna oprema jako zagrijati.

! NAPOMENA

Možete odabrati tri razine mikrovalne jačine (180 W, 270 W ili 360 W).

- Za najbolje rezultate koristite sljedeću dodatnu opremu.



Donju policu



Parno kuhalo

- Ne upotrebljavajte sljedeće dodatke.

Dulje Ili Kraće Vrijeme Kuhanja

U sljedećem primjeru pokazat ću vam kako promijeniti predefinirane programe KUHANJA na dulje ili kraće vrijeme kuhanja.

- 1 Pritisnite **PREKID/KRAJ**.



- 2 Namjestite željeni predefinirani program **KUHANJE**. Odaberite težinu hrane.



- 3 Pritisnite **POKRETANJE/BRZO POKRETANJE**.

Okrenite gumb **NAČIN KUHANJA**.

Vrijeme kuhanja će se povećati ili smanjiti.



! NAPOMENA

- Ako ustanovite da je prilikom kuhanja na predefiniranim programima KUHANJA hrana premalo ili previše kuhana, možete povećati ili smanjiti vrijeme kuhanja okretanjem gumba **NAČIN KUHANJA**.
- U svakom trenutku možete produljiti ili skratiti vrijeme kuhanja (osim u režimu odmrzavanja), okretanjem gumba **NAČIN KUHANJA**.

Vrhunski kuhar

U sljedećem ćemo vam primjeru pokazati kako skuhati 0,6 kg rozbifa.

- 1 Pritisnite **PREKID/KRAJ**.



- 2 Pritisnite **VRHUNSKI KUHAR**.

Prikazuje se sljedeća poruka: "auto".



- 3 Okrećite **NAČIN KUHANJA** sve dok na zaslonu ne bude prikazano "4 ROAST BEEF".

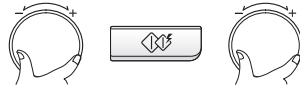
Pritisnite **POKRETANJE/BRZO POKRETANJE** za potvrdu kategorije.



- 4 Okrenite **NAČIN KUHANJA** dok na prikazu ne vidite "0,6 kg"

Pritisnite **POKRETANJE/BRZO POKRETANJE**.

Dok kuhate možete povećati ili smanjiti vrijeme kuhanja okretanjem **NAČIN KUHANJA**.



! NAPOMENA

- Izbornici vrhunski kuhar se programiraju.
- Majstor kuhar vam omogućuje pripremljanje većine vaše omiljene hrane odabirom vrste i težine hrane.

Vodič vrhunskog kuhara

Kategorija	Upute
1. Quiche lorraine - Temp. hrane : Sobna - Pribor : Lim za hrskavo pečenje na donjem stalku	Sastojci 1 pečena korica za pitu \ 125 g dimljene slanine, naribano 1 žlica ulja \ 2 jaja, malo tučena 125 g mlijeka \ 125 g vrhnja \ indijski oraščić, sol, papar po ukusu 100 g naribanog sira
	1. Na blago pobrašnjenoj podlozi razvaljajte tijesto u krug i stavite ga u lim za hrskavo pečenje. Obrežite rubove tako da malo tijesta visi preko ruba. Izbodite vilicom i odložite. 2. Pecite slaninu u lagano nauljenoj tavi dok ne poprimi smeđu boju i odstranite višak masti. 3. Pomiješajte jaja, mlijeko, vrhnje, indijski oraščić, sol i papar. 4. Ravnomjerno raširite naribani sir na pečenoj korici za pitu. 5. Nalijte mješavinu jaja-vrhnja odozgo, a zatim stavite posudu za kolače na donju policu. Odaberite izbornik, pritisnite start.

Vodič vrhunskog kuhara

Kategorija	Upute																																
2. Rice/Pasta (Riža/Tjestenina) - Ograničenje težine : 0,1~0,3 kg - Temp. hrane : Sobna - Pribor : Zdjela koja je sigurna za kuhanje mikrovalovima (duboka zdjela od stakla)	Sastojci za rižu <table border="1"> <tr> <td><i>Riža</i></td> <td><i>100 g</i></td> <td><i>200 g</i></td> <td><i>300 g</i></td> </tr> <tr> <td><i>Maslac, topljeni</i></td> <td><i>30 g</i></td> <td><i>40 g</i></td> <td><i>50 g</i></td> </tr> <tr> <td><i>Luk, naribani</i></td> <td><i>50 g</i></td> <td><i>75 g</i></td> <td><i>100 g</i></td> </tr> <tr> <td><i>Kokošja juha ili voda</i></td> <td><i>250 ml</i></td> <td><i>500 ml</i></td> <td><i>750 ml</i></td> </tr> <tr> <td><i>Garni buket i sol</i></td> <td colspan="3"><i>Prema ukusu</i></td> </tr> </table> <p>Dodajte rižu i topljeni maslac u duboku i veliku zdjelu (3 L) i dobro izmiješajte. Naspite kipuću kokošju juhu ili vodu i dodajte buket garni i sol. Prekrijte plastičnom folijom. Stavite zdjelu u pećnicu. Odaberite izbornik i težinu, pritisnite start. Nakon kuhanja, promiješajte i ostavite da stoji pokriveno 5~10 minuta prema potrebi.</p> Sastojci za rezance <table border="1"> <tr> <td><i>Tjestenina</i></td> <td><i>100 g</i></td> <td><i>200 g</i></td> <td><i>300 g</i></td> </tr> <tr> <td><i>Voda</i></td> <td><i>400 ml</i></td> <td><i>800 ml</i></td> <td><i>1200 ml</i></td> </tr> <tr> <td><i>Sol</i></td> <td colspan="3"><i>Prema ukusu</i></td> </tr> </table> <p>Stavite tjesteninu u zasoljenoj kipućoj vodi u duboku i veliku zdjelu (3 L). Stavite zdjelu u pećnicu. Odaberite izbornik i težinu, pritisnite start. Nakon kuhanja, ostavite da stoji 1~2 minute. Isperite tjesteninu hladnom vodom.</p>	<i>Riža</i>	<i>100 g</i>	<i>200 g</i>	<i>300 g</i>	<i>Maslac, topljeni</i>	<i>30 g</i>	<i>40 g</i>	<i>50 g</i>	<i>Luk, naribani</i>	<i>50 g</i>	<i>75 g</i>	<i>100 g</i>	<i>Kokošja juha ili voda</i>	<i>250 ml</i>	<i>500 ml</i>	<i>750 ml</i>	<i>Garni buket i sol</i>	<i>Prema ukusu</i>			<i>Tjestenina</i>	<i>100 g</i>	<i>200 g</i>	<i>300 g</i>	<i>Voda</i>	<i>400 ml</i>	<i>800 ml</i>	<i>1200 ml</i>	<i>Sol</i>	<i>Prema ukusu</i>		
<i>Riža</i>	<i>100 g</i>	<i>200 g</i>	<i>300 g</i>																														
<i>Maslac, topljeni</i>	<i>30 g</i>	<i>40 g</i>	<i>50 g</i>																														
<i>Luk, naribani</i>	<i>50 g</i>	<i>75 g</i>	<i>100 g</i>																														
<i>Kokošja juha ili voda</i>	<i>250 ml</i>	<i>500 ml</i>	<i>750 ml</i>																														
<i>Garni buket i sol</i>	<i>Prema ukusu</i>																																
<i>Tjestenina</i>	<i>100 g</i>	<i>200 g</i>	<i>300 g</i>																														
<i>Voda</i>	<i>400 ml</i>	<i>800 ml</i>	<i>1200 ml</i>																														
<i>Sol</i>	<i>Prema ukusu</i>																																
3. Chocolate cake (Čokoladni kolač) - Temp. hrane : Sobna - Pribor : 23 x 13 cm posuda za pečenje na donjem stalku	Sastojci <i>70 g jogurta \ 50 g sjemenog ulja \ 170 g šećera</i> <i>110 g prženog šećera \ 50 g kakao praha</i> <i>1 čajna žlica praška za pecivo \ 3 jaja, lako tučena</i> <i>1/4 čajne žlice soli</i> <p>Promiješajte jogurt i šećer u velikoj zdjeli za miješanje. Dodajte prženi šećer, kakao prah, prašak za pecivo i sol, i promiješajte. Zatim dodajte jaja i ulje, te promiješajte dok nije vlažno.</p> <p>Ulijte tijesto u posudu za pečenje premazanu maslacem. Stavite posudu za pečenje na donji stalak. Odaberite izbornik, pritisnite start. Nakon kuhanja, uklonite iz pećnice i ostavite da se hladi.</p>																																
4. Roast beef (Rozbif) - Ograničenje težine : 0,5~2,0 kg - Temp. hrane : Zamrznuto - Pribor : donji stalak na posudi za kapanje	<p>Namažite govedinu otopljenim uljem i začinite prema želji. Stavite hranu na donji stalak na posudu za kapanje. Odaberite izbornik i težinu pa pritisnite start.</p> <p>Kad čujete zvučni signal, okrenite hranu. A zatim pritisnite start da biste nastavili s kuhanjem. Nakon kuhanja, ostavite da stoji pokriveno 10 minuta.</p>																																
5. Stuffed zucchini (Punjene tikvice) - Temp. hrane : Sobna - Pribor : lim za hrskavo pečenje na donjem stalku	Sastojci <i>4 okrugle tikvice (200 g po komadu) \ 500 g mljevene govedine</i> <i>2 čajne žlice maslinova ulja \ sol i papar prema ukusu</i> <p>Odrežite vrhove tikvica kako bi ih oblikovali u udubine i nadjenite ih, pazite pri tome da ne oštetite meso ili kožu. Nadjenite tikvice mljevenim mesom i nadomjestite udubinu.</p> <p>Stavite punjene tikvice na lim za hrskavo pečenje na donjem stalku i poškopite maslinovim uljem. Odaberite izbornik, pritisnite start.</p>																																

Vodič vrhunskog kuhara

Kategorija	Upute
6. Gratin dauphinois - Temp. hrane : Sobna - Pribor : 20 x 20 cm posuda za pečenje na donju policu	<p>Sastojci 1 kg krumpira \ 1 glavica češnjaka \ 20 g putra \ 300 g vrhnja 100 g ribanog sira \ indijski oraščić, sol i papar prema ukusu</p> <p>Ogulite i operite krumpire, a zatim ih izrežite u kriške debljine 5 mm. Protrljajte unutrašnjost posude za pečenje češnjakom i putrom.</p> <p>Stavite polovicu krumpira u posudu za pečenje i začinite. Napunite s preostalim krumpirima i začinite, a zatim nalijte vrhnje i sir po svemu. Stavite posudu za pečenje na donju policu. Odaberite izbornik, pritisnite start.</p>
7. Lasagna (Lazanje) - Temp. hrane : Sobna - Pribor : 26 x 17 cm posuda za pečenje na donju policu	<p>Sastojci za mesni umak 9 nekuhanih tijesta lasanja \ 2 kg mesa i umak od rajčice 40 g naribanog sira \ 4 čajne žličice maslinova ulja Sol i papar prema ukusu</p> <p>Stavite 3 tijesta lasanja jedno do drugoga na dnu posude za pečenje, tako da pokrivaju dno. Raširite 1/3 mesa i umak od rajčice po njima. Nastavite sa 3 tijesta lasanja i još 1/3 mesa i umaka od rajčice, a zatim završite sa 3 tijesta lasanja i ostatkom mesa i umakom od rajčice. Pospite ribanim sirom.</p> <p>Stavite posudu za pečenje na donju policu. Odaberite izbornik i težinu, pritisnite start.</p> <p>✳ Meso i umak od rajčice 1 stabljika celera \ 2 luka \ 1 glavica češnjaka 1,4 kg zrelih rajčica \ 1 grančica timijana \ 1 list lovora 500 g mljevena govedina \ sol i papar po ukusu</p> <p>Fino isjeckajte celer, luk, češnjak i rajčice. Skuhajte celer, luk i češnjak u blago nauljenoj posudi za pečenje dok ne omekša. Dodajte rajčicu, timijan, list lovora, sol i papar. Miješajte i pustite da krčka oko 30 minuta.</p> <p>Kuhajte mljeveno meso u drugoj blago nauljenoj posudi za pečenje 5 minuta dok stalno miješate. Izlijte umak od rajčica u meso i kuhajte 5 minuta.</p>
8. Apple tart (Kolač od jabuka) - Temp. hrane : Sobna - Pribor : lim za hrskavo pečenje na donjem stalku	<p>Sastojci 1 kora pečene pite \ 5 jabuka 20 grama šećera \ 2 čajne žličice tekućeg meda</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Stavite pečenu koru za pitu na posudu za kolače. 2. Nasjeckajte 2 1/2 jabuke i stavite u tavu za pečenje sa šećerom. Pustite da lagano kipi dok jabuka ne omekša. Izrežite preostale jabuke u kriške od 5 mm. Raširite kuhane jabuke na dno kore za pitu i postavite kriške jabuke u spiralnim rozetama po čitavoj površini. Na kraju raširite med po svemu. 3. Stavite lim za hrskavo pečenje na donji stalak. Odaberite izbornik, pritisnite start. Nakon kuhanja izvadite iz pećnice i ostavite da se hladi.

Aktivna konvekcija

U sljedećem primjeru, pokazat ćemo vam kako da kuhate 0,3 kg komada piletine.

- 1 Pritisnite **PREKID/KRAJ**.



- 2 Pritisnite **AKTIVNA KONVEKCIJA**.

Prikazuje se sljedeća poruka: "2 CHICKEN PIECES".



- 3 Okrećite **NAČIN KUHANJA** sve dok na zaslonu ne bude prikazano "2 CHICKEN PIECES".

Pritisnite **POKRETANJE/BRZO POKRETANJE** za potvrdu kategorije.



- 4 Okrenite **NAČIN KUHANJA** dok na prikazu ne vidite "0,3 kg"

Pritisnite **POKRETANJE/BRZO POKRETANJE**.

Dok kuhate možete povećati ili smanjiti vrijeme kuhanja okretanjem **NAČIN KUHANJA**.



! NAPOMENA

- Izbornici aktivne konvekcije se programiraju.
- Aktivna konvekcija omogućuje vam pripremanje većine vaše omiljene hrane odabirom vrste i težine hrane.

Vodič za aktivnu konvekciju

Kategorija	Upute
<p>1. Roast chicken (Pečeno pile)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ograničenje težine : 0,8~1,8 kg - Temp. hrane : Zamrznuto - Pribor : Donju policu na metalnoj ladici 	<p>Namažite pile otopljenim maslacem ili uljem i začinite prema želji. Stavite čitavo pile s prsima prema dolje na donju policu na metalnoj ladici. Odaberite izbornik i težinu, pritisnite start. Kad čujete zvučni signal, ocijedite sokove i odmah okrenite hranu. A zatim pritisnite start da biste nastavili s kuhanjem. Nakon kuhanja, ostavite da stoji pokriveno 10 minuta.</p>
<p>2. Chicken pieces (Komadi piletine)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ograničenje težine : 0,2~0,8 kg - Temp. hrane : Zamrznuto - Pribor : Visoki stalak na metalnom pladnju 	<p>Namažite komade piletine otopljenim maslacem ili uljem i začinite prema želji. Stavite hranu na visoki stalak na metalnom pladnju. Odaberite izbornik i težinu, pritisnite start. Kad čujete zvučni signal, okrenite hranu i pritisnite start kako biste nastavili s kuhanjem.</p>
<p>3. Roast pork (Pečena svinjetina)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ograničenje težine : 0,5~2,0 kg - Temp. hrane : Zamrznuto - Pribor : Donju policu na metalnoj ladici 	<p>Namažite svinjetinu otopljenim maslacem ili uljem i začinite prema želji. Stavite hranu na donju policu na metalnoj ladici. Odaberite izbornik i težinu, pritisnite start. Nakon kuhanja, ostavite da stoji pokriveno 10 minuta.</p>

Vodič za aktivnu konvekciju

Kategorija	Upute
4. Fresh pizza (Svježa pizza) - Temp. hrane : Soba - Pribor : lim za hrskavo pečenje na donjem stalku	Sastojci <i>Tijesto:</i> 120 g višenamjenskog ili krušnog brašna \ 1 čajna žličica suhog kvasca 1/3 čajna žličica soli \ 1 čajna žličica šećera \ 70 ml tople vode 1 čajna žličica ekstra djevičanskog maslinova ulja, i još malo za premaz <i>Nadjev:</i> 3 čajne žličice umaka od rajčice \ 30 g narezane kobasice 1/2 luka, narezano \ 2 svježe gljive, narezano 1/2 svježe paprike \ 100 g naribanog Mozzarella sira Pomiješajte sve sastojke u velikoj posudi. Umijesite električnim mikserom kako biste napravili glatko i elastično tijesto. Razvaljajte tijesto i stavite ga na lim za hrskavo pečenje. Odozgo ga premažite umakom za pizzu. Povrh njega stavite nadjev i sir. Stavite lim za hrskavo pečenje na donji stalak. Odaberite izbornik, pritisnite start.
5. Cookies (Kolačići) - Temp. hrane : Soba - Pribor : Gornja policu + Donju policu	Sastojci 80 g smeđeg šećera \ 80 g maslaca, omekšanog 1 jaje, lagano umučeno \ 180 g višenamjenskog brašna, prosijanog 1/2 čajne žličice praška za pecivo \ 1/2 čajne žličice sode bikarbone 100 g mini čokoladnih pločica Izmiješajte smeđi šećer i omekšani maslac. Postepeno dodajte jaje i miješajte dok ne bude lagano i pjenasto. Dodajte brašno, prašak za pecivo, sodu bikarbonu i pločice čokolade i dobro izmiješajte. Stavite tijesto žlicom na gornju policu na podlogu od aluminijske folije. Kolačiće treba staviti u razmacima od 2 cm. Stavite gornju i donju policu u pećnicu. Odaberite izbornik, pritisnite start. Nakon pripravljanja, stavite hranu na donju policu i ostavite da se ohladi.
6. Baked potatoes (Pečeni krumpir) - Ograničenje težine : 0,2~1,0 kg - Temp. hrane : Soba - Pribor : Donju policu	Odaberite krumpir srednje veličine (200~220 g svaki). Operite i osušite krumpire. Probušite krumpire nekoliko puta vilicom. Stavite posudu za pečenje na donju policu. Odaberite izbornik i težinu, pritisnite start. Nakon kuhanja, ostavite da stoji pokriveno 10 minuta.
7. Small cakes (Mali kolači) - Temp. hrane : Soba - Pribor : papirnate čaše za kolače na limu za hrskavo pečenje na donjem stalku	Sastojci 60 g šećera \ 100 g maslaca, omekšanog 2 jaja, lagano umučena \ 150 g višenamjenskog brašna, prosijanog 1/2 čajne žličice praška za pecivo 10~13 kom papirnatih čaša za kolače (50 mm osnovica x 30 mm visina) Izmiješajte šećer i omekšani maslac. Postepeno dodajte jaja i miješajte dok smjesa ne bude lagana i pjenasta. Dodajte brašno i prašak za pecivo i dobro promiješajte. Ravnomjerno napunite papirnate čaše za kolače maslacem (25~30 g svaka). Stavite papirnate čaše za kolače na lim za hrskavo pečenje na donji stalak. Odaberite izbornik, pritisnite start. Nakon kuhanja izvadite iz pećnice i ostavite da se hladi.

Kontrola temperature roštilja

U sljedećem primjeru, pokazat ćemo vam kako da kuhate Visoko(80° C) 30 min održavanje topline.

- 1 Pritisnite **PREKID/KRAJ**.



- 2 Pritisnite **KONTROLA TEMPERATURE ROŠTILJA**.

Prikazuje se sljedeća poruka: "🔥🔥".



- 3 Okrećite **NAČIN KUHANJA** sve dok na zaslonu ne bude prikazano "2 KEEP WARM".

Pritisnite **POKRETANJE/BRZO POKRETANJE** za potvrdu kategorije.



- 4 Okrenite **NAČIN KUHANJA** dok na prikazu ne vidite "80° C".

Pritisnite **POKRETANJE/BRZO POKRETANJE**.

Zakrenite **NAČIN KUHANJA** dok na prikazu ne vidite "30:00".



- 5 Pritisnite **POKRETANJE/BRZO POKRETANJE**.



! NAPOMENA

Za najbolje rezultate s funkcijom kontrole temperature roštilja, provjerite da li se unutrašnjost pećnice ohladila prije uporabe.

Vodič za kontrolu temperature roštilja

Funkcija	Uputa									
1. Slow cook (Sporo kuhanje) - Raspon : 110° C (Visoko) / 90° C (Nisko) - Pribor : Otporno na toplinu Staklena posuda s pokrovom na rotirajućoj ploči	<p>Ova funkcija održava relativno nisku temperaturu u usporedbi s drugim metodama kuhanja (kao što je pečenje, kuhanje i prženje), omogućuje mnogo sati samostalnog kuhanja pirjane govedine, gulaša i drugih prikladnih jela.</p> <p>90° C (Niska) Postavka Niska postavka omogućuje blago krčkanje hrane kroz dulje vrijeme, bez prekuhavanja ili zagorijevanja. Nije potrebno miješanje kad se koristi ova postavka.</p> <p>110° C (Visoka) Postavka Visoka postavka omogućuje kuhanje hrane za približno pola vremena koje je potrebno za nisku postavku. Neke vrste hrane mogu zakipjeti kad se kuhaju na visokoj postavki, pa će možda trebati dodati još tekućine. Povremeno miješanje variva i složenaca poboljšat će proširenost okusa.</p> <p>Nije potrebno zapeći i zarumenjeti hranu prije polaganog kuhanja, ali to može pomoći očuvanju sokova i okusa i čini da meso ostane meko.</p> <p>Vodič polaganog kuhanja</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Tradicionalno vrijeme kuhanja</th> <th>Vrijeme polaganog kuhanja (bez zapečenja)</th> <th>Vrijeme polaganog kuhanja (uz zapečenje)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>35 do 60 minuta</td> <td>6 do 10 sati</td> <td>3 do 4 sati</td> </tr> <tr> <td>1 do 3 sati</td> <td>8 do 10 sati</td> <td>4 do 6 sati</td> </tr> </tbody> </table>	Tradicionalno vrijeme kuhanja	Vrijeme polaganog kuhanja (bez zapečenja)	Vrijeme polaganog kuhanja (uz zapečenje)	35 do 60 minuta	6 do 10 sati	3 do 4 sati	1 do 3 sati	8 do 10 sati	4 do 6 sati
Tradicionalno vrijeme kuhanja	Vrijeme polaganog kuhanja (bez zapečenja)	Vrijeme polaganog kuhanja (uz zapečenje)								
35 do 60 minuta	6 do 10 sati	3 do 4 sati								
1 do 3 sati	8 do 10 sati	4 do 6 sati								

Vodič za kontrolu temperature roštilja

Funkcija	Uputa																																													
2. Keep warm (Držite toplim) - Raspon : 110° C ~ 80° C - Pribor : Otporno na toplinu Staklena posuda s pokrovom na rotirajućoj ploči	Toplina s gornjih i donjih elemenata koristi se za postavljanje temperature. Možete koristiti ovu funkciju kako biste hranu održali toplom dok nije spremna za serviranje.																																													
3. Food dry (Sušenje hrane) - Raspon : 40° C ~ 90° C - Pribor : lim za hrskavo pečenje na donjem stalku	Pomoću ove funkcije možete sušiti voće, povrće i govedinu pa ih tako pretvoriti u zdrave i ukusne prehrambene zalogaje bez kemikalija i konzervansa. Stavite papir za pečenje u ladicu i raširite hranu u jedan sloj. Vodič za sušenje hrane <table border="1"> <thead> <tr> <th>Vrsta hrane</th> <th>Priprema</th> <th>Postavljanje temperature</th> <th>Vrijeme</th> <th>Uporaba</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bananas</td> <td>Slice into 5~6 mm thick</td> <td>60° C</td> <td>5~8 sati</td> <td>Hrana za bebe, granola, kolačići i kruh od banane</td> </tr> <tr> <td>Sa smokava</td> <td>Uklonite peteljke i razrežite popola</td> <td>60° C</td> <td>8~10 sati</td> <td>Nadjevi, kolači, pudinzi, kruh i kolačići</td> </tr> <tr> <td>Kivi</td> <td>Oljuštite, narežite na ploške debljine 8~12 mm</td> <td>60° C</td> <td>5~8 sati</td> <td>Zalogaji</td> </tr> <tr> <td>Mango</td> <td>Uklonite koru, narežite na 6~10mm debljine</td> <td>60° C</td> <td>6~10 sati</td> <td>Zalogaji, žitarice, pečena hrana</td> </tr> <tr> <td>Oljušteni</td> <td>Ananas, jezgra, narežite na 8~12mm debljine</td> <td>60° C</td> <td>6~10 sat</td> <td>Zalogaji, pečena hrana, pečena granola</td> </tr> <tr> <td>Rajčice</td> <td>Operite i narežite na krugove od 6mm</td> <td>60° C</td> <td>6~10 sat</td> <td>Juhe, čorbe, pasta ili umak</td> </tr> <tr> <td>Gljive</td> <td>Očistite mekom četkom ili krpom. Nemojte prati</td> <td>50° C</td> <td>4~8 sati</td> <td>Rehidracije za juhe, mesna jela, omlete ili pečenja</td> </tr> <tr> <td>Sušena govedina</td> <td>Marinirati narezano meso (5~6mm debljine) kupljeno ili uz vaš vlastiti recept 6 do 8 sati u hladnjaku</td> <td>70° C</td> <td>6~10 sati</td> <td>Zalogaj</td> </tr> </tbody> </table>	Vrsta hrane	Priprema	Postavljanje temperature	Vrijeme	Uporaba	Bananas	Slice into 5~6 mm thick	60° C	5~8 sati	Hrana za bebe, granola, kolačići i kruh od banane	Sa smokava	Uklonite peteljke i razrežite popola	60° C	8~10 sati	Nadjevi, kolači, pudinzi, kruh i kolačići	Kivi	Oljuštite, narežite na ploške debljine 8~12 mm	60° C	5~8 sati	Zalogaji	Mango	Uklonite koru, narežite na 6~10mm debljine	60° C	6~10 sati	Zalogaji, žitarice, pečena hrana	Oljušteni	Ananas, jezgra, narežite na 8~12mm debljine	60° C	6~10 sat	Zalogaji, pečena hrana, pečena granola	Rajčice	Operite i narežite na krugove od 6mm	60° C	6~10 sat	Juhe, čorbe, pasta ili umak	Gljive	Očistite mekom četkom ili krpom. Nemojte prati	50° C	4~8 sati	Rehidracije za juhe, mesna jela, omlete ili pečenja	Sušena govedina	Marinirati narezano meso (5~6mm debljine) kupljeno ili uz vaš vlastiti recept 6 do 8 sati u hladnjaku	70° C	6~10 sati	Zalogaj
Vrsta hrane	Priprema	Postavljanje temperature	Vrijeme	Uporaba																																										
Bananas	Slice into 5~6 mm thick	60° C	5~8 sati	Hrana za bebe, granola, kolačići i kruh od banane																																										
Sa smokava	Uklonite peteljke i razrežite popola	60° C	8~10 sati	Nadjevi, kolači, pudinzi, kruh i kolačići																																										
Kivi	Oljuštite, narežite na ploške debljine 8~12 mm	60° C	5~8 sati	Zalogaji																																										
Mango	Uklonite koru, narežite na 6~10mm debljine	60° C	6~10 sati	Zalogaji, žitarice, pečena hrana																																										
Oljušteni	Ananas, jezgra, narežite na 8~12mm debljine	60° C	6~10 sat	Zalogaji, pečena hrana, pečena granola																																										
Rajčice	Operite i narežite na krugove od 6mm	60° C	6~10 sat	Juhe, čorbe, pasta ili umak																																										
Gljive	Očistite mekom četkom ili krpom. Nemojte prati	50° C	4~8 sati	Rehidracije za juhe, mesna jela, omlete ili pečenja																																										
Sušena govedina	Marinirati narezano meso (5~6mm debljine) kupljeno ili uz vaš vlastiti recept 6 do 8 sati u hladnjaku	70° C	6~10 sati	Zalogaj																																										
4. Proof (Otporno) - Raspon : 40° C - Pribor : Otporna na toplinu staklena posuda na donju policu	Kako napraviti jogurt <ul style="list-style-type: none"> Nalijte 1000 ml mlijeka u odgovarajuću posudu s poklopcem koja je otporna na toplinu. Iskuhajte do odgovarajuće temperature (do 60~70° C) i zatim ohladite do oko 40° C Dodajte 150 ml prirodnog jogurta u zdjelu i dobro izmiješajte. Stavite pokrivenu zdjelu u pećnicu. Odaberite izbornik i postavite vrijeme kuhanja na 5~8 sati. Kako podizati tijesto s kvascem <ul style="list-style-type: none"> Stavite tijesto u odgovarajuću zdjelu koja je otporna na toplinu i pokrijte folijom za pečenje ili mokrom krpom. Stavite zdjelu u pećnicu. Izaberite izbornik i odaberite vrijeme kuhanja na oko 40 minuta dok tijesto dvostruko ne nabubri. 																																													
5. Plate warming (Zagrijavanje tanjura) - Raspon : 40° C ~ 100° C - Pribor : Na donju policu	Koristite ovu funkciju kako biste zagrijali tanjure na vruću i udobnu temperaturu.																																													

Prhko zagrijavanje

U sljedećem primjeru, pokazat ćemo vam kako da kuhate 0,5 kg lasanja.

- 1 Pritisnite **PREKID/KRAJ**.



- 2 Pritisnite **PRHKO ZAGRIJAVANJE**.

Prikazuje se sljedeća poruka: "auto".



- 3 Okrećite **NAČIN KUHANJA** sve dok na zaslonu ne bude prikazano "2 LASAGNA".

Pritisnite **POKRETANJE/BRZO POKRETANJE** za potvrdu kategorije.



- 4 Okrenite **NAČIN KUHANJA** dok na prikazu ne vidite "0,5 kg"

Pritisnite **POKRETANJE/BRZO POKRETANJE**.

Dok kuhate možete povećati ili smanjiti vrijeme kuhanja okretanjem **NAČIN KUHANJA**.



NAPOMENA

- Izbornici prhkog zagrijavanja se programiraju
- Prhko zagrijavanje vam omogućuje pripremljanje većine vaše omiljene hrane odabirom vrste i težine hrane.

Vodič za prhko zagrijavanje

Kategorija	Upute
1. Cordon bleu - Ograničenje težine : 0,2~0,8 kg - Temp. hrane : Zamrznuto - Pribor : lim za hrskavo pečenje na donjem stalku	Ostatke odreska cordon bleu (100~150 g/komad) postavite na lim za hrskavo pečenje na donji stalak. Odaberite izbornik i težinu pa pritisnite start.
2. Lasagna (Lazanje) - Ograničenje težine : 0,2~0,8 kg - Temp. hrane : Zamrznuto - Pribor : lim za hrskavo pečenje na donjem stalku	Razrežite preostale lasanje na komade (200~250 g/komad). Stavite hranu na lim za hrskavo pečenje na donji stalak. Odaberite izbornik i težinu pa pritisnite start.
3. Bread (Kruh) - Ograničenje težine : 0,1~0,3 kg - Temp. hrane : Smrznut - Pribor : Donju policu	Stavite smrznuti kruh (50~100 g/komad) na donju policu. Odaberite izbornik i težinu, pritisnite start.
4. Pie/Tart (Pita/Kolač) - Ograničenje težine : 0,1~0,3 kg - Temp. hrane : Smrznut - Pribor : lim za hrskavo pečenje na donjem stalku	Razrežite ostatak pite/kolača na komade (200~250 g/komad). Stavite hranu na lim za hrskavo pečenje na donji stalak. Odaberite izbornik i težinu pa pritisnite start.

Majstor kuhar za kuhanje na pari

U sljedećem primjeru objasniti ćemo vam kako možete skuhati 0,6 kg ribljeg filea.

- 1 Pritisnite **STOP/IZBRIŠI**.



- 2 Pritisnite **MAJSTOR KUHAR ZA KUHANJE NA PARI**. Prikazat će se sljedeći indikator: " **čufo** ".



- 3 Zakrećite birač **NAČIN PRIPREME** dok na zaslonu ne ugledate "3 RIBLJI FILE". Pritisnite **START/BRZI START** za potvrdu kategorije.



- 4 Zakrećite birač **NAČIN PRIPREME** dok na prikazu ne ugledate "0,6 kg"



- 5 Pritisnite **START/BRZI START**.

Dok kuhate možete produljiti ili skratiti vrijeme kuhanja okretanjem birača **NAČIN PRIPREME**.



ВНИМАНИЕ

1. Prilikom vađenja PARNOG KUHALA iz pećnice uvijek navucite kuhinjske rukavice. Vrlo je vruć.
2. Vruće PARNO KUHALO ne stavljajte na stakleni stol ili na mjesto koje može otopiti zbog vrućine. Uvijek upotrijebite podlošku ili pladanj.
3. Prije upotrebe ovog parnog kuhala ulijte najmanje 300 ml vode. Pri količini vode manjoj od 300 ml kuhanje možda neće biti potpuno ili može izbiti plamen te trajno oštetiti proizvod.
4. Budite oprezni prilikom premještanja PARNOG KUHALA u kojem se nalazi voda.
5. Prilikom upotrebe PARNOG KUHALA, poklopac za parno kuhanje i posuda za vodu za parno kuhanje trebaju biti savršeno točno postavljeni. Ako poklopac za parno kuhanje i posuda za vodu za parno kuhanje nisu točno postavljeni, jaja ili kestenje mogu se rasprsnuti.
6. Nemojte nikada upotrebljavati PARNO KUHALO s drugim modelom proizvoda. To bi moglo prouzročiti plamen ili nepopravljivu štetu na proizvodu.



Parno kuhalo

Vodič za majstora kuhara za kuhanje na pari

Kategorija	Upute
1. Crustacea (Rakovi) - Ograničenje težine : 0,2~0,8 kg. - Temp. hrane : ohlađeno u hladnjaku - Pribor : poklopac za parno kuhanje / pladanj za parno kuhanje / posuda za vodu za parno kuhanje	Očistite hranu poput škampa ili rakova. (Pazite da nisu duži od 25 cm.) Ulijte 300 ml vode iz slavine u posudu za vodu za parno kuhanje. Pladanj za parno kuhanje postavite na posudu za vodu za parno kuhanje. Pripremljenu hranu u jednom sloju postavite na pladanj za parno kuhanje. Poklopite poklopcem za parno kuhanje. Posudu za vodu za parno kuhanje postavite na sredinu staklenog pladnja. Nakon kuhanja ostavite u pećnici 3~5 minuta.
2. Shell fish (Školjke) - Ograničenje težine : 0,1~0,6 kg - Temp. hrane : ohlađeno u hladnjaku - Pribor : poklopac za parno kuhanje / pladanj za parno kuhanje / posuda za vodu za parno kuhanje	Očistite hranu poput školjki, Jakobovih kapica ili sipe. (Pazite da nisu duži od 25 cm.) Ulijte 300ml vode iz slavine u posudu za vodu za parno kuhanje. Pladanj za parno kuhanje postavite na posudu za vodu za parno kuhanje. Pripremljenu hranu u jednom sloju postavite na pladanj za parno kuhanje. Poklopite poklopcem za parno kuhanje. Posudu za vodu za parno kuhanje postavite na sredinu staklenog pladnja. Nakon kuhanja ostavite u pećnici 3~5 minuta.
3. Fish fillet (Riblji file) - Ograničenje težine : 0,2~0,6 kg - Temp. hrane : ohlađeno u hladnjaku - Pribor : poklopac za parno kuhanje / pladanj za parno kuhanje / posuda za vodu za parno kuhanje	Očistite hranu. Pazite da file ne bude deblji od 2,5 cm. Ulijte 300ml vode iz slavine u posudu za vodu za parno kuhanje. Pladanj za parno kuhanje postavite na posudu za vodu za parno kuhanje. Pripremljenu hranu u jednom sloju postavite na pladanj za parno kuhanje. Poklopite poklopcem za parno kuhanje. Posudu za vodu za parno kuhanje postavite na sredinu staklenog pladnja. Nakon kuhanja ostavite u pećnici 3~5 minuta.
4. Carrot (Mrkva) - Ograničenje težine : 0,2~0,8 kg - Temp. hrane : sobna - Pribor : poklopac za parno kuhanje / pladanj za parno kuhanje / posuda za vodu za parno kuhanje	Povrće očistite i narežite na komade približno jednake veličine. Ulijte 300ml vode iz slavine u posudu za vodu za parno kuhanje. Pladanj za parno kuhanje postavite na posudu za vodu za parno kuhanje. Pripremljenu hranu u jednom sloju postavite na pladanj za parno kuhanje. Poklopite poklopcem za parno kuhanje. Posudu za vodu za parno kuhanje postavite na sredinu staklenog pladnja. Nakon kuhanja ostavite u pećnici 3~5 minuta.
5. Broccoli / Cauliflower (Brokula/cvjetača) - Ograničenje težine : 0,2~0,6 kg - Temp. hrane : sobna - Pribor : poklopac za parno kuhanje / pladanj za parno kuhanje / posuda za vodu za parno kuhanje	Isto kao gore.
6. Green beans (Mahune) - Ograničenje težine : 0,1~0,3 kg - Temp. hrane : sobna - Pribor : poklopac za parno kuhanje / pladanj za parno kuhanje / posuda za vodu za parno kuhanje	Ulijte 300ml vode iz slavine u posudu za vodu za parno kuhanje. Pladanj za parno kuhanje postavite na posudu za vodu za parno kuhanje. Mahune u jednom sloju postavite na pladanj za parno kuhanje. Poklopite poklopcem za parno kuhanje. Posudu za vodu za parno kuhanje postavite na sredinu staklenog pladnja. Nakon kuhanja ostavite u pećnici 3~5 minuta.
7. Potatoes (Krumpiri) - Ograničenje težine : 0,2~0,8 kg - Temp. hrane : sobna - Pribor : poklopac za parno kuhanje / pladanj za parno kuhanje / posuda za vodu za parno kuhanje	Isto kao gore. - Narežite na 4 komada.
8. Eggs (Jaja) - Ograničenje težine : 2~9 jaja - Temp. hrane : ohlađeno u hladnjaku - Pribor : poklopac za parno kuhanje / pladanj za parno kuhanje / posuda za vodu za parno kuhanje	Ulijte 300 ml vode iz slavine u posudu za vodu za parno kuhanje. Pladanj za parno kuhanje postavite na posudu za vodu za parno kuhanje. Jaja u jednom sloju postavite na pladanj za parno kuhanje. Poklopite poklopcem za parno kuhanje. Posudu za vodu za parno kuhanje postavite na sredinu staklenog pladnja. Nakon kuhanja ostavite u pećnici 3~5 minuta.

Automatsko Odmrzavanje

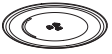
Temperatura i gustoća hrane variraju, preporučujemo da prije kuhanja provjerite hranu. Posebnu pažnju posvetite velikim komadima mesa i piletine, neku hranu nije potrebno do kraja odmrznuti prije kuhanja.

Na primjer, riba se jako brzo priprema tako da je ponekad ribu bolje pripremati dok je još malo zamrznuta. To će zahtijevati vrijeme za stajanje kako bi se odmrznula i sredina hrane.

Izvažite hranu koju ćete odmrznuti. Pazite da uklonite metalne vezice i omotače. Zatim stavite hranu na posuđe za mikrovalne pećice i na stakleni pladanj u vašoj pećnici i zatvorite vrata pećnice.



Mikrovalne pećice



Stakleni pladanj

U sljedećem primjeru ćemo pokazati kako odmrznuti 0,8 kg zamrznute peradi.

- 1 Pritisnite **PREKID/KRAJ**.



- 2 Pritisnite **AUTOMATSKO ODMRZAVANJE**.

Prikazuje se sljedeća poruka: "000".



- 3 Okrećite **NAČIN KUHANJA** sve dok na zaslonu ne bude prikazano "2 POULTRY".

Pritisnite **POKRETANJE/BRZO POKRETANJE** za potvrdu kategorije.



- 4 Okrenite gumb **NAČIN KUHANJA** sve dok se na zaslonu ne pojavi "0,8 kg" za težinu smrznute hrane.

Pritisnite **POKRETANJE/BRZO POKRETANJE**.



- 5 U tijeku odmrzavanja vaša će se pećnica oglasiti **PIŠTANJEM**, i tada trebate otvoriti vrata, preokrenuti hranu i odvojiti komade kako biste osigurali jednakomjerno odmrzavanje. Uklonite sve odmrznute komade ili ih pokrijte zaštitnom folijom kako biste zaustavili daljnje odmrzavanje. Nakon provjere, zatvorite vrata pećnice i pritisnite **POKRETANJE/BRZO POKRETANJE** kako biste nastavili s odmrzavanjem.

Pećnica neće prestati s odmrzavanjem (čak i kada se oglasi pištanjem) sve dok se ne otvore vrata.

! NAPOMENA

- Vaša pećnica ima četiri postavke za mikrovalno odmrzavanje:
 - **Meso, Perad, Riba i Kruh**; svaka kategorija odmrzavanja ima drugačije postavke jačine. Hrana koja se kuha mora se staviti u posuđe za sigurno korištenje u mikrovalnoj pećnici.
 - Ne smije se koristiti sljedeća dodatna oprema.



Gornju policu



Donju policu

Vodič za odmrzavanje

- * Hranu koju želite odmrznuti stavite u odgovarajuću nepokrivenu posudu za sigurno korištenje u mikrovalnoj pećnici, na sredinu staklenog podloška.
- * Prema potrebi, zaštitite manje komade mesa ili peradi komadima aluminijske folije. To će spriječiti da se tanji komadi previše zagriju tijekom odmrzavanja. Pobrinite se da folija ne dotiče zidove pećnice.
- * Odvojite komade mljevenog mesa, odreske, kobasice i slaninu što je prije moguće. Kada se uređaj oglasi pištanjem, preokrenite hranu. Odvojite odmrznute komade. Nastavite s odmrzavanjem preostalih komada. Po završetku odmrzavanja, ostavite hranu da stoji dok se potpuno ne odmrzne.

Kategorija	Upute
1. Meat (Meso) - Ograničenje težine : 0,1~4,0 kg - Pribor : Tanjur za sigurno korištenje u mikrovalnoj pećnici	- Mljevena govedina, file odrezak, komadići mesa za variva, sve vrste goveđeg pečenja, komadi mesa za sporo pečenje, hamburgeri, svinjeći i janjeći odresci, mesne rolade, kobasice, kotleti (2 cm). - Preokrenite hranu na zvuk pištanja. - Po završetku odmrzavanja, prekrijte aluminijskom folijom i ostavite da stoji 5~15 minuta.
2. Poultry (Perad) - Ograničenje težine : 0,1~4,0 kg - Pribor : Tanjur za sigurno korištenje u mikrovalnoj pećnici	- Cijelo pile, batci, prsa, pureća prsa (ispod 2,0 kg). - Preokrenite hranu na zvuk pištanja. - Po završetku odmrzavanja, ostavite da stoji 20~30 minuta.
3. Fish (Riba) - Ograničenje težine : 0,1~4,0 kg - Pribor : Tanjur za sigurno korištenje u mikrovalnoj pećnici	- Fileti, odresci, cijele ribe, plodovi mora. - Preokrenite hranu na zvuk pištanja. - Po završetku odmrzavanja, ostavite da stoji 10~20 minuta.
4. Bread (Kruh) - Ograničenje težine : 0,1~0,5 kg - Pribor : Papirnati ubrus	- Narezani kruh, peciva, bageti, itd. - Po završetku odmrzavanja, ostavite da stoji 1 minutu.

ZNAČAJKE HRANE I MIKROVALNO KUHANJE

Pozornost pri kuhanju

Recepti u ovom priručniku pomno su sastavljeni, ali vaš uspjeh u njihovoj pripremi zavisi od pozornosti koju poklanjate hrani u tijeku kuhanja. Tijekom kuhanja, uvijek držite hranu na oku. Vaša mikrovalna funkcija ima ugrađeno svjetlo koje se automatski uključuje kada je pećnica u pogonu, što vam omogućava promatranje i praćenje tijeka kuhanja. Pritom je potrebno poštivati naputke za podizanje, miješanje i sl. u navedenim receptima, kao osnovne preporučene mjere u postupku kuhanja. Ako primjetite da se hrana neravnomjerno kuha, izvršite potrebne prilagodbe koje će ispraviti problem.

Čimbenici koji utječu na vrijeme kuhanja u mikrovalnoj pećnici

Postoji nekoliko čimbenika koji utječu na vrijeme kuhanja. Temperatura sastojaka koji se koriste u receptu može imati znatan utjecaj na vrijeme kuhanja. Na primjer, kolaču načinjenom od vrlo hladnog maslaca, mlijeka i jaja bit će potrebno mnogo dulje vrijeme pečenja nego kolaču načinjenom od sobnoj temperaturi. Svi recepti u ovom priručniku sadrže raspon vremena kuhanja. Općenito, ako primjetite da je pri nižim temperaturama u danom rasponu hrana nedovoljno kuhana, zavisno od osobnog ukusa moći ćete produljiti vrijeme kuhanja. Vodeće načelo ovog priručnika je preporuka kraćeg vremena kuhanja, jer je predugo kuhana hrana zauvijek upropaštena. Neki recepti, naročito oni za kruh, kolače i slatke kreme, preporučuju da se hrana izvadi iz pećnice dok još nije sasvim kuhana. To nije pogrešno. Tijekom vremena stajanja, najčešće pokrivena, ta će se hrana i dalje kuhati izvan pećnice, na toplini koja iz vanjskih dijelova postupno putuje prema unutra. Ako se ta hrana ostavi u pećnici do kraja vremena kuhanja, vanjski dijelovi će se previše skuhati ili čak izgorjeti. S vremenom ćete postati sve precizniji u određivanju vremena kuhanja i stajanja za različite vrste hrane.

Gustoća hrane

Lagana, porozna hrana poput kolača i kruha priprema se brže od teške, guste hrane poput pečenja i zapečenih jela. Prilikom pripreme porozne hrane u mikrovalnoj funkciji morate paziti da se vanjski rubovi ne osuše i postanu krhki.

Visina hrane

Gornji dijelovi hrane, pogotovo pečenja, ispeći će se brže od donjih dijelova. Stoga je takvu hranu u tijeku pečenja potrebno nekoliko puta preokrenuti.

Sadržaj vlage u hrani

Budući da toplina koju proizvode mikrovalovi uzrokuje hlapljenje vlage, relativno suha hrana poput pečenja i nekih vrsta povrća mora se prije kuhanja poprskati vodom ili pokriti kako bi se zadržala vlažnost.

Sadržaj kostiju i masti u hrani

Kosti provode toplinu, a mast se peče brže od mesa. Pri pečenju komada mesa s mnogo kostiju ili masti treba paziti kako bi se spriječilo neravnomjerno ili prepečeno meso.

Količina hrane

Broj mikrovalova u vašoj pećnici je stalan bez obzira na količinu hrane koja se kuha. Stoga, veće količine hrane u pećnici zahtijevaju dulje vrijeme kuhanja. Ako koristite samo polovicu količina u receptima, ne zaboravite smanjiti vrijeme kuhanja za barem jednu trećinu.

Oblik hrane

Mikrovalovi mogu prodrijeti u hranu do 2 cm debljine, a unutarnji dijelovi guste hrane kuhaju se putem topline koja iz zagrijanih vanjskih dijelova putuje prema unutra. Samo vanjski rubovi hrane kuhaju se na mikrovalnoj energiji; ostatak se kuha putem vodljivosti topline. Oblik hrane koji najmanje odgovara mikrovalnom kuhanju je gusti kvadrat. Rubovi će izgorjeti mnogo prije nego što se sredina uspije zagrijati. Mikrovalno kuhanje najpogodnije je za hranu okruglih, tankih i prstenastih oblika.

Pokrivanje

Pokrivanjem se zadržavaju toplina i para što pospješuje brzinu kuhanja. Kako biste spriječili pucanje pokrivala, koristite poklopac ili plastičnu foliju za korištenje u mikrovalnoj pećnici. U slučaju korištenja folije, presavijte jedan kut unatrag i ostavite otvor za ispuštanje pare.

ZNAČAJKE HRANE I MIKROVALNO KUHANJE

Posmeđivanje mesa

Meso i perad koja se peče dulje od 15 minuta lagano će posmeđiti u vlastitoj masti. Za postizanje ugodno smeđe boje, hrana koja se peče kraće vrijeme može se premazati umakom za posmeđivanje poput Worcestershire umaka, umaka od soje ili umaka za roštilj. Budući da se hrani dodaju relativno male količine umaka za posmeđivanje, izvorni okus recepta neće se promijeniti.

Pokrivanje masnim papirom za pečenje

Ovaj način pokrivanja nije toliko čvrst kao poklopac ili folija, te se hrana može malo osušiti. Ali upravo zbog toga, time će se omogućiti lagano isušivanje hrane kojoj je to potrebno.

Slaganje i razmještanje

Pojedinačna jela kao što su pečeni krumpiri, manji kolači ili sitna predjela moći će se jednakomjerno zagrijati ako ih u pećnici razmjestite na jednaku međusobnu udaljenost, naročito prema kružnom rasporedu. Nikada ne slažite jela jedno povrh drugog.

Miješanje

Miješanje je jedna od najvažnijih tehnika mikrovalnog kuhanja. U standardnom kuhanju, hrana se miješa kako bi se dobro izmiješali sastojci. Za razliku od toga, hrana u mikrovalnom kuhanju miješa se kako bi se raširila i rasporedila toplina. Uvijek miješajte izvana prema sredini jer se vanjski dijelovi hrane prvi zagrijevaju.

Preokretanje

Veliki, visoki komadi hrane poput mesnog pečenja i cijelog pileta trebaju se preokrenuti, tako da se gornji i donji dijelovi jednakomjerno ispeku. Također je dobro preokrenuti narezanu piletinu i kotlete.

Razmještanje debljih komada uz vanjski rub

Budući da mikrovalovi najprije stižu do vanjskog dijela hrane, dobro je postaviti deblje komade ili dijelove mesa, peradi i ribe uz vanjski rub posude za pečenje. Na taj će način deblji dijelovi upiti najviše mikrovalne energije i hrana će se jednakomjerno ispeći.

Zaštita

Kako bi se spriječilo pretjerano pečenje, na kutove ili rubove hrane kvadratnih ili pravokutnih oblika mogu se staviti trake aluminijske folije (koje blokiraju mikrovalove). Ne pretjerujte s uporabom folije, te je dobro pričvrstite uz posudu, inače će izazvati iskrenje u pećnici.

Podizanje

Hrana veće gustoće može se podići na višu razinu, tako da se mikrovalovi mogu upijati putem donjih i srednjih dijelova hrane.

Probadanje

Hrana u ljusci, kori ili omotaču može se rasprsnuti u pećnici, ukoliko se prije kuhanja ne probode. Takva hrana uključuje žutjanke i bjeljanke jajeta, školjke i oštrige, te cijelo povrće i voće.

Provjera rezultata kuhanja

Hrana se u mikrovalnoj pećnici vrlo brzo kuha i stoga ju je potrebno često provjeravati. Neke vrste hrane ostaju u mikrovalnoj pećnici sve do kraja kuhanja. Ipak većinu hrane, uključujući meso i perad, potrebno je izvaditi iz pećnici prije kraja kuhanja, te dovršiti kuhanje tijekom vremena stajanja izvan pećnice. Tijekom vremena stajanja, unutarnja će temperatura hrane porasti između 3° C (5° F) i 8° C (15° F).

Vrijeme stajanja

Nakon vađenja iz pećnice, hrana često treba odstajati između 3 i 10 minuta. Tijekom vremena stajanja, hrana se obično pokriva kako bi zadržala toplinu, osim kada se mora osušiti (npr. neki kolači i keksi). Stajanjem se omogućava završetak kuhanja hrane, te stapanje i razvoj okusa.

Čišćenje pećnice

1 Održavajte čistoću unutrašnjosti pećnice

Mrlje od rasprsnute hrane ili prolivene tekućine mogu se zaljepiti za zidove pećnice, te između brtve i površine vrata. Prolivenu hranu najbolje je odmah obrisati vlažnom krpom. Mrvice i prolivena hrana upijaju mikrovalnu energiju i mogu produljiti vrijeme kuhanja. Za brisanje mrvica između vrata i okvira koristite vlažnu krpu. Važno je održavati čistoću tih dijelova kako bi se osiguralo dobro prijanjanje. Uklonite masne mrlje spužvicom i tekućim deterdžentom, te isperite i obrišite. Ne koristite grube deterdžente ili abrazivna sredstva za čišćenje. Metalni pladanj može se oprati ručno ili u stroju za pranje suđa.

2 Održavajte čistoću vanjskog kućišta pećnice

Održavajte čistoću vajskog kućišta pećnice tekućim deterdžentom i vodom. Nakon toga isperite čistom vodom i obrišite mekom krpom ili papirnatim ubrusom. Kako biste spriječili oštećenje radnih dijelova unutar pećnice, morate spriječiti prodor vlage kroz otvore za ventilaciju. Za čišćenje upravljačke ploče, otvorite vrata kako biste spriječili nehotišno pokretanje pećnice. Ploču obrišite prvo vlažnom krpom, te odmah potom suhom krpom. Po završetku čišćenja, pritisnite tipku Prekid/Kraj.

- Ako se unutar ili s vanjske strane vrata pećnice nakupi para, obrišite vrata mekom krpom. Ovo se može dogoditi kada pećnica radi pod uvjetima visoke vlage, ali to ne znači da uređaj ne funkcionira ispravno.
- Potrebno je održavati čistoću vrata i brtvi na vratima. Za čišćenje koristite samo toplu vodu s tekućim deterdžentom, te temeljito isperite i obrišite.
NE KORISTITE ABRAZIVNE MATERIJALE POPUT PRAŠKA ZA ČIŠĆENJE ILI SPUŽVICA S ČELIČNIM ILI PLASTIČNIM VLAKNIMA. Metalne dijelove lakše ćete održavati ako ih često brišete vlažnom krpom.
- Ne koristite parne čistače.
- Prilikom čišćenja upravljačke ploče vlažnom krpom ili prskanja vode na kontrolno staklo, izvucite utikač pećnice iz utičnice. Ako utikač nije izvučen, uređaj se može pokrenuti pritiskom na tipku Brzi start.

PITANJA I ODGOVORI

Najčešća pitanja	Odgovor
Što nije u redu ako se ne upali svjetlo u pećnici?	Postoji nekoliko razloga zašto svjetlo ne gori. Ili je pregorjela žarulja ili je došlo do kvara u strujnome krugu.
Prolazi li mikrovalna energija kroz rupice na staklu na vratima?	Ne. Rupice su namijenjene prolasku svjetla; one ne propuštaju mikrovalnu energiju.
Zašto se pritiskom na tipku na upravljačkoj ploči uređaj oglašava pištanjem?	Pištanjem se potvrđuje da je postavka pravilno unešena.
Hoće li u slučaju pokretanja prazne pećnice doći do oštećenja mikrovalne funkcije?	Da. Nikad ne pokrećite pećnicu ako je prazna.
Zašto se jaja katkad rasprsnu?	Prilikom pečenja, prženja ili poširanja jaja, radi pare koja se nakuplja unutar ovojnice, žutanjak može iscuriti. Kako bi se to spriječilo, probušite žutanjak prije kuhanja. Nikada ne koristite mikrovalnu funkciju za kuhanje jaja u ljusci.
Zašto se nakon mikrovalnog kuhanja preporuča vrijeme stajanja?	Po završetku mikrovalnog kuhanja, hrana se i dalje kuha za vrijeme stajanja. Vrijeme stajanja omogućava da se hrana ravnomjerno i do kraja skuha. Duljina vremena stajanja zavisi od gustoće hrane.
Zašto se katkad hrana kuha sporije nego što je opisano u vodiču za kuhanje?	Ponovno provjerite vodič za kuhanje kako biste se uvjerali da pravilno slijedite naputke, te pronašli što uzrokuje varijacije u vremenu kuhanja. Vrijeme kuhanja i postavke temperature navedene u vodiču za kuhanje samo su preporuke kako bi se spriječilo predugo kuhanje, a najčešći je problem navikavanje na način rada pećnice. Dulje vrijeme kuhanja zavisi i od varijacija u veličini, obliku, težini i dimenzijama hrane. Prilikom provjere hrane uvijek koristite ne samo vodič za kuhanje, već i zdravu logiku, kao što to činite pri uporabi standardnog štednjaka.

PROVJERA SUKLADNOSTI POSUĐA SA STANDARDOM EN 60705 45

Funkcija	Jelo	Postavka mikrovalne jačine	Temperatura zagrijavanja u	Napomene
Mikrovalno odmrzavanje	Meso	Funkcija automatskog ključa	-	Stavite ravan tanjur na sredinu staklene ladice. Koristite funkciju "Automatsko Odmrzavanje 1" i odaberite odgovarajuću težinu. Kad čujete zvučni signal, okrenite hranu i pritisnite start kako biste nastavili s kuhanjem.
Mikrovalno kuhanje	Slatka krema od jaja i mlijeka	360 W, 28~35 min	-	Stavite posudu od pyrexa promjera 22 cm na nisku rešetku.
	Kolač od biskvita	900 W, 4~5 min	-	Stavite posudu od pyrexa promjera 22 cm na sredinu staklenog podloška.
	Mesna štruca	540 W, 13~25 min	-	Stavite posudu od pyrexa na sredinu staklenog podloška.
Kombinirano kuhanje s mikrovalnom	Zapečeni krumpir	360 W, 25~29 min	200° C	Stavite posudu od pyrexa promjera 22 cm na donju policu.
	Kolač	-	170° C	Stavite posudu od pyrexa promjera 22 cm na donju policu.
	Pile	Funkcija automatskog ključa	-	Stavite pile s prsima prema dolje na donju policu na posudu za otjecanje. Koristite funkciju "Aktivna konvekcija 1" i odaberite odgovarajuću težinu. Kad čujete zvučni signal, okrenite hranu i pritisnite start kako biste nastavili s kuhanjem.

TEHNIČKI PODACI

MJ3281BCS		
Ulazna struja	230 V~ 50 Hz	
Izlazna jačina	900 W (prema standardu IEC60705)	
Mikrovalna frekvencija	2450 MHz +/- 50 MHz(2. skupina/klasa B)	
Vanjske dimenzije	530 mm(Š) X 322 mm(V) X 533 mm(D)	
Potrošnja struje	Maks.	2600 W
	Mikrovalna	1400 W
	Roštilj	1250 W
	Konvekcija	1250 W (Max. 2450 W)
	Kombinirano	Maks. 2600 W

Oprema 2. skupine: 2. skupina sadrži svu ISM RF opremu u kojoj se namjerno proizvodi i upotrebljava ili samo upotrebljava radiofrekvencijska energija u rasponu frekvencija od 9 kHz do 400 GHz, u obliku elektromagnetskog zračenja, kapacitivnog i/ili induktivnog sprežavanja, za obradu materijala ili u svrhu provjere/analize.

Oprema klase B prikladna je za upotrebu u kućanskim prostorima i prostorima izravno povezanim s niskonaponskom električnom mrežom iz koje se napajaju zgrade namijenjene stanovanju.

Odlaganje starog uređaja

1. Kada se na proizvodu nalazi prekriveni simbol kante za smeće, to znači da je on u skladnosti s Europskom Direktivom 2002/96/EC.
2. Svi električni i elektronički proizvodi moraju se odlagati odvojeno od običnog otpada, na posebno namijenjenim sakupljalištima prema odredbama vlade ili lokalnih vlasti.
3. Pravilno odlaganje vašeg starog uređaja pomoći će u sprječavanju mogućih negativnih posljedica za okoliš i ljudsko zdravlje.
4. Za više informacija o odlaganju starog uređaja, obratite se uredu vašeg grada, službi za odlaganje smeća ili trgovini gdje ste kupili proizvod.

MEMO

