



OWNER'S MANUAL

MICROWAVE OVEN

PLEASE READ THIS OWNER'S MANUAL THOROUGHLY BEFORE OPERATING.

? E \$" &%F



MFL65920535

ENGLISH

MAGYAR

БЪЛГАРСКИ

HRVATSKI

www.lg.com

Precautions

Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy.

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

It is important not to tamper with the safety interlocks.

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

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

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

Warning

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

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

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

Warning

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

How the Microwave Oven Works

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

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

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

A very safe appliance

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

Precautions	2
Contents	3
Important safety instructions	4 ~ 8
Unpacking & Installing	9 ~ 10
Setting the Clock	11
Child Lock	12
Micro Power Cooking	13
Micro Power Level	14
Two Stage Cooking	15
Quick Start	16
Auto Cook	17 ~ 18
Auto Defrost	19 ~ 20
Quick Defrost	21 ~ 22
Auto Reheat	23 ~ 24
More or Less Cooking	25
Microwave - safe Utensils	26
Food characteristics & Microwave cooking	27 ~ 28
Questions & Answers	29
Technical Specifications	30

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.



This is the safety alert symbol. This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others. All safety messages will follow the safety alert symbol and 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 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 in electric shock.
- 2. Do not use the oven for the purpose of dehumidification. (ex. Operating the microwave oven with wet newspapers, clothes, toys, electric devices, pet or child etc.)**
 - ⦿ It can be the cause of serious damage to safety such as a fire, a burn or a sudden death due to an electric 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.**
- 4. Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.**
 - ⦿ They may get a burn.
- 5. Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode. Remove the plastic wrapping from food before cooking or defrosting. Note though that in some cases food should be covered with plastic film, for heating or cooking.**
 - ⦿ They could burst.
- 6. Be certain to use proper accessories on each operation mode.**
 - ⦿ Improper use could result in damage to your oven and accessories, or could make spark and a fire.
- 7. The children should not allow to play with accessories or hang down from the door handle.**
 - ⦿ They may get hurt.

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.

Important Safety Instructions

WARNING

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 loosened), (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.

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.

CAUTION

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 vegetable.

- ⦿ 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 be poured due to the possibility of container deterioration, which also can 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 will become hot, there is the danger of a burn 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.

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.

Important Safety Instructions

CAUTION

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 a burn.

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 a 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 electric 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.

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.

CAUTION

26. 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.

27. 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 improper plug or switch can cause an electric shock or a fire.

28. Should be monitored to ensure that children do not play with the device.

29. The devices are not intended to be operated by an external timer or by a separate control.

30. Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.

31. The microwave oven shall not be placed in a cabinet unless it has been tested in a cabinet.

32. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.

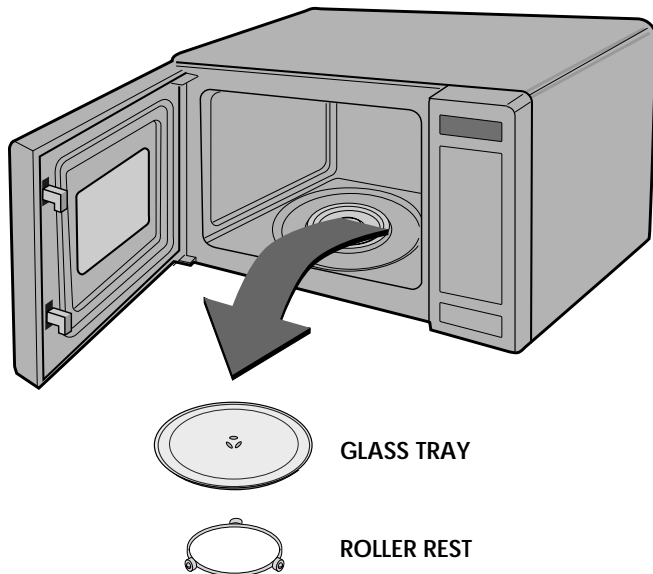
33. The minimum height of free space necessary above the top surface of the oven.

34. The microwave oven is intended to be used built-in.

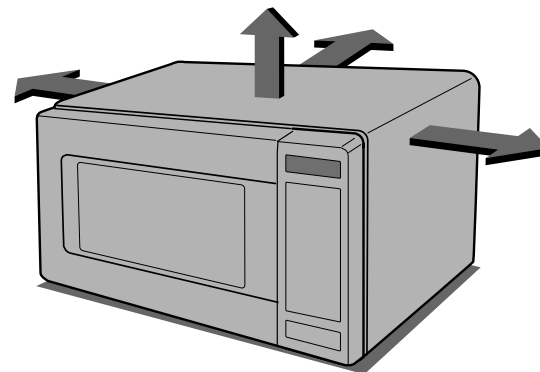
By following the basic steps on these two pages you will be able to quickly check that your oven is operating correctly. Please pay particular attention to the guidance on where to install your oven. When unpacking your oven make sure you remove all accessories and packing. Check to make sure that your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

Unpacking & Installing

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



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



THIS OVEN SHOULD NOT BE USED FOR COMMERCIAL CATERING PURPOSES

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

- 4** Open your oven door by pushing **RELEASE BUTTON**. Place the **ROTATING RING** inside the oven and place the **GLASS TRAY** on top.

- 5** Fill a **microwave safe container** with 300 ml (1/2 pint) of water. Place on the **GLASS TRAY** and close the oven door. If you have any doubts about what type of container to use please refer to page 26.



- 6** Press the **STOP/CLEAR** button, and press the **START** button 1 time to set 30 secondes of cooking time. You will hear a BEEP when you press the button.



- 7** The **DISPLAY** will count down from 30 secondes. 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

Setting the Clock

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

In the following example I will show you how to set the time for 14:35 when using the 24 clock.

Make sure that you have removed all packaging from your oven.



When your oven is plugged in for the first time or when power resumes after a power cut, a '0' will be shown in the display; 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.

During clock setting the colon will flash, After setting, the colon will stop flashing.

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

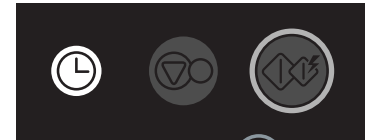
Press **Stop/Clear**.



Press **set clock** once.

(If you want to use a 12 hour clock, Press **set clock** once more.

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



Press **10 min** fifteen times.

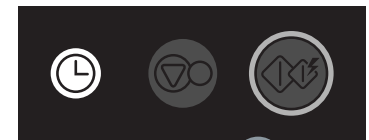
Press **1 min** three times.

Press **10 sec** five times.



Press **set clock** or **Start** to set the time.

The clock starts counting.



Child Lock



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

Press **Stop/Clear**.



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



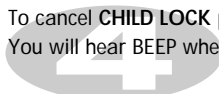
The time will disappear on the display if you have set the clock.



"L" remains displayed to let you know that **CHILD LOCK** is set.



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



Micro Power Cooking

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



Your oven has five microwave Power settings. High power is automatically selected but repeated presses of the **MICRO** button will select different power levels.

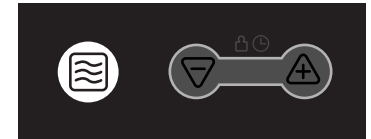
POWER	Press MICRO	%	POWER OUTPUT
HIGH MAX	1 time	100%	800W
MEDIUM HIGH	2 times	80%	640W
MEDIUM	3 times	60%	480W
MEDIUM LOW	4 times	40%	320W
LOW	5 times	20%	160W

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

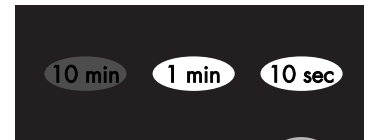
Press **Stop/Clear**.



Press **micro** twice to select 80% power. "640" appears on the display.

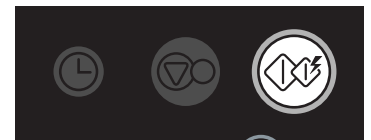


Press **1 min** five times.
Press **10 sec** three times.



Press **Start**.

After cooking is over, End Reminder Beep Sounds per 1 minute for 5 minutes until the oven door is opened.



Micro Power Level

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

POWER LEVEL	USE	POWER LEVEL (%)	POWER OUTPUT
HIGH	<ul style="list-style-type: none"> * Boil Water * Brown minced beef * Cook poultry pieces, fish, vegetables * Cook tender cuts of meat 	100%	800W
MEDIUM HIGH	<ul style="list-style-type: none"> * All reheating * Roast meat and poultry * Cook mushrooms and shellfish * Cook foods containing cheese and eggs 	80%	640W
MEDIUM	<ul style="list-style-type: none"> * Bake cakes and scones * Prepare eggs * Cook custard * Prepare rice, soup 	60%	480W
MEDIUM LOW	<ul style="list-style-type: none"> * Melt butter and chocolate * Cook less tender cuts of meat 	40%	320W
LOW	<ul style="list-style-type: none"> * Soften butter & cheese * Soften ice cream * Raise yeast dough * All thawing 	20%	160W



Two stage Cooking

In the following example I will show you how to cook some food in two stages. The first stages will cook your food for 11 minutes on HIGH; the second will cook for 35 minutes on 320.



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

At the end of stage1, BEEP sounds and stage 2 commences.

Should you wish to clear the programme press **Stop/Clear** twice.

Press **Stop/Clear**.

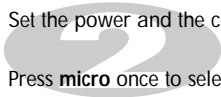


Set the power and the cooking time for stage1.

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

Press **10 min** once.

Press **1 min** once.

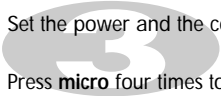


Set the power and the cooking time for stage2.

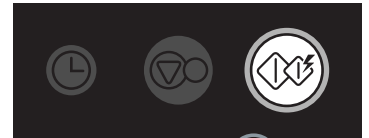
Press **micro** four times to select 320 power.

Press **10 min** three times.

Press **1 min** five times.



Press **Start**.



Quick Start

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

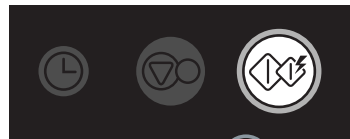
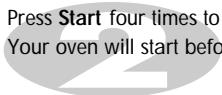


The **QUICK START** feature allows you to set 30 seconds intervals of HIGH power cooking with a touch of the **Start/Q.Start**.

Press **Stop/Clear**.



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



During **QUICK START** cooking, you can extend the cooking time up to 10 minutes by repeatedly pressing the **Start/Q.Start** key.



Auto Cook

In the following example I will show you how to cook 0.6kg of fresh vegetable.



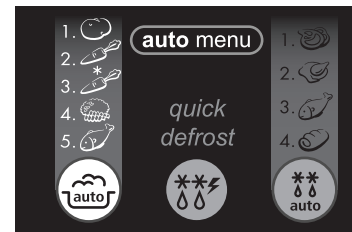
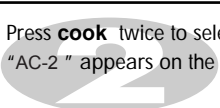
AUTO COOK allows you to cook most of your favorite food easily by selecting the food type and entering the weight of the food by pressing the **more/less** key.

CATEGORY	Press cook
JACKET POTATO	1 time
FRESH VEGETABLE	2 times
FROZEN VEGETABLE	3 times
RICE/PASTA	4 times
FRESH FISH	5 times

Press **Stop/Clear**.



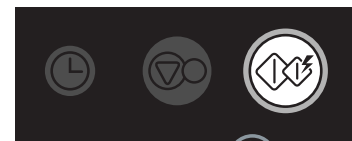
Press **cook** twice to select Fresh vegetable. "AC-2 " appears on the display.



Press **more** key five times to enter 0.6kg.



Press **Start**.



FOOD CATEGORY	WEIGHT LIMIT	UTENSILS	FOOD TEMP.	INSTRUCTIONS																	
1. JACKET POTATO (Ac-1)	0.1 kg ~ 1.0 kg	–	Room	Choose medium sized potatoes 170 -200g. Wash and dry potatoes. Pierce the potatoes several times with fork. Place the potatoes on the glass turntable. Adjust weight and press start. After cooking, remove the potatoes from the oven. Let stand covered with foil for 5 minutes.																	
2. FRESH VEGETABLE (Ac-2)	0.2 kg ~ 0.8 kg	Microwave-safe bowl	Room	Place vegetables in a microwave-safe bowl. Add water. Cover with wrap. After cooking, stir and allow to stand for 2 minutes. Add amount of water according to the quantity. ** 0.2kg - 0.4kg : 2 Tablespoon ** 0.5kg - 0.8kg : 4 Tablespoon																	
3. FROZEN VEGETABLE (Ac-3)	0.2 kg ~ 0.8 kg	Microwave-safe bowl	Frozen	Place vegetables in a microwave-safe bowl. Add water. Cover with wrap. After cooking, stir and allow to stand for 2 minutes. Add amount of water according to the quantity. ** 0.2kg - 0.4kg : 2 Tablespoon ** 0.5kg - 0.8kg : 4 Tablespoon																	
4. RICE / PASTA (Ac-4)	0.1 kg ~ 0.3 kg	Microwave-safe bowl	Room	Wash rice. Darin water. Place rice & boiling water with $\frac{1}{4}$ to 1 teaspoon salt in a deep and large bowl. <table border="1" data-bbox="727 633 1294 732"> <thead> <tr> <th colspan="2">Weight</th> <th>100g</th> <th>200g</th> <th>300g</th> <th>Cover</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Water</td> <td>Rice</td> <td>180ml</td> <td>330ml</td> <td>480ml</td> <td>Yes</td> </tr> <tr> <td>Pasta</td> <td>400ml</td> <td>800ml</td> <td>1200ml</td> <td>No</td> </tr> </tbody> </table> ** Rice - After cooking, stand covered for 5 minutes or until water is absorbed. ** Pasta - During the cooking, stir several times. After cooking, stand for 1 or 2 minutes with cover. Rinse pasta with cold water.	Weight		100g	200g	300g	Cover	Water	Rice	180ml	330ml	480ml	Yes	Pasta	400ml	800ml	1200ml	No
Weight		100g	200g	300g	Cover																
Water	Rice	180ml	330ml	480ml	Yes																
	Pasta	400ml	800ml	1200ml	No																
5. FRESH FISH (Ac-5)	0.1 kg ~ 0.6 kg	Microwave-safe flan dish	Refrigerated	Whole fish, steaks - Oily fish : salmon, mackerel - White fish : cod, haddock Arrange in a single layer in a large microwave-safe flan dish. Cover dish tightly with plastic wrap and pierce in several places. Place on the glass turntable. Adjust weight and press start. After cooking, remove the dish from the oven. Allow to stand for 3 minutes before serving.																	

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

Auto Defrost



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

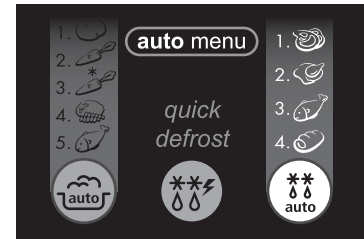
Category	Press defrost	
MEAT	1	time
POULTRY	2	times
FISH	3	times
BREAD	4	times

Press **Stop/Clear**.

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



Press **defrost** twice to select the **POULTRY** defrosting programme. "dEF2" appears on the display window.



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

Press **more** fourteen times to enter 1.4 Kg.



Press **Start**.



During defrosting your oven will "BEEP", at which point open the oven door, turn food over and separate to ensure even thawing. Remove any portions that have thawed or shield them to help slow down thawing.

After checking close the oven door and press **Start/Q.Start** to resume defrosting.

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

AUTO WEIGHT DEFROST GUIDE

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

CATEGORY	WEIGHT LIMIT	UTENSIL	FOOD
MEAT (dEF1) POULTRY (dEF2) FISH (dEF3)	0.1 ~ 4.0 kg	Microwave ware (Flat plate)	Meat Minced beef, Fillet steak, Cubes for stew, Sirloin steak, Pot roast, Rump roast, Beef burger Pork chops, Lamb chops, Rolled roast, Sausage, Cutlets(2cm) Turn food over at beep. After defrosting, let stand for 5-15 minutes. Poultry Whole chicken, Legs, Breasts, Turkey breasts(under 2.0kg) Turn food over at beep. After defrosting, let stand for 20-30 minutes. Fish Fillets, Steaks, Whole fish, Sea foods Turn food over at beep. After defrosting, let stand for 10-20 minutes.
BREAD (dEF4)	0.1 ~ 0.5 kg	Paper towel or flat plate	Sliced bread, Buns, Baguette, etc. Separate slices and place between paper towel or flat plate. Turn food over at beep. After defrosting, let stand for 1-2 minutes.

Quick Defrost

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



Press **Stop/Clear**.

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



Press **defrost** to select the **meat** defrosting programme.

The oven will start automatically.



During defrosting your oven will "BEEP", at which point open the oven door, turn food over and separate to ensure even thawing. Remove any portions that have thawed or shield them to help slow down thawing. After checking close the oven door and press **Start/Q.Start** to resume defrosting.

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

QUICK DEFROST GUIDE

Use this function to defrost quickly for minced meat.

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

<i>CATEGORY</i>	<i>WEIGHT</i>	<i>UTENSIL</i>	<i>INSTRUCTIONS</i>
Minced Meat	0.5kg	Microwave ware (Flat plate)	Minced meat Turn food over at beep. After defrosting, let stand for 5-15 minutes.

Auto Reheat

In the following example I will show you how to cook 0.6kg of Chilled Meal.



Auto Reheat cooking makes food reheating convenient and easy to use. The oven has been pre-programmed to automatically reheat food.

Your oven has three Auto Reheat settings: Chilled Meal, Frozen Meal and Soup/Sauce.

Press **Stop/Clear**.

1



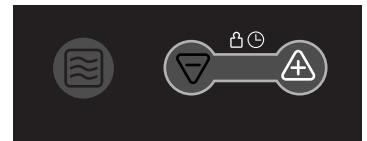
Press **chilled meal**.

2



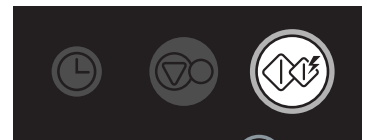
Press **more** key three times to enter 0.6 Kg.

3



Press **Start**.

4



<i>CATEGORY</i>	<i>WEIGHT LIMIT</i>	<i>UTENSIL</i>	<i>FOOD TEMP.</i>	<i>INSTRUCTIONS</i>
1. CHILLED MEAL	0.3 - 0.6kg	Own tray	Refrigerated	<p>Pierce using a skewer on the surface. Place food on the glass turntable. After cooking, allow to stand for 2-3 minutes before serving.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Stirrable e.g : Spaghetti bolognese, Beef stew - Non-stirrable e.g : Lasagne, Cottage pie <p>Note : For food contained in bag(s), pierce meat portion and rice/pasta portions, etc.</p> <ul style="list-style-type: none"> - For stirrable foods, stir at beep. - Non-stirrable foods, it is not necessary to stir at beep.
2. FROZEN MEAL	0.3 - 0.6kg	Own tray	Frozen	Same as above.
3. SOUP/SAUCE	0.2 - 0.6kg	Microwave-safe bowl	Room	<p>Pour the soup/sauce into a microwave-safe bowl. Cover with lid or plastic wrap. After heating, stir. Allow to stand for 2 minutes with cover. And then stir again.</p>

In the following example I will show you how to change the preset of Auto Cook programme for a longer or shorter cooking time.

More or Less Cooking



If you find that your food is over or undercooked when using the **Auto Cook** or **Auto REHEAT** programme. You can increase or decrease cooking time by pressing the **more/less** key.

When manual cooking you can extend the cooking time at any point by using the **more/less** key.

There is no need to stop the cooking process.

Press **Stop/Clear**.

Set the required **cook** programmes.
(Select weight of food)

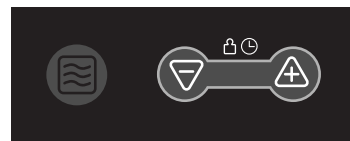
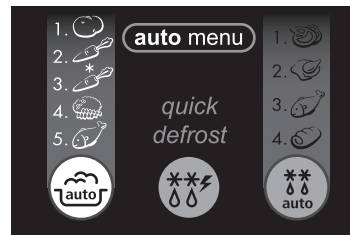
Press **Start**.

Press **more**

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

Press **less**

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



Microwave-safe Utensils

Never use metal or metal trimmed utensils in your microwave oven

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

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

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

Dinner plates

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

Glassware

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

Plastic storage containers

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

Paper

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

Plastic cooking bags

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

Plastic microwave cookware

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

Pottery, stoneware and ceramic

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

CAUTION

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

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

Food characteristics & Microwave cooking

Keeping an eye on things

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

Factors affecting microwave cooking times

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

Density of food

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

Height of food

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

Moisture content of food

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

Bone and fat content of food

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

Quantity of food

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

Shape of food

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

Covering

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

Browning

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

Covering with greaseproof paper

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

Arranging and spacing

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

Food characteristics & Microwave cooking.

Stirring

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

Turning over

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

Placing thicker portions facing outwards

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

Shielding

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

Elevating

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

Piercing

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

Testing if cooked

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

Standing time

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

To Clean Your Oven

1 Keep the inside of the oven clean

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

2 Keep the outside of the oven clean

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

3 If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe the panels with a soft cloth. This may occur when the microwave oven is operated under high humidity conditions and in no way indicates a malfunction of the unit.

4 The door and door seals should be kept clean. Use only warm, soapy water, rinse then dry thoroughly.

DO NOT USE ABRASIVE MATERIALS, SUCH AS CLEANING POWDERS OR STEEL AND PLASTIC PADS.

Metal parts will be easier to maintain if wiped frequently with a damp cloth.

Questions & Answers

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

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

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

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

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

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

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

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

Q Why do eggs sometimes pop?

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


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

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

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

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

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

 **CAUTION**

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

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

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

Technical Specifications

Technical Specification

	MS2043T
Power Input	230 V AC / 50 Hz
Output	800 W (IEC60705 rating standard)
Microwave Frequency	2450 MHz +/- 50 MHz(Group 2/Class B)
Outside Dimension	455 mm(W) X 284 mm(H) X 311 mm(D)
Power Consumption	1200 Watts

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.

<English>



Disposal of your old appliance

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



HASZNÁLATI UTASÍTÁS

MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ

MIELŐTT HASZNÁLATBA VENNÉ A KÉSZÜLÉKET, A SZAKSZERŰ HASZNÁLAT ÉRDEKÉBEN KÉRJÜK, FIGYELMESEN OLVASSA VÉGIG A HASZNÁLATI UTASÍTÁST!

MS2043T

MAGYAR

Biztonsági előírások

A mikrohullámú energiának való közvetlen kitettség megelőzéséhez

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

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

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

A mikrohullámú sütő beállítását és javítását kizárólag szakképzett szerelővel végeztesse.

Figyelem

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

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

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

Figyelem

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

Tartalomjegyzék

Hogyan működik a mikrohullámú sütő?

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

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

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

Rendkívül biztonságos berendezés

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

Biztonsági előírások	2
Tartalomjegyzék	3
Fontos biztonsági előírások	4 ~ 8
Kicsomagolás és üzembe helyezés	9 ~ 10
Az óra beállítása	11
Gyermekzár	12
A teljesítményfokozat beállítása	13
A teljesítményfokozatok használata	14
Kétlépcsős főzés	15
Gyors indítás	16
Automatikus főzés	17 ~ 18
Automatikus felolvasztás	19 ~ 20
Gyors felolvasztás	21 ~ 22
Automatikus újramelegítés	23 ~ 24
Több vagy kevesebb főzés	25
A mikrohullámú sütőben használható edények	26
Az ételek jellemzői	27 ~ 28
Kérdések és válaszok	29
Minőségtanúsítás	30

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.



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, ajtótomítéseinak, kezelőpaneljének, biztonsági reteszelő kapcsolójának megrongálása, átállítása, nem szakszerű javítása, továbbá a mikrohullámú sugárzástól védő burkolat eltávolítása tilos. Az ajtótomítések illetve a környező alkatrészek sérülése esetén a mikrohullámú sütő üzemeltetése tilos. A készülék javítását kizárólag megfelelő képesítésű 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 vész helyzetet, 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 vész helyzetet, 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.**
 - A nem megfelelő kiegészítők használata a sütő vagy tartozékainak sérülését, illetve szikrázást és tüzet okozhat.

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.

Fontos biztonsági előírások

VIGYÁZAT

- 7. Ne engedje, hogy a gyermekek a kiegészítővel játszanak vagy az ajtó fogantyújába kapaszkodjanak.**
 - ⦿ A készülék nem rendeltetésszerű használata sérülést okozhat.
- 8. Ha az ajtó vagy a tömítés sérült, akkor nem szabad használni és szakemberrel meg kell javíttatni.**
- 9. A mikrohullámú energia ellen védő burkolat eltávolításával járó szerviz- vagy javítási munkák a szakemberen kívül mindenki másra veszélyt jelentenek.**
- 10. Kombinált üzemmód használata esetén a keletkező hőmérséklet miatt gyermekek csak felnőtt felügyelettel használhatják a készüléket.**
- 11. Használat közben a megérinthető részek felmelegedhetnek. Ne érintse meg a fűtés alkatелеit. 8 év alatti gyermekek csak folyamatos felügyelettel használhatják a készüléket.**

FIGYELEM

- 1. Az ajtómechanizmusba épített biztonsági reteszelő kapcsolónak köszönhetően a készülék nyitott ajtóval nem üzemeltethető. A biztonsági reteszelő kapcsoló megrogzálása, 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 zárónyelvéen (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.

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.



FIGYELEM

7. Ne használja a sütőt üresen. Célszerű a sütőben egy pohár vizet elhelyezni, mert a víz biztonságosan elnyeli a mikrohullámokat, ha a sütőt véletlenül elindítanak.

⦿ A sütő nem rendeltetésszerű használata a készülék károsodását okozhatja.

8. A sütőben ne főzzön papírtörülőbe 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 fémzálas rögzítőket. Használat előtt ellenőrizze, hogy az adott edény használható-e mikrohullámú sütőben.

⦿ Ezek az edények a mikrohullámú sütőben túlmelegedhetnek és elszenszedhetnek. A fém tárgyakkal 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 tálcat 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 fröcskölnhetnek.

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) szétrobbanhat.

⦿ Melegítés 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 sütő kézzel 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.

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.

Fontos biztonsági előírások



FIGYELEM

- ⦿ 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 kipattogatni.**
- ⦿ 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. Ha a mikrohullámú sütőt szekrényben helyezi el, akkor a készülék használata közben a dekorációs ajtónak nyitva kell lennie.**
- ⦿ 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. 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.**
- 28. Győződjön meg arról, hogy a gyerekek nem játszanak a készülékkel.**
- 29. A készüléket nem lehet külső időzítőről vagy egy különálló tárggyal irányítani.**
- 30. Csak mikrohullámú sütőben használható edényeket használjon.**
- 31. A mikrohullámú sütőt csak akkor helyezze szekrénybe, ha ilyen módon is tesztelték.**

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.



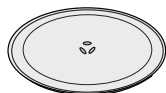
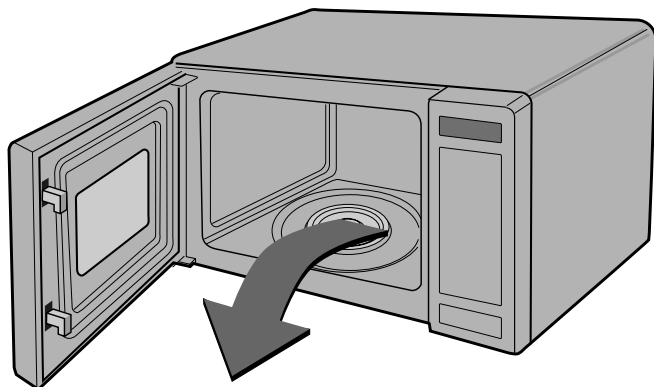
FIGYELEM

- 32. 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. A készülék tisztítását és felhasználói karbantartását csak 8 évnél idősebb gyerekek végezhetik, kizárólag folyamatos felügyelettel.**
- 33. A sütő felett szükséges minimális szabad terület hagyni.**
- 34. A mikrohullámú sütő beépítve használható.**

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

Kicsomagolás és üzembe helyezés

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

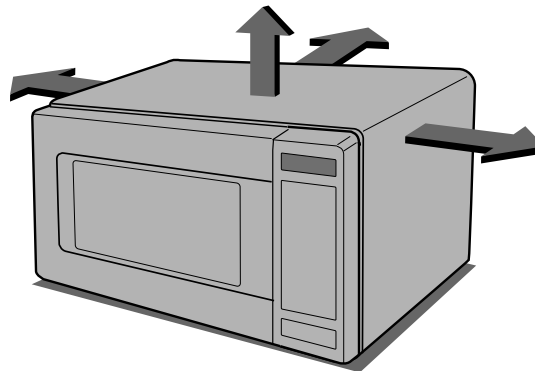


forgótányér



tányérvezető görgő

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



EZT A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐT TILOS KERESKEDELMI JELLEGŰ CÉLOKRA HASZNÁLNI.

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

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

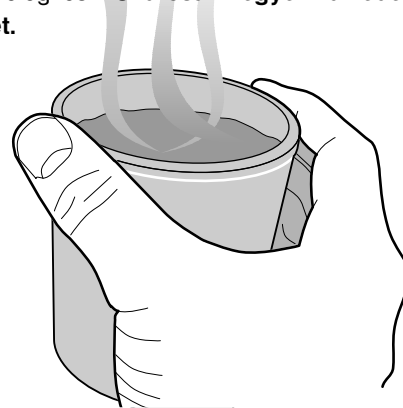
5 Egy mikrohullámú sütőben használható edénybe töltsön 300 ml vizet. Helyezze az edényt a **ÜVEG FORGÓTÁNYÉRRÁ**, majd zárja be a sütőtér ajtaját. Ha nincs tisztában a mikrohullámú sütőben használható edény-fajtákkal, lapozzon a 26 oldalra.



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



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



A SÜTŐ TELEPÍTÉSE BEFEJEZŐDÖTT.

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

Az óra 12 órás vagy 24 órás kijelzési rendszerben képes működni.
Az alábbi példában a beépített órát 14 óra 35 percre állítjuk be 24 órás kijelzési rendszerben.
Győződjön meg róla, hogy minden csomagolóanyagot eltávolított a sütőből.

Az óra beállítása



A mikrohullámú sütő első bekapcsolásakor vagy hálózati feszültségkimaradás után a kijelzőn a „0” időérték látható. Ilyenkor az órát be kell állítani.

Ha az órajelzés helyén (vagy a kijelző bármely részén) furcsa szimbólumok jelennek meg, húzza ki a hálózati vezetékét a fali konnektorból, majd rövid idő múlva dugja azt vissza és állítsa be az órát.

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

Nyomja meg az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot.



Nyomja meg egyszer a **CLOCK** gombot.

(Amennyiben a 12 órás időformátumot kívánja használni, nyomja meg még egyszer a **CLOCK** gombot.

Amennyiben az óra beállítását követően más opciót szeretne módosítani, ki kell húznia, majd vissza kell dugnia a berendezés dugóját.)



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

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

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



A **CLOCK** gombbal végezze el az idő beállítását.

Az óra működni kezd.



Gyermekzár

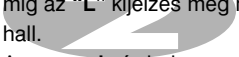


A mikrohullámú sütőt olyan biztonsági rendszerrel láttuk el, amely megakadályozza a véletlen bekapcsolást. A gyermekzár bekapcsolása után a mikrohullámú sütő egyetlen funkciója sem működik, így melegítésre nem használható. A mikrohullámú sütő ajtaját azonban a gyermek továbbra is ki tudja nyitni.

Nyomja meg az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot.



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



A **gyermekzár** bekapcsolása ezzel megtörtént.

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



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



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



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



Az Ön mikrohullámú sütője 5 különböző teljesítményfokozattal rendelkezik.

Teljesítményfokozat	%	Teljesítmény
Magas (HIGH MAX)	100%	800W
Közép-magas (MEDIUM HIGH)	80%	640W
Közepes (MEDIUM)	60%	480W
Közép-alacsony (MEDIUM LOW)	40%	320W
Alacsony (LOW)	20%	160W

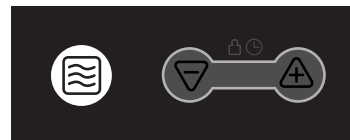
A teljesítményfokozat beállítása

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

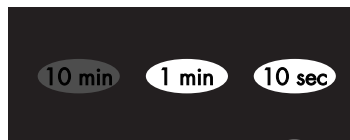
Nyomja meg az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot.



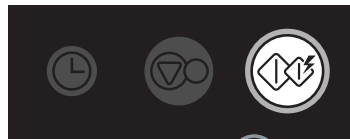
Az **MICRO POWER** (teljesítmény) gombot kétszer, ezzel szelektálódik a 80%-os teljesítményű MICRO mód. A kijelzőn az 640 látható lesz.



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



Nyomja meg az **INDÍTÁS** gombot.



A teljesítményfokokozatok használata

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

TELJESÍTMÉNYFOKOZAT	ALKALMAZÁS	TELJESÍTMÉNYSZINT	TELJESÍTMÉNY
Magas (HIGH MAX)	<ul style="list-style-type: none">• Vízforralás• Darált marhahús barnítása• Baromfi, hal, zöldségek főzése• Hússzeletek puhítása	100%	800W
Közép-magas (MEDIUM HIGH)	<ul style="list-style-type: none">• Mindenféle melegítés• Hús és baromfi pirítása• Gomba és rákfélék főzése• Sajtós és tojásos ételek főzése	80%	640W
Közepes (MEDIUM)	<ul style="list-style-type: none">• Sütemények és lángos sütése• Tojás előkészítése• Puding főzése• Rizs, leves főzése	60%	480W
Közép-alacsony (MEDIUM LOW)	<ul style="list-style-type: none">• Vaj és csokoládé felolvasztása• Hússzeletek kisebb mértékű puhítása	40%	320W
Alacsony (LOW)	<ul style="list-style-type: none">• Vaj és csokoládé lágyítása• Jégkrém lágyítása• Élesztős tészta kelesztése• Mindenféle felolvasztás	20%	160W



A következő példában bemutatjuk, hogyan kell elkészíteni egy ételt két lépésben. Az első lépésben az ételt 11 percen keresztül **MAGAS (HIGH)** teljesítményen főzzük; a második lépésben pedig 320W teljesítményen tovább főzzük 35 percen keresztül.

Kétlépcsős főzés



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

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

Nyomja meg az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot.



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

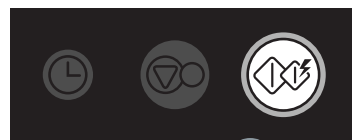
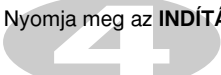
A **MAGAS (HIGH)** teljesítményfokozat kiválasztásához nyomja meg a **MICRO** gombot.

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



Állítsa be a második lépéshez a teljesítményfokozatot és a főzési időt. A **MICRO** gomb egyszeri megnyomásával válassza ki a 320W teljesítményt

Nyomja meg az **10 MIN** gombot háromszor.
Nyomja meg az **1 MIN** gombot ötször.



Gyors indítás

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

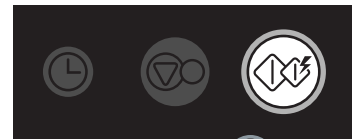


A **GYORS INDÍTÁSI** funkció lehetővé teszi, hogy csupán az **INDÍTÁS** gomb használatával a főzési időt 30 másodperces lépésekkel beállíthassuk, **MAGAS TELJESÍTMÉNYFOKOZATON**.

Nyomja meg az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot.



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



Automata főzés

Az alábbi példában bemutatom, hogyan kell megfőzni 0,6 kg Friss zöldséget.



Az AUTO COOK (Automata főzés) funkció teszi, hogy az étel típusához és tartozó beállításokkal könnyedén elkészíthesse kedvenc ételeit.

Kategória

Nyomja meg az **AUTO** gombot

Héjában főtt krumpli

1 szer

Friss zöldség

2 szer

Fagyasztott zöldség

3 szor

Fizs/tészta

4 szer

Friss hal

5 ször

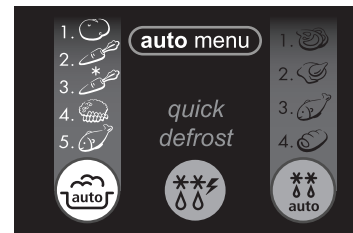
Nyomja meg az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot.

1



Nyomja meg az **AUTO COOK** nyomógombot a zöldség funkció kiválasztásához.

A kijelzőn az **“Ac-2”** felirat jelenik meg.



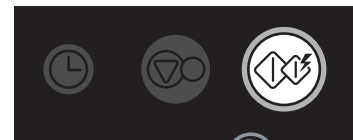
A 0,6 kg beállításához ötször nyomja meg a **Több** gombot.

3



Nyomja meg az **INDÍTÁS** gombot.

4



Étel-kategória	Étel hőmérséklet	Használandó eszköz	Mennyiség határ	Utasítások																	
1. Héjában főtt krumpli (Ac-1)	Szoba-hőmérséklet	Forgótányér	0,1 kg ~ 1,0 kg	Mossa és szárítsa meg, majd egy villával szurkálja meg a krumplikat. Helyezzen a forgótányérra három papírtörölközőt, és erre tegye rá a krumplikat. A főzés befejezése után hagyja állni 5 percig.																	
2. Friss zöldség (Ac-2)	Szoba-hőmérséklet	Forgótányér	0,2 kg ~ 0,8 kg	Helyezze az előkészített zöldségeket egy megfelelő méretű edénybe. Minden 0,2 kg-nyi zöldséghez adjon 30 ml vizet. A főzés befejezése után hagyja állni 2 percig.																	
3. Fagyasztott zöldség (Ac-3)	Fagyos	Forgótányér	0,2 kg ~ 0,8 kg	Helyezze az előkészített mélyhűtött zöldségeket egy megfelelő méretű edénybe. Minden 0,2 kg-nyi zöldséghez adjon 30 ml vizet. Fedje le az edényt és állítsa a forgótányér közepére. A főzés befejezése után hagyja állni 2 percig.																	
4. rizs/tészta (Ac-4)	Szoba-hőmérséklet	Mikrohullámozható tál	0,1 kg ~ 0,3 kg	Mossa meg és áztassa be 30 percig a rizst. Helyezze a rizst és a vizet 1/4 - 1 teáskanál sóval kiegészítve egy nagyméretű, mély tálba. <table border="1" data-bbox="938 639 1449 740"> <thead> <tr> <th colspan="2">Tömeg</th> <th>100 g</th> <th>200 g</th> <th>300 g</th> <th>Fedő</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Víz</td> <td>Rizs</td> <td>180 ml</td> <td>330 ml</td> <td>480 ml</td> <td>Igen</td> </tr> <tr> <td>Tészta</td> <td>300 ml</td> <td>600 ml</td> <td>1200 ml</td> <td>Nem</td> </tr> </tbody> </table> ** Rizs -- Főzés után keverje meg és hagyja állni 5-10 percig (lefedve). ** Tészta - Főzés közben többször kavargassa meg. Főzés után hagyja állni 1 - 2 percig. Főzés után öblítse le hideg vízzel.	Tömeg		100 g	200 g	300 g	Fedő	Víz	Rizs	180 ml	330 ml	480 ml	Igen	Tészta	300 ml	600 ml	1200 ml	Nem
Tömeg		100 g	200 g	300 g	Fedő																
Víz	Rizs	180 ml	330 ml	480 ml	Igen																
	Tészta	300 ml	600 ml	1200 ml	Nem																
5. Friss hal (Ac-5)	Hűtött	Mikrohullámozható tepsiforma	0,1 kg ~ 0,6 kg	Egyben készített hal, halsteak - Olajos húsú halak : lazac, makréla - Fehér húsú halak: tőkehal, nyelvhál Egyetlen rétegben helyezze a halat a nagyméretű, mikrohullámozható formába. Szorosan fedje le az edényt műanyag fóliával. Szúrjon lyukakat a fóliába. Helyezze az ételt a forgótányérra. Állítsa be a tömeget, és nyomja meg a Start gombot. A főzés befejeztével vegye ki az ételt a sütőből, majd tálalás előtt hagyja állni 3 percig.																	

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

Automatikus felolvasztás



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

Felolvasztási fokozat Nyomja meg a **DEFROST** gombot

HÚS (MEAT)	1 szer
SZÁRNYASOK (POULTRY)	2 szer
HAL (FISH)	3 szor
KENYÉR (BREAD)	4 szer

Nyomja meg az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot.

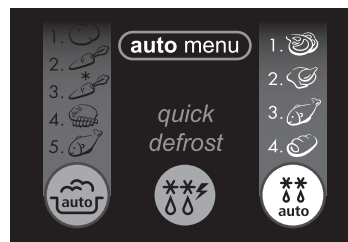
Mérje meg a felolvasztandó ételt. Ne feledje, hogy az összes fém tartalmú csomagoló- és kötőanyagot el kell távolítani.

Helyezze az ételt a sütőtérbe és csukja be az ajtót.



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

A kijelzőn az "DEF2" felirat jelenik meg.



Adja meg a felolvasztani kívánt étel súlyát.

Az 1.4 kg beállításához nyomja meg a **Több** gombot tizenné-gyszer.



Nyomja meg az **INDÍTÁS** gombot.



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

Az automatikus felolvasztási fokozatok részletezése

Fokozat		Étel	Min./Max. mennyiség
1. HÚS (MEAT) (dEF1)	Marhahús	Darálthús, csontozott comb, pörkölthöz feldarabolt hús, hátszín, fartő, hamburger	0,1/4,0 kg
	Báránhús	Hússzeletek (2,5 cm vastag), göngyölt hús	
	Borjánhús	Kotlett (450 g, 1,2 cm vastag)	
2. SZÁRNYASOK (POULTRY) (dEF2)	Csirke	Egész (2 kg alatt), mellfilé, comb	0,1/4,0 kg
	Pulyka	Mell (2,5 kg alatt)	
3. HAL (FISH) (dEF3)	Hal	Filéztet, szeletelt, egész	0,1/4,0 kg
	Rákfélék	Tengeri rák, homárfarok, garnélarák, kagyló	
4. KENYÉR (BREAD) (dEF4)		Szeletelt barna/fehér kenyér, fehér/barna zsömlé, franciakenyér, kifli	0,1/0,5 kg

- * Az automatikus felolvasztási funkció előnye a felolvasztási folyamat automatikus beállítása és vezérlése, azonban - a hagyományos felolvasztáshoz hasonlóan - a folyamat során az ételt időnként ellenőrizni kell.
- * A hatékonyabb kiolvasztás érdekében a tökehúsról és a szárnyasokról távolítsa el az eredeti papír vagy műanyag csomagolást. Ha ezt nem teszi meg, a csomagolás nem engedi eltávozni a keletkező gőzt, és így az étel külső részei megfőhetnek.
- * A lecsöpögő lé összegyűjtése érdekében a mélyhűtött ételt helyezze egy megfelelő üvegedénybe vagy pirító állványra.
- * Előfordulhat, hogy a sütőtérből kivett étel közepe enyhén fagyos marad.
- * Ha a mélyhűtött étel csomagolását nehéz eltávolítani, kezdje el a kiolvasztást, majd a teljes kiolvasztási idő negyedének elérésekor állítsa le. Vegye ki az ételt és távolítsa el a csomagolást.
- * A kiolvasztandó kenyérszeleteket helyezze konyharuha közé, a franciakenyeret pedig vágja ketté.
- * Kiolvasztás után hagyja állni az ételt 10 percig.



Ezzel a funkcióval 0,5 kg darálthúst, csirke falatokat, filézett halat lehet felolvasztani. A felolvasztásánál meghatározott állásidőre van szükség ahhoz, hogy a közepük is felolvadjon. Az alábbi példában 0,5 kg mélyhűtött darált húst fogunk automatikusan felolvasztani.

Gyors felolvasztás



A mikrohullámú sütő egy gyorskiolvasztási fokozattal is rendelkezik **HÚS (MEAT)**.

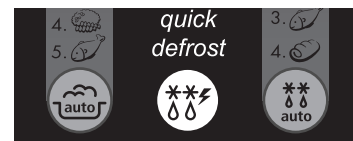
Nyomja meg az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot.

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

Helyezze az ételt a sütőtérbe és csukja be az ajtót.



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



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

Fokozat		Étel	Min./Max. mennyiség
1. HÚS (MEAT)	Marhahús Bárányhús Borjúhús	Darálthús	0,5 kg

- * Az automatikus felolvasztási funkció előnye a felolvasztási folyamat automatikus beállítása és vezérlése, azonban - a hagyományos felolvasztáshoz hasonlóan - a folyamat során az ételt időnként ellenőrizni kell.
- * A hatékonyabb kiolvasztás érdekében a tőkehúsról és a szárnyasokról távolítsa el az eredeti papír vagy műanyag csomagolást. Ha ezt nem teszi meg, a csomagolás nem engedi eltávozni a keletkező gőzt, és így az étel külső részei megfőhetnek.
- * A lecsöpögő lé összegyűjtése érdekében a mélyhűtött ételt helyezze egy megfelelő üvegedénybe vagy pirító állványra.
- * Előfordulhat, hogy a sütőtérből kivett étel közepe enyhén fagyos marad.
- * Kiolvasztás után hagyja állni az ételt 10 percig.



Az alábbi példában bemutatjuk, hogyan lehet a hideg készélt újra felmelegíteni.

Automatikus újramelegítés



Az Auto Reheat (automatikus újramelegítés) funkció segítségével a készételek melegítése egyszerűen és gyorsan elvégezhető. A készülék a megfelelő beállítások után előre programozott módon, automatikusan végzi el az étel melegítését.

A készüléken 3 Automatikus újramelegítés-beállítás választható: Hűtött készétel, Fagyasztott készétel és Leves/szósz.

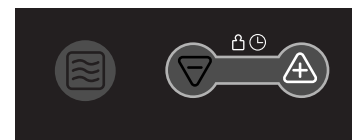
Nyomja meg az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot.



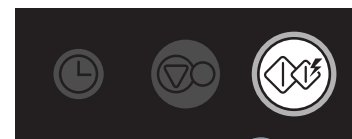
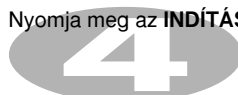
Nyomja meg az **Hűtött készétel** gombot.



Az 0.6 kg beállításához háromszor nyomja meg a **Több** gombot .



Nyomja meg az **INDÍTÁS** gombot.



Kategória	Súlyhatár	Eszköz	Étel hőfoka	Lépések
1. HŰTÖTT KÉSZÉTEL	0,3 - 0,6 kg	Üveg forgótál	Hűtött	<p>Szurkálja meg az étel felületét egy vékony nyárssal. Helyezze az ételt a forgótálra. A melegítés befejezése után várjon 2-3 percet az étel feltálalása előtt.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Keverhető ételek: pl. bolognai makaróni, marhapörkölt. - Nem keverhető ételek: pl. lasagne, húsoslepény. <p>Figyelem: A zacskó(k)ba csomagolt ételek esetén a húst és rizst/tésztát stb. tartalmazó részeket szurkálja meg.</p> <ul style="list-style-type: none"> - A keverhető ételeket a hangjelzés után keverje meg. - A nem keverhető ételeket a hangjelzés után nem kell megkeverni.
2. FAGYASZTOTT KÉSZÉTEL	0,3 - 0,6 kg	Üveg forgótál	Fagyasztott	Lásd fent.
3. LEVES/ SZÖSZ	0,2 - 0,1 kg	Mikro-hullámálló edény	Szoba-hőmérséklet	<p>Öntse a levest/szószt egy mikrohullámálló edénybe. Fedje le műanyag fóliával. Helyezze az ételt a sütőbe. Melegítés után keverje meg, majd hagyja letakarva állni 3 percig. saját edénye</p>

Több vagy kevesebb főzés



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

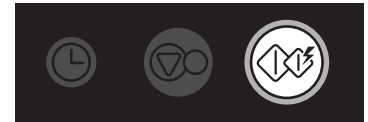
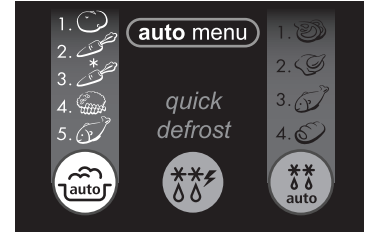
Ha az ön élelmiszereinek megfelel az automatikus vagy a kézi beállítású program, akkor nem szükséges használni a több + vagy kevesebb – gombot.

Nyomja meg az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot.



Válassza az **AUTO COOK** (automatikus főzés) programot.
(Válassza ki az étel súlyát.)

Nyomja meg az **INDÍTÁS** gombot.

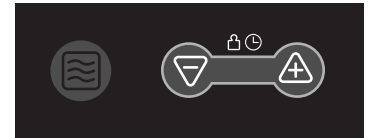


Nyomja meg a **+** gombot egyszer.

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

Nyomja meg a **-** gombot egyszer.

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



A mikrohullámú sütőben használható edények

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

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

Étkészletek

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

Üvegáru

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

Műanyag tárolóedények

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

Papír

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

Műanyag zacskók

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

Műanyag edények

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

Cserép, kő és kerámia edények

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

FIGYELEM

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

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

Kövesse figyelemmel a főzést és a sütést

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

A mikrohullámú főzést befolyásoló tényezők

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

Az étel sűrűsége

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

Az étel magassága

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

Az étel víztartalma

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

Az étel csont- és zsírtartalma

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

Az étel mennyisége

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

Az étel alakja

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

Lefedés

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

Pirítás

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

Lefedés zsírpapírral

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

Elhelyezés és távolságtartás

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

Az ételek jellemzői

Keverés

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

Megfordítás

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

A vastagabb részek elhelyezése

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

Árnyékolás

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

Felemelés

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

Kilyukasztás

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

Az állapot ellenőrzése

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

Állásidő

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

A mikrohullámú sütő tisztítása

1. Tartsa tisztán a sütőtér

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

2. Tartsa tisztán a mikrohullámú sütő külső burkolatát

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

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

Kérdések és válaszok

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

V: Ennek több oka lehet.

Az izzó kiégett.

Az ajtó nincs becsukva.

K: A mikrohullámok áthatolnak-e a kémlelőablakon?

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

K: Miért ad sípjelzést minden gombnyomásnál a készülék?

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

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

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

K: Miért pattog főzés közben a tojás?

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

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

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

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

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

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

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



FIGYELEM

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

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

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

Minőségtanúsítás

Érintésvédelmi osztály

	MS2043T
Üzemi feszültség	230 V ~ /50 Hz
Leadott teljesítmény	800W (IEC60705 szabvány)
Mikrohullám frekvencia	2450 MHz +/- 50 MHz(Group 2/Class B)
Külső méretek	455 mm (szé) x 284 mm (ma) x 311 mm (mé)
Teljesítmény felvétel Mikrohullámú	1200W

Group 2 berendezés: a group 2 csoport tartalmazza az összes olyan ISM RF berendezést, amely anyagkezelési vagy vizsgálati/elemzési 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.

<MAGYAR>

Régi eszközök ártalmatlanítása

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



РЪКОВОДСТВО НА ПОТРЕБИТЕЛЯ

МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА

ПРЕДИ РАБОТА ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО РЪКОВОДСТВОТО НА ПОТРЕБИТЕЛЯ.

MS2043T

БЪЛГАРСКИ

ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

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

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

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

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

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

ВНИМАНИЕ

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

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

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

ВНИМАНИЕ

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

СЪДЪРЖАНИЕ

Как работи микровълновата

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

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

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

ИЗКЛЮЧИТЕЛНО БЕЗОПАСЕН ДОМАКИНСКИ ЕЛЕКТРОУРЕД

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

Предпазни мерки	2
Съдържание	3
Важни инструкции за безопасна работа	4 ~ 8
Разопаковане и монтаж	9 ~ 10
Нагласяне на часовника	11
Обезопасяване срещу деца	12
Микровълнова енергия готвене	13
Микровълнова енергия степени	14
Двуетапно готвене	15
Бърз старт	16
Автоматично готвене	17 ~ 18
Автоматично размразяване	19 ~ 20
Бързо размразяване	21 ~ 22
Автоматично претопляне	23 ~ 24
Повече или по-малко време за приготвяне	25
Съдове, безопасни за употреба в микровълнова фурна	26
Характеристика на хранителните продукти и техники за готвене в микровълнова фурна	27 ~ 28
Въпроси и отговори	29
Технически характеристики	30

Важни инструкции за безопасна работа

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.



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 опрационален режим.**
 - Неправилната употреба може да причини повреда на фурната и аксесоарите или да предизвика появяване на искри и огън.

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.

Важни инструкции за безопасна работа



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- 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. Ако вратата или уплътнението на вратата са повредени, фурната не трябва да се пуска, докато не се поправи от компетентно лице.**
- 9. 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.**
- 10. Когато уредът се използва в комбиниран режим, децата трябва да използват фурната само под надзора на възрастен поради температурата, която се развива.**
- 11. По време на употреба, уредът и откритите части се нагорещават. Трябва да се внимава и да не се пипат горещите елементи. Децата под 8 години трябва да се държат далеч от фурната, освен, ако не са под непрекъснат надзор.**



ВНИМАНИЕ

- 1. Невъзможно е да използвате фурната с отворена врата, тъй като в механизъма 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 разклатете, 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).

Важни инструкции за безопасна работа

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.



ВНИМАНИЕ

- ⦿ Внимавайте при пренасянето и използването на съда. Микровълновото затопляне на течности може внезапно да предизвика забавено завиране 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 ѝ, 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 завита 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 изплавяйте 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.

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.

Важни инструкции за безопасна работа



ВНИМАНИЕ

17. При нагряване 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. Микровълновата фурна трябва да работи с отворена декоративна врата, ако е поставена в шкаф.

- ⦿ При затворена декоративна врата въздухообменът ще се влоши, което може да доведе до възникване на огън или увреждане на фурната и кухненския модул.

Важни инструкции за безопасна работа

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.



ВНИМАНИЕ

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 електромонтаж.

- ⦿ 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.

31. Използвайте само уреди, които са подходящи за употреба в микровълнова печка.

32. Микровълновата печка не трябва да се оставя в шкаф, докато не е тествана как работи в него.

33. 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. Почистването и поддръжката от потребителя не трябва да се прави от деца, освен ако не са на и над 8 години и са под надзора на възрастен.

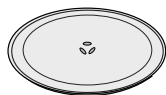
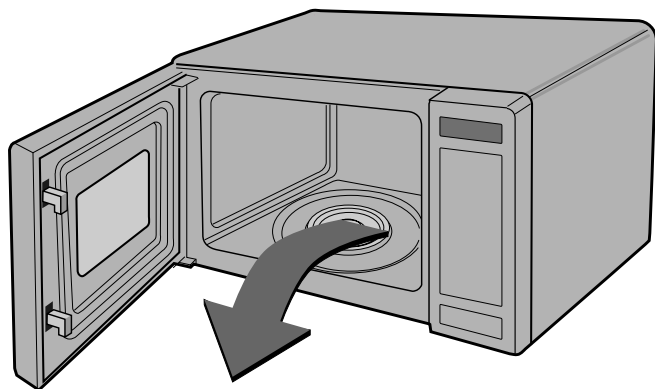
34. Минималната височина на свободното пространство нужно над горната повърхност на фурната.

35. Микровълновата печка е предназначена за вграждане

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

РАЗОПАКОВАНЕ И МОНТАЖ

- 1** Разопакувайте фурната и я поставете на равна хоризонтална повърхност.

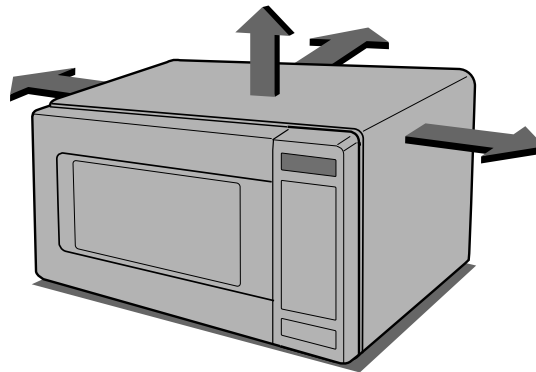


Съгласна поставка



Въртяща се подложка

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



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

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

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

5 Напълнете **съд, подходящ за микровълнови уреди**, с 300 мл вода. Поставете я на **СТЪКЛЕНИЯ ПОНОС** и затворете вратата. Ако не сте сигурни какъв съд да използвате, обърнете на 26 страница.



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



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



ВАШАТА ФУРНА ВЕЧЕ Е ИНСТАЛИРАНА

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

Настройка на часовника

Можете да настроите часовника в 12-часов и в 24-часов формат.
В следващия пример ще ви покажа как да настроите 14:35 ч. при 24-часов формат.
Уверете се, че печката е напълно разопакована.



Когато включвате печката за първи път или когато захранването се възстановява след прекъсване, на дисплея се показва "0"; трябва да пренастроите часовника.

Ако на часовника (или на дисплея) се показват необичайни символи, изключете печката от контакта, включете я отново и пренастройте часовника.

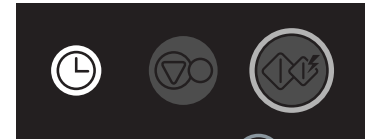
Уверете се, че сте включили печката правилно по описания по-горе в ръководството начин.

Натиснете **СТОП/ЗАНУЛЯВАНЕ**.

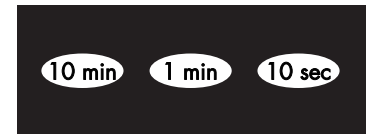


Натиснете **CLOCK** веднъж.

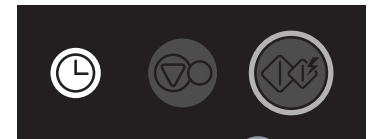
(Ако искате да използвате 12-часов формат, натиснете **CLOCK** още веднъж. Ако след като настроите часовника, искате да настроите друга опция, изключете и отново включете печката в контакта.)



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



Натиснете **CLOCK**, за да настроите часа.
Часовникът започва да отмерва времето.



ОБЕЗОПАСЯВАНЕ СРЕЩУ ДЕЦА



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

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

Натиснете **СТОП/ЗАНУЛЯВАНЕ**.



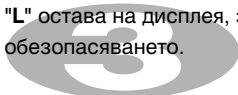
Натиснете и задръжте **СТОП/ЗАНУЛЯВАНЕ**, докато на дисплея се появи "L" и се чуе звуков сигнал.

ОБЕЗОПАСЯВАНЕТО СРЕЩУ ДЕЦА е включено.

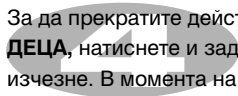
Ако сте настроили часовника, часът ще изчезне от дисплея.



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



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



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

МИКРОВОЪЛНОВА ЕНЕРГИЯ ГОТВЕНЕ



Вашата фурна има пет степени на микровълнова мощност.

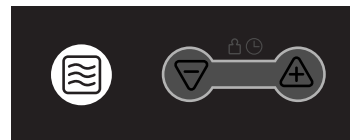
МОЩНОСТ	%	Полезна мощност
Максимална (HIGH MAX)	100%	800W
Средновисока (MEDIUM HIGH)	80%	640W
Средна (MEDIUM)	60%	480W
Среднониска (MEDIUM LOW)	40%	320W
Минимална (LOW)	20%	160W

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

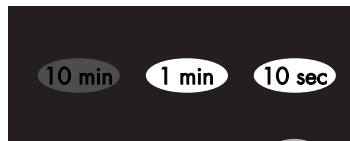
Натиснете **СТОП/ЗАНУЛЯВАНЕ**.



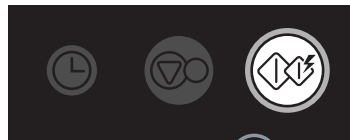
Натиснете **MICRO** два пъти, за да изберете мощност 640W. На дисплея се изобразява "640".



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



Натиснете **СТАРТ**.



МИКРОВЪЛНОВА ЕНЕРГИЯ СТЕПЕНИ

Вашата микровълнова фурна разполага с 5 степени на мощност, които позволяват максимална гъвкавост и контролиране на кулинарния процес. Таблицата по-долу дава примери за препоръчителната мощност според вида на храните, които се приготвят в микровълновата фурна.

СТЕПЕН НА МОЩНОСТ	приложение	СТЕПЕН НА МОЩНОСТ (%)	Полезна мощност
МАКСИМАЛНА (HIGH MAX)	<ul style="list-style-type: none"> * Кипване на вода * Изпичане до златисто-кафяв цвят на мляно говеждо * Кулинарна обработка на парчета пилешко, риба, зеленчук * Кулинарна обработка на парчета крехко месо 	100%	800W
СРЕДНОВИСОКА (MEDIUM HIGH)	<ul style="list-style-type: none"> * Претопляне * Печене на месо и птици * Кулинарна обработка на гъби и морски деликатеси * Кулинарна обработка на храни, съдържащи сирене и яйца 	80%	640W
СРЕДНА (MEDIUM)	<ul style="list-style-type: none"> * Печене на кейк и кифлички * Приготвяне на яйца * Приготвяне на крем-караemel * Готвене на ориз, супи 	60%	480W
СРЕДНОНИСКА (MEDIUM LOW)	<ul style="list-style-type: none"> * Разтапяне на масло и шоколад * Кулинарна обработка на парчета некрехко месо 	40%	320W
МИНИМАЛНА (LOW)	<ul style="list-style-type: none"> * Размекване на масло, сирене и кашкавал * Размекване на сладолед * Втасване на тесто * Размразяване 	20%	160W



Със следващият пример ще Ви покажем как да готвите някои храни на два етапа.
Първият етап ще сготви храната Ви за 11 минути на МАКСИМАЛНА мощност, а втория ще я готви за 35 минути на H20W.

ДВУЕТАПНО ГОТВЕНЕ



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

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

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

Натиснете **СТОП/ЗАНУЛЯВАНЕ**.



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



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



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

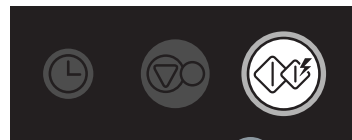
Натиснете **MICRO** четири пъти, за да изберете мощност 320 W.



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



Натиснете **СТАРТ**.



БЪРЗ СТАРТ

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

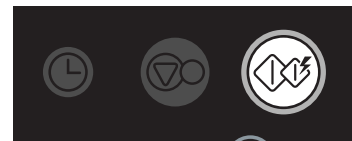


БЪРЗ СТАРТ е опция, която Ви позволява да зададете кулинарна обработка при максимална мощност с натискане на бутон **СТАРТ**, като при всяко натискане се задава 30-секунден интервал.

Натиснете **СТОП/ЗАНУЛЯВАНЕ**.



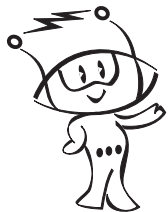
Натиснете **СТАРТ** четири пъти, за да зададете 2 минути при **МАКСИМАЛНА** мощност. Фурната ще заработи още преди да сте свършили с натискането.



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

В следващия пример ще Ви покажа как да сготвите 0,6 кг Пресни зеленчуци.

АВТОМАТИЧНО ГОТВЕНЕ



AUTO COOK ви позволява лесно да пригответе повечето от любимите ви ястия чрез избор на вида и теглото на продуктите.

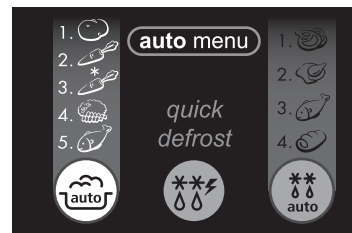
КАТОГЕРИЯ	AUTO COOK
	Натиснете
НЕОБЕЛЕНИ КАРТОФИ	1 път
ПРЕСНИ ЗЕЛЕНЧУЦИ	2 пъти
ЗАМРАЗЕНИ ЗЕЛЕНЧУЦИ	3 пъти
ОРИЗ/ПАСТА	4 пъти
РИБА	5 пъти

Натиснете **СТОП/ЗАНУЛЯВАНЕ**.



Натиснете **AUTO COOK** два пъти, за да изберете Пресни зеленчуци.

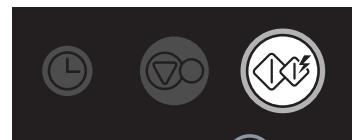
На дисплея се изобразява "Ac-2".



Натиснете пет пъти бутона **MCF9** за да въведете 0,6 kg.



Натиснете **СТАРТ**.



АВТОМАТИЧНО ГОТВЕНЕ	ТИП	ТЕГЛО	СЪД	ТЕМПЕРАТУРА НА ХРАНАТА	ИНСТРУКЦИИ																		
	1. НЕОБЕЛЕНИ КАРТОФИ (Ac-1)	0,1 кг – 1,0 кг	-	Със стайна температура	Изберете 170-200 гр. картофи със среден размер. Измийте ги и ги подсушете. Прободейте ги с вилица няколко пъти. Поставете ги върху стъклената подставка. Настройте теглото и натиснете START. След като станат готови, извадете картофите от печката. Оставете ги покрити с фолио за 5 минути.																		
	2. ПРЕСНИ ЗЕЛЕНЧУЦИ (Ac-2)	0,2 кг – 0,8 кг	Съд за микровълнова печка	Със стайна температура	Поставете зеленчуците в съд за микровълнова печка. Добавете вода. Покрийте съда. След като станат готови, разбъркайте ги и ги оставете за 2 мин. Добавете вода според количеството. ** 0,2 кг – 0,4 кг – 2 супени лъжици ** 0,5 кг – 0,8 кг – 4 супени лъжици																		
	3. ЗАМРАЗЕНИ ЗЕЛЕНЧУЦИ (Ac-3)	0,2 кг – 0,8 кг	Съд за микровълнова печка	Замразени	Поставете зеленчуците в съд за микровълнова печка. Добавете вода. Покрийте съда. След като са готови, разбъркайте ги и оставете за 2 мин. Добавете вода според количеството. ** 0,2 кг – 0,4 кг – 2 супени лъжици ** 0,5 кг – 0,8 кг – 4 супени лъжици																		
	4. ОРИЗ/ПАСТА (Ac-4)	0,1 кг – 0,3 кг	Съд за микровълнова печка	Със стайна температура	Измийте ориза. Отцедете го от водата. Сложете ориза и гореща вода с ¼ до 1 чаена лъжичка сол в дълбок и широк съд. Измийте ориза. Отцедете го от водата. Сложете ориза и гореща вода с ¼ до 1 чаена лъжичка сол в дълбок и широк съд. <table border="1" data-bbox="1002 636 1544 729"> <thead> <tr> <th></th> <th>Тегло</th> <th>100 гр.</th> <th>200 гр.</th> <th>300 гр.</th> <th>Капак</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Вода</td> <td>Ориз</td> <td>180 мл</td> <td>330 мл</td> <td>480 мл</td> <td>Да</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Паста</td> <td>400 мл</td> <td>800 мл</td> <td>1200 мл</td> <td>Не</td> </tr> </tbody> </table>		Тегло	100 гр.	200 гр.	300 гр.	Капак	Вода	Ориз	180 мл	330 мл	480 мл	Да		Паста	400 мл	800 мл	1200 мл	Не
	Тегло	100 гр.	200 гр.	300 гр.	Капак																		
Вода	Ориз	180 мл	330 мл	480 мл	Да																		
	Паста	400 мл	800 мл	1200 мл	Не																		
	5. РИБА (Ac-5)	0,1 кг – 0,6 кг	Форма за флан за микровълнова печка	От хладилника	Цяла риба, пържоли - Мазна риба: сьомга, скумрия - Бяла риба: треска, треска пикша Сложете рибата на един пласт в голяма форма за печене на флан за микровълнова печка. Покрийте съда с фолио и го продупчете на няколко места. Поставете съда върху стъклената подставка. Настройте теглото и натиснете START. След като станат готови, извадете съда от печката. Оставете ястието за 3 мин. преди сервиране.																		

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

АВТОМАТИЧНО РАЗМРАЗЯВАНЕ

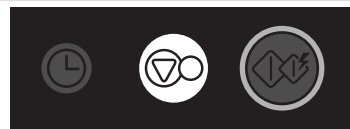


Вашата фурна има четири настройки за размразяване: **МЕСО (MEAT)**, **ПТИЧЕ МЕСО (POULTRY)**, **РИБА (FISH)** и **ХЛЯБ (BREAD)**; всяка от които е с различна мощност. Избирането им става с последователно натискане на бутон АВТОМАТИЧНО РАЗМРАЗЯВАНЕ.

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

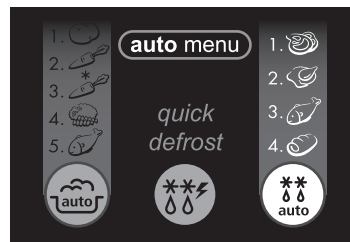
Натиснете **СТОП/ЗАНУЛЯВАНЕ**.

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



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

На дисплея се изобразява "def2".



Въведете теглото на замразената храна, която ще размразявате.

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



Натиснете **СТАРТ**.



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

УКАЗАНИЯ ЗА АВТОМАТИЧНО РАЗМРАЗЯВАНЕ НА ПРОДУКТИТЕ

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

Тип	Съд	Хранителни продукти	Граници на теглото
МЕСО (MEAT) (dEF1) ПТИЧЕ МЕСО (POULTRY) (dEF2) РИБА (FISH) (dEF3)	Подходящ за микровълнова фурна (плоска чиния)	<p>Месо Мляно говеждо, бонфиле, кубчета за задушено, филе, стек, бут, говежди бургер, свински котлети, агнешки котлети, месни рула, наденица, шницели (2 см) Обърнете продуктите, щом чуете звуковия сигнал. След размразяване оставете да престоят 5-15 минути.</p> <p>Птиче месо Цели пилета, бутчета, бяло месо, гърди от пуйка (под 2.0 кг) Обърнете продуктите, щом чуете звуковия сигнал. След размразяване оставете да престоят 20-30 минути.</p> <p>Риба Филета, пържоли, цели риби, морски деликатеси. Обърнете продуктите, щом чуете звуковия сигнал. След размразяване оставете да престоят 10-20 минути.</p>	0.1 – 4.0 кг
ХЛЯБ (BREAD) (dEF4)	Хартиена салфетка или плоска чиния	Нарязан хляб, кифли, франзели и др.	0.1 – 0.5 кг

Бързо РАЗМРАЗЯВАНЕ

Служи за бързо размразяване на не повече от 0.5 кг кайма.
Необходимо е време за престой, докато се размрази продукта и в центъра
Със следващия пример ще Ви обясним как да размразите 0.5 кг кайма.



Вашата фурна има настройка за бързо размразяване на **MECO (MEAT)**.

Натиснете **СТОП/ЗАНУЛЯВАНЕ**.

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



Натиснете **БЪРЗО РАЗМРАЗЯВАНЕ**.

Фурната стартира автоматично.



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

БЪРЗО РАЗМРАЗЯВАНЕ

Тип	вид месо	Хранителни продукти	Граници на теглото
МЕСО (MEAT)	Говеждо Агнешко Телешко	Кайма	0.5 кг

- * Опцията Бързо размразяване позволява автоматично настройване и контролиране на размразяването, но също както при традиционното размразяване Вие трябва да проверявате степента на размразяване на продуктите.
- * За най-добри резултати изваждайте рибата, морските деликатеси, месото и птиците от оригиналните им хартиени или найлонови опаковки. В противен случай, опаковката ще задържи изпарения и сокове, което може да стане причина външната повърхност на продуктите да претърпи кулинарна обработка.
- * Поставете продуктите в плитка стъклена тава, в която да се оттича водата.
- * Продуктите трябва да останат леко замразени в центъра си след изваждането им от фурната.
- * След размразяване във фурната, оставете продуктите да престоят 10 минути за пълното им размразяване.

АВТОМАТИЧНО претопляне

В следващия пример ще ви покажа как да пригответе 0,6кг студено ястие.



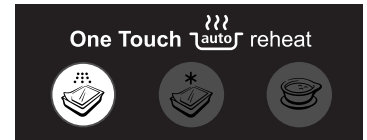
С функцията **AUTO REHEAT** претоплянето на храна е лесно и бързо. Печката е програмирана за автоматично претопляне на храна.

Печката разполага с три степени на **AUTO REHEAT**: Chilled Meal (студени ястия), Frozen Meal (замразено ястия) и Chilled Pizza (студена пица).

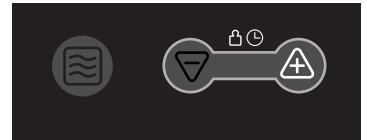
Натиснете **СТОП/ЗАКУЛЯВАНЕ**.



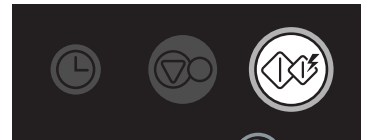
Натиснете **Chilled Meal**.



Натиснете три пъти бутона **MCF9** за да въведете 0,6 kg.



Натиснете **СТАРТ**.



Функция	Тип	Тегло	Съд	Температура на храната	Инструкции
АВТОМАТИЧНО ПРЕТОПЛЯНЕ	1.СТУДЕНИ ЯСТИЯ	0,3 кг – 0,6 кг	Собствен съд	От хладилника	<p>Прободете покритието с шишче. Поставете съда върху стъклената подставка. След като стане готово, го оставете за 2-3 мин. преди сервиране.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ястия, които се разбъркват: Спагети със сос Болонез, задушено с телешко месо - Ястия, които не се разбъркват: лазаня, пай с месо <p>Забележка: За храните, които са поставени в плик(ове) за готвене – прободете порциите месо и ориз/паста, т.н.</p> <ul style="list-style-type: none"> - За ястия, които се разбъркват – разбъркайте веднъж след изтичане на половината от времето за приготвяне, ако е необходимо - Ястия, които не се разбъркват – не е необходимо разбъркване.
	2.ЗАМРАЗЕНИ ЯСТИЯ	0,3 кг – 0,6 кг	Собствен съд	Замразени	Както по-горе.
	3. СУПА/СОС	0,2 кг – 0,6 кг	Купа, подходяща за микро вълнова печка	Стайна температура	<p>Изсипете супата/соса в купа, подходяща за микровълнова печка.</p> <p>Покрийте с капак или пластмасово фолио.</p> <p>След затопляне разбъркайте.</p> <p>Оставете соса/супата покрит (а) с капак за 2 минути.</p> <p>След това разбъркайте отново.</p>

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

Повече или по-малко време за приготвяне



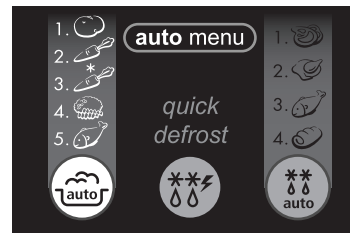
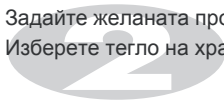
Ако смятате, че използвайки програмата **AUTO COOK**, ястията изгарят или остават сурови, можете да увеличите или да намалите времето за приготвяне, като натиснете бутоните **MORE/LESS**.

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

Натиснете **СТОП/ЗАНУЛЯВАНЕ**.



Задайте желаната програма за **AUTO COOK**.
Изберете тегло на храната.

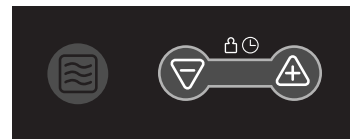
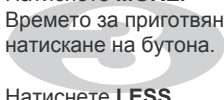


Натиснете **СТАРТ**.



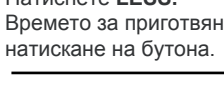
Натиснете **MORE**.

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



Натиснете **LESS**.

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



СЪДОВЕ, БЕЗОПАСНИ ЗА УПОТРЕБА В МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА

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

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

Чинии за хранене

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

Стъклени съдове

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

Пластмасови съдове за съхраняване на продукти

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

Хартиени изделия

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

Найлонови торбички

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

Пластмасови съдове за микровълнови фурни

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

Глинени и керамични съдове

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

ВНИМАНИЕ

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

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

ХАРАКТЕРИСТИКА НА ХРАНИТЕЛНИТЕ ПРОДУКТИ И ТЕХНИКИ ЗА ГОТВЕНЕ В МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА

Винаги наблюдавайте приготвянето на храните

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

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

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

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

Плътнос на хранителните продукти

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

Височина на продуктите

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

Съдържание на влага в продуктите

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

Съдържание на кости и мазнина

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

Количество на храната

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

Форма на храната

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

Покриване

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

Златисто-кафяв цвят

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

Покриване с пергаментова хартия

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

Подреждане и разстояние между отделните продукти

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

ХАРАКТЕРИСТИКА НА ХРАНИТЕЛНИТЕ ПРОДУКТИ И ТЕХНИКИ ЗА ГОТВЕНЕ В МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА

Разбъркване

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

Обръщане

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

Разполагане на по-едри порции от външната страна

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

Екраниране

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

Повдигане

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

Пробождане

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

Проверка дали храната е сготвена

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

Време за престой

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

Почистване на фурната

1. Поддържайте чиста вътрешността на фурната

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

2. Поддържайте чиста фурната отвън

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

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

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

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

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

5. Не използвайте парочистачка.

ВЪПРОСИ И ОТГОВОРИ

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

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

В. Преминава ли микровълновата енергия през прозореца на вратата?

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

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

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

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

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

В. Защо понякога яйцата се разпукват?

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

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

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

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

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

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



ВНИМАНИЕ

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

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

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

ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

	MS2043T
Входно напрежение	230 V / 50 Hz
Полезна мощност	800W (стандарт IEC60705)
Честота на микровълните	2450 MHz +/- 50 MHz (група 2/клас B)
Външни размери	455 mm(Ш) X 284mm(В) X 311 mm(Д)
Консумация на мощност: Микровълни	1200W

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 охранва сгради, използвани за живеене.

<БЪЛГАРСКИ>



Изхвърляне на вашия стар уред

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



PRIRUČNIK ZA VLASNIKA

MIKROVALNA PEĆNICA

MOLIMO, PAŽLJIVO PROČITAJTE OVAJ PRIRUČNIK PRIJE UPORABE APARATA.

MS2043T

HRVATSKI

www.lg.com

Predostrožnosti

Predostrožnosti za izbjegavanje mogućih izlaganja pretjeranoj mikrovalnoj energiji

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

Važno je ne prepravljati sigurnosne prekidače.

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

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

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

UPOZORENJE

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

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

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

UPOZORENJE

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

Kako radi mikrovalna pećnica

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

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

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

Zaista siguran uređaj

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

Predostrožnosti	2
Sadržaji	3
Važni Sigurnosni Naputci	4 ~ 7
Raspakiranje i Instaliranje	8 ~ 9
Podешavanje sata	10
Zaštita za djecu	11
Mikro snaga pečenja	12
Razina mikro snage	13
Kuhanje na dva stupnja	14
Brzi start	15
Automatsko kuhanje	16 ~ 17
Automatsko odmrzavanje	18 ~ 19
Brzo odmrzavanje	20 ~ 21
Automatsko zagrijavanje	22 ~ 23
Više ili manje kuhanja	24
Mikrovalno sigurno posuđe	25
Karakteristike hrane i mikrovalno kuhanje	26 ~ 27
Pitanja i odgovori	28
Tehničke karakteristike	29

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.



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 ovlaštene 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 .**

- ⦿ Nepravilno korištenje može prouzročiti oštećenja na pećnici ili dodatnoj opremi, te izazvati iskre i požar.

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 umijete obratite se servisnom centru ili proizvođaču.

Važni Sigurnosni Naputci



UPOZORENJE

- 7. Ne dozvolite djeci igranje dodatnom opremom ili vješanje o ručku vrata pećnice.**
 - ☉ Postoji opasnost od ozljeda.
- 8. Ako se oštete vrata ili brtve na vratima, pećnicom se ne smijete služiti dok je ne popravi stručna osoba.**
- 9. 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.**
- 10. Kad aparat djeluje u kombiniranom načinu rada djeca bi trebala koristiti pećnicu jedino pod nadzorom odrasle osobe s obzirom na temperature koje se generiraju.**
- 11. Uređaj i njegovi dostupni dijelovi jako se zagrijevaju tijekom upotrebe. Pazite da ne dodirnete grijuće dijelove. Djecu mlađu od 8 godina držite podalje od uređaja, osim ako su pod stalnim nadzorom odrasle osobe.**



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 nehотиčnog uključivanja pećnice, voda će na siguran način upiti svu mikrovalnu energiju.**
 - ☉ Nepravilna uporaba može prouzročiti štetu na vašoj pećnici.

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.

OPREZ

- 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 izlijevanje 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 izlijevanja 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.**

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 umijete obratite se servisnom centru ili proizvođaču.

Važni Sigurnosni Naputci

OPREZ

- ⦿ 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.
- 22. 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. Postavite li mikrovalnu pećnicu na ormarić, morate joj otvoriti ukrasna vrata tijekom upotrebe.**
 - ⦿ 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.

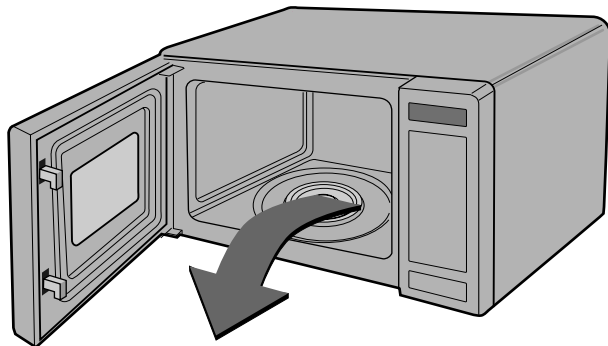
- 27. Mikrovalna pećnica koristi se samostojeća.**
- 28. Uređaj nije namijenjen za korištenje od strane osoba (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili umnim sposobnostima, ili osoba koje nemaju iskustva ili znanja, osim ukoliko ih nadzire ili upućuje kako koristiti uređaj, osoba odgovorna 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.**
- 31. Upotrebljavajte samo pribor prikladan za upotrebu u mikrovalnim pećnicama.**
- 32. Mikrovalna pećnica ne smije se stavljati u ormarić ako nije testirana za rad u ormariću.**
- 33. Uređaj nije namijenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući djecu) smanjenih fizičkih, osjetilnih ili umnih sposobnosti te osoba bez potrebnog iskustva ili znanja, osim ako ih nadzire ili upućuje o upotrebi uređaja osoba odgovorna za njihovu sigurnost. Korisničko čišćenje i održavanje uređaja ne smiju obavljati djeca, osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom odraslih osoba.**
- 34. Minimalna visina slobodnog prostora potrebnog iznad gornje plohe pećnice.**
- 35. Mikrovalna pećnica namijenjena je za upotrebu kao ugradbeni uređaj.**

Raspakiranje i Instaliranje

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

1

Raspakirajte svoju pećnicu i položite ju na ravnu površinu.



STAKLENI TANJUR



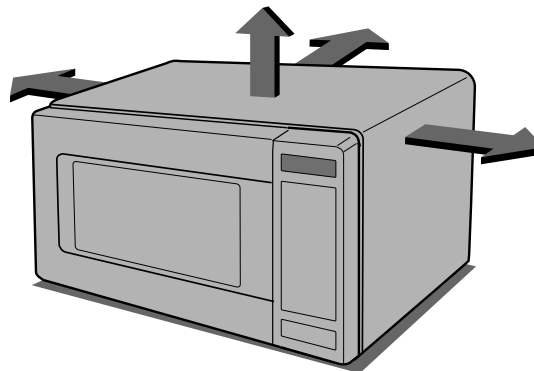
UPORIŠTE VALJKA

2

Postavite pećnicu na ravan položaj po svom izboru na visinu veću od 85cm, ali budite sigurni da ima više od 30cm prostora na vrhu i 10 cm pozadi za potrebnu ventilaciju.

Prednja strana pećnice mora biti barem 8cm od ruba površine da bi se spriječilo prevrtanje i rušenje.

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



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

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

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

- 4** Držeći ručku otvorite vrata prostora za pečenje. Postavite u prostor za pečenje **ROTIRAJUĆI PRSTEN** a na njega **OKRETNI STAKLENI TANJUR**.

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

Ako niste sigurni glede vrsta posuda koje se mogu koristiti u mikrovalnim pećima, pogledajte napisano na 25. stranici.



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



- 7** Signalna pločica aparata od 30 sekundi počinje odbrojavanje unatrag. Pri dostizanju vrijednosti 0 čuje se signalni zvižduk.

Otvorite vrata pećnice i provjerite temperaturu vode. Ako mikrovalna peć funkcionira na odgovarajući način, voda će biti topla. Oprezno izvadite posudu, jer njegova površina može biti vrela.



POSTAVLJANJE PEĆI JE ZAVRŠENO.

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

Podešavanje sata

Sat možete podesiti na postavku za 12 ili 24 sata.
Sljedećim primjerom pokazat ću vam kako podesiti sat na 14:35 ako koristite postavku za 24 sata.
Provjerite jeste li s pećnice maknuli svu ambalažu.



Kad prvi put priključite pećnicu ili nakon nestanka struje na zaslonu će se prikazati '0'; sat je potrebno vratiti u početno stanje (resetirati).

Ako se na satu (ili zaslonu) prikažu čudni simboli, isključite pećnicu iz strujnog priključka i ponovno je uključite te resetirajte sat.

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

Pritisnite **STOP/CLEAR**.



Ukoliko želite koristiti 12to satnu podijelu, pritisnite **IKONU SATA** još jednom.

Ako nakon podešavanja sata želite odabrati drugačiju opciju aparat trebate isključiti iz struje i ponovno priključiti.



Pritisnite **10 MIN** petnaest puta.

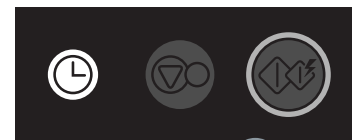
Pritisnite **1 MIN** tri puta.

Pritisnite **10 SEC** pet puta



Pritisnite **IKONU SATA** za podešavanje sata.

Sat počinje raditi.



Zaštita za djecu



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

Pritisnite tipku **STOP/CLEAR**.

Pritisnite i držite tipku **STOP/CLEAR** dok se na display-u ne prikaže "L" i dok se ne začuje zvuk. Sada je postavljena opcija **ZAŠTITA ZA DJECU**.

Ukoliko ste postavili sat, na zaslonu će se prikazati vrijeme.

"L" ostaje na zaslonu kako bi vam se dalo do znanja da je postavljena opcija **ZAŠTITA ZA DJECU**.

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



Mikro snaga pečenja

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



Vaša pećnica ima mogućnost postavljanja 5 snaga mikrovalova.

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

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

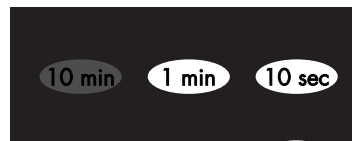
Pritisnite tipku **STOP / CLEAR**.



2
Pritisnite jednom tipku **MICRO** kako biste odabrali 640.
Na zaslonu će se pojaviti "640".



3
Pritisnite tipku **1 MIN** pet puta.
Pritisnite tipku **10 SEC** tri puta



4
Pritisnite tipku **START**.



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

Razina Mikro snage

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



Kuhanje na dva stupnja

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



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

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

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

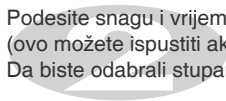
U slučaju automatskog odmrzavanja, možete kuhati hranu na najviše tri stupnja. (Automatsko odmrzavanje + stupanj 1 + stupanj 2)
Tako je moguće odmrznuti hranu i skuhati ju bez ponovnog podešavanja pećnice nakon svakog stupnja.

Pritisnite **STOP / CLEAR**.



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

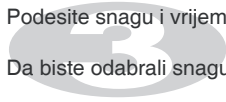
Pritisnite **10 MIN** jedanput.
Pritisnite **1 MIN** jedanput.



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

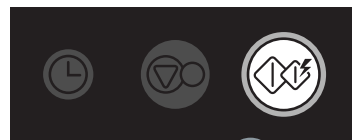
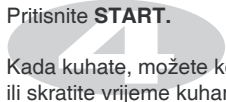
Da biste odabrali snagu od 320W četiri puta pritisnite **MICRO**.

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



Pritisnite **START**.

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



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

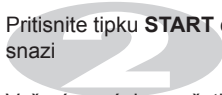


Opcija **QUICK START** vam dopušta postavljanje 30-sekundnih intervala **VISOKE** snage pečenja dodirom **START** tipke.

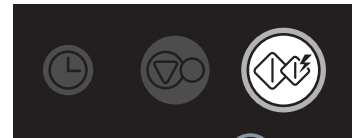
Pritisnite tipku **STOP / CLEAR**.



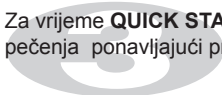
Pritisnite tipku **START** četiri puta da izaberete 2 minute na visokoj snazi



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



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



Automatsko kuhanje

U slijedećem primjeru pokazat ćemo kako da pripremite 0.6kg svježeg povrća.



AUTOMATSKO KUHANJE omogućuje da omiljena jela jednostavno pripremate tako da odaberete vrstu hrane i unesete težinu hrane.

KATEGORIJA **PRITISAK NA
AUTO COOK**

KRUMPIR U LJUSCI **1** put

SVJEŽE POVRĆE **2** puta

**ZAMRZNUTO
POVRĆE** **3** puta

RIŽA/TJESTENINA **4** puta

RIBA **5** puta

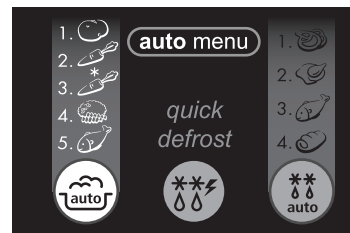
Pritisnite **STOP/CLEAR**.



Pritisnite **AUTOMATSKO KUHANJE** dva puta da odaberete svježe povrće.



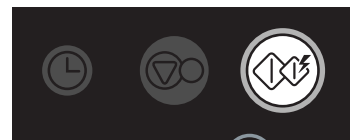
Na zaslonu će se pojaviti "Ac-2".



Pritisnite tipku **MORE** pet puta za unos 0,6 kg.



Pritisnite **START**.



FUNKCIJA	KATEGORIJA	DOZVOLJENA TEŽINA	PRIBOR	TEMP. HRANE	UPUTE																	
AUTOMATSKO KUHANJE	1. KRUMPIR U LJUSCI (Ac-1)	0,1 kg – 1,0 kg	-	Sobna temperatura	Odaberite krumpire srednje veličine od 170 – 200 g. Operite i posušite krumpir. Probušite viljuškom na nekoliko mjesta. Krumpir poslažite na stakleni rotirajući pladanj. Ugodite težinu i pritisnite start. Nakon kuhanja uklonite krumpire iz pećnice. Ostavite ih da odstoje pokriveni folijom 5 minuta.																	
	2. SVJEŽE POVRĆE (Ac-2)	0,2 kg – 0,8 kg	Zdjela za kuhanje u mikrovalnoj pećnici	Sobna temperatura	Povrće stavite u zdjelu za mikrovalnu pećnicu. Dodajte vodu. Pokrijte. Nakon kuhanja, promiješajte i pustite da odstoji 2 minute. Dodajte količinu vode koja odgovara količini povrća. ** 0,2 kg - 0,4 kg : 2 jušne žlice ** 0,5 kg – 0,8 kg : 4 jušne žlice																	
	3. SMRZNUTO POVRĆE (Ac-3)	0,2 kg – 0,8 kg	Zdjela za kuhanje u mikrovalnoj pećnici	Smrznuto	Povrće stavite u zdjelu za mikrovalnu pećnicu. Dodajte vodu. Pokrijte. Nakon kuhanja, promiješajte i pustite da odstoji 2 minute. Dodajte količinu vode koja odgovara količini povrća. ** 0,2 kg - 0,4 kg : 2 jušne žlice ** 0,5 kg – 0,8 kg : 4 jušne žlice																	
	4. RIŽA/ TJESTENINA (Ac-4)	0,1 kg – 0,3 kg	Zdjela za kuhanje u mikrovalnoj pećnici	Sobna temperatura	Operite rižu i stavite je u ključalu vodu sa ¼ do 1 čajne žlice soli u duboku i veliku zdjelu. <table border="1" data-bbox="962 617 1513 725"> <thead> <tr> <th></th> <th>Težina</th> <th>100 g</th> <th>200 g</th> <th>300g</th> <th>Poklopac</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Voda</td> <td>Riža</td> <td>180 ml</td> <td>330 ml</td> <td>480 ml</td> <td>Da</td> </tr> <tr> <td>Tjestenina</td> <td>400 ml</td> <td>800 ml</td> <td>1200 ml</td> <td>Ne</td> </tr> </tbody> </table>		Težina	100 g	200 g	300g	Poklopac	Voda	Riža	180 ml	330 ml	480 ml	Da	Tjestenina	400 ml	800 ml	1200 ml	Ne
		Težina	100 g	200 g	300g	Poklopac																
Voda	Riža	180 ml	330 ml	480 ml	Da																	
	Tjestenina	400 ml	800 ml	1200 ml	Ne																	
5. RIBA (Ac-5)	0,1 kg – 0,6 kg	Posuda za kuhanje u mikrovalnoj pećnici	Ohlađena u hladnjaku	Cijela riba, odresci - Masna riba: losos, pastrva - Bijela riba: bakalar, koljak Rasporedite u jednom sloju na posudu u mikrovalnoj pećnici. Čvrsto prekrijte plastičnom folijom i probušite na nekoliko mjesta. Postavite na stakleni rotirajući pladanj. Namjestite težinu i pritisnite start. Nakon pripreme izvadite posudu iz pećnice. Ostavite da 3 minute prije posluživanja.																		

Automatsko Odmrzavanje



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

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

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

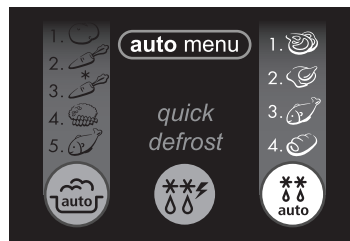
Pritisnite tipku **STOP/CLEAR**.

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



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

Na zaslonu će se pojaviti "dEF2".



Unesite težinu smrznute hrane koju želite odmrznuti.

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



Pritisnite **START**.



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

VODIČ ZA AUTOMATSKO ODREĐIVANJE TEŽINE PRI ODMRZAVANJU

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

Kategorija	Ograničenje težine	Posuđe	Hrana
Meso (MEAT) (dEF1) Perad (POULTRY) (dEF2) Riba (FISH) (dEF3)	0.1~4.0 kg	Posuđe prikladno za mikrovalnu pećnicu (Ravni tanjuri)	Meso Mljevena govedina, goveđi fileti, kockice mesa za varivo, odresci buta, konzervirana govedina, odresci gornjeg dijela buta, goveđe pljeskavice Svinjski odresci, janjeći odresci, pečenje, kobasice, kotleti (.2cm) Okrenite kad začujete zvuk. Nakon odmrzavanja ostavite da odstoji 5-15 minuta. Perad Cijelo pile, batci prsa, pureća prsa (ispod 2kg) Okrenite kad začujete zvuk. Nakon odmrzavanja ostavite da odstoji 20-30 minuta. Riba Fileti, odresci, cijela riba, plodovi mora Okrenite kad začujete zvuk. Nakon odmrzavanja ostavite da odstoji 10-20 minuta.
Kruh (BREAD) (dEF4)	0.1 ~ 0.5 kg	Papirnati ubrus ili ravni tanjur	Kriške kruha, peciva, cijeli kruh.

Brzo Odmrzavanje

Ovu funkciju koristite samo za brzo odmrzavanje 0.5kg mljevenog mesa.

Ovo će tražiti vrijeme stajanja kako bi se pustilo da se sredina otopi.

Na sljedećem primjeru ću vam pokazati kako da odmrznete 0.5kg smrznutog mljevenog mesa.



Vaša pećnica ima mogućnost podešavanja brzog mikrovalnog odmrzavanja **MESO (MEAT)**.

Pritisnite tipku **STOP/CLEAR**.

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



Pritisnite tipku **QUICK DEFROST**,

Pećnica će automatski započeti s radom.



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

SEKVENCA		HRANA	MIN/MAKS. KOLIČINA HRANE
1. MESO (MEAT)	Govedina Janjetina Teletina	Mljeveno meso	0.5 kg

- Pogodnost funkcije brzog odmrzavanja je automatsko podešavanje i kontrola odmrzavanja, ali isto kao kod konvencionalnog odmrzavanja, hranu tijekom odmrzavanja treba pratiti i provjeravati.
- Za najbolje rezultate, ribu, školjkaše, meso i perad izvadite iz plastičnog ili papirnato kupovnog omota. Ne učinite li to, omot može zadržavati sok i paru uz samu hranu, što može dovesti do toga da se vanjski dio namirnice počne kuhati.
- Hranu postavite u plitku staklenu posudu ili stakleni pekač kako bi se zaustavilo kapanje.
- Kad je vadite iz pečnice, hrana bi trebala dijelom još uvijek biti zamrznuta u sredini.
- Nakon odmrzavanja ostavite da odstoji 10 minuta ili dok se potpuno ne odmrzne.



Automatsko zagrijavanje

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



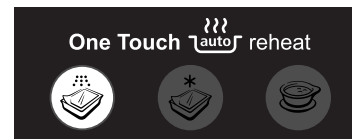
Automatsko zagrijavanje (AUTO REHEAT) olakšava zagrijavanje namirnica. Pećnica je unaprijed programirana za automatsko zagrijavanje hrane.

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

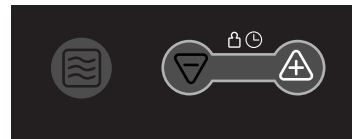
Pritisnite **STOP/CLEAR**.



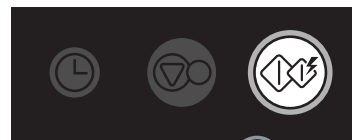
Pritisnite **tipku sa sličicom rashlađenog mesa**.



Pritisnite tipku **MORE** tri puta za unos 0,6 kg.



Pritisnite **START**.



FUNKCIJA	KATEGORIJA	DOZVOLJENA TEŽINA	PRIBOR	TEMP. HRANE	UPUTE
AUTOMATSKO PODGRIJAVANJE	1. MESO IZ HLADNJAKA	0,3kg – 0,6 kg	Vlastiti podložak	Ohlađeno u hladnjaku	<p>Izbušite površinu štapićem za ražnjice. Postavite hranu na stakleni rotirajući pladanj. Nakon pripreme ostavite da odstoji 2-3 minute.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nekompaktno: špageti s bolognese umakom, gulaš - Kompaktno: lazanje, pastirska pita <p>Napomena: Za hranu spremljenu u vrećice, izbušite dijelove s mesom, rižo/tjesteninom i sl.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Za nekompaktnu hranu, promiješajte jednom nakon isteka polovice potrebnog vremena za kuhanje. - Kompaktnu hranu nije lako izmiješati.
	2. SMRZNUTO MESO	0,3kg – 0,6 kg	Vlastiti podložak	Smrznuto	Isto kao za meso iz hladnjaka.
	3. JUHA/UMAK	0,2kg – 0,6 kg	Zdjela sigurna za upotrebu u mikrovalnoj pećnici	Prostor	<p>Ulijte juhu/umak u zdjelu sigurnu za upotrebu u mikrovalnoj pećnici. Prekrijte zdjelu poklopcem ili plastičnom folijom. Nakon podgrijavanja promiješajte. Neka odstoji 2 minute poklopljeno. Potom ponovno promiješajte.</p>

Više ili manje Kuhanja

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



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

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

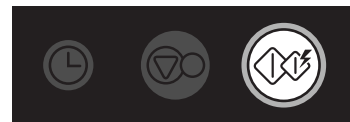
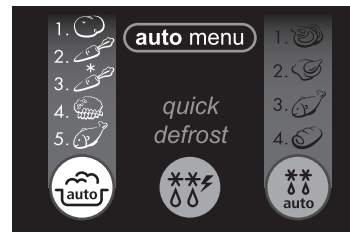
Provjerite jeste li pećnicu ispravno instalirali prema uputama navedenim u prethodnom dijelu priručnika.

Pritisnite **STOP/C@5 F.**



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

Pritisnite **START.**

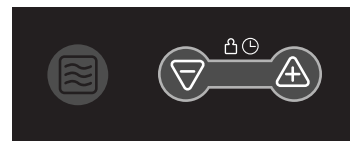


Pritisnite **MORE**

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

Pritisnite **LESS**

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



Mikrovalno sigurno Posuđe

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

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

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

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

Tanjuri

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

Staklene posude

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

Plastične posude za hranu

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

Papir

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

Plastične vrećice

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

Plastično posuđe prikladno za mikrovalnu pećnicu

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

Grnčarija, zemljano posuđe i keramika

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

⚠ OPREZ

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

Provjerite posuđe prije upotrebe u mikrovalnoj pećnici.

Karakteristike hrane i Mikrovalno kuhanje

Pripazite na hranu

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

Faktori koji utječu na vrijeme spravljanja hrane u mikrovalnoj pećnici

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

Gustoća hrane

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

Visina hrane

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

Vlažnost hrane

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

Kosti i masnoća hrane

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

Količina hrane

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

Oblik hrane

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

Prekrivanje

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

Dodavanje boje hrani

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

Prekrivanje masnim papirom

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

Premještanje i slaganje

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

Karakteristike hrane i Mikrovalno kuhanje

Miješanje

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

Preokretanje

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

Stavljanje deblijh komada prema vanjskom rubu

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

Zaštićivanje

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

Podizanje

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

Probadanje

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

Provjeravanje je li dovoljno kuhano ili pečeno

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

Vrijeme stajanja

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

Kako čistiti pećnicu

1 Održavanje čistoće unutrašnjosti pećnice

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

2 Održavanje čistoće vanjskog dijela pećnice

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

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

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

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

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

5 Ne koristite čistač na paru.

Pitanja i Odgovori

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

O: Nekoliko je mogućih uzroka tome:

- * Žaruljica je pregorjela
- * Vrata nisu zatvorena.

P: Prilazi li mikrovalna energija kroz prozorčić na vratima?

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

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

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

P: Zašto se jaja ponekad raspuknu?

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

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

O: Vrlo je važno da hrana odstoji?

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

P: Je li moguće spravljeti kokice u mikrovalnoj pećnici?

O: Da, ukoliko koristite dvije opcije ovdje opisane:

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

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

⚠ OPREZ

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

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

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

Tehničke karakteristike

Tehničke karakteristike

	MS204' H
Strujni ulaz	230v ac / 50 Hz
Strujni izlaz	800 W (IEC60705 standard ocjenjivanja)
Mikrovalna frekvencija	2450 MHz +/- 50 MHz(2. skupina/klasa B)
Vanjske dimenzije	455mm (širina) x 284mm (visina) x 311mm (dubina)
Potrošnja energije: Mikrovalovi	1,200 Wata

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 sprezanja, 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.

<Hrvatski>

Uklanjanje starog aparata

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

