



# OWNER'S MANUAL MICROWAVE OVEN

PLEASE READ THIS OWNER'S MANUAL THOROUGHLY BEFORE OPERATING.

MH6883AAF



MFL65920537

[www.lg.com](http://www.lg.com)

ENGLISH

MAGYAR

БЪЛГАРСКИ

HRVATSKI

ENGLISH

**OWNER'S MANUAL**

PLEASE READ THIS OWNER'S MANUAL THOROUGHLY BEFORE OPERATING.

3~36

MAGYAR

**TÍPUSÚ GRILLEZŐ MIKROHULLÁMÚ SÜTŐHŐZ**

37~70

БЪЛГАРСКИ

**РЪКОВОДСТВО НА ПОТРЕБИТЕЛЯ**

Моля, прочетете внимателно това ръководство преди работа

71~105

HRVATSKI

**PRIRUČNIK ZA VLASNIKA**

MOLIMO VAS DA PRIJE KORIŠTENJA U CIJELOSTI PROČITATE OVAJ PRIRUČNIK

106 ~ 139

# Precautions

## Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy.

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

**It is important not to tamper with the safety interlocks.**

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

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

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

### **Warning**

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

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

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

### **Warning**

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

# Contents

## 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                              | 3       |
| Contents                                 | 4       |
| Important safety instructions            | 5 ~ 9   |
| Unpacking & Installing                   | 10~ 11  |
| Setting the Clock                        | 12      |
| Child lock                               | 13      |
| Micro Power Cooking                      | 14      |
| Micro Power Level                        | 15      |
| Two Stage Cooking                        | 16      |
| Quick Start                              | 17      |
| Energy Saving                            | 18      |
| Grill Cooking                            | 19      |
| Combination Cooking                      | 20      |
| Auto Cook                                | 21 ~ 23 |
| Auto Defrost                             | 24 ~ 25 |
| Quick Defrost                            | 26 ~ 27 |
| Defrost & Grill                          | 28 ~ 29 |
| Taste Saver                              | 30      |
| Microwave - safe Utensils                | 31      |
| Food characteristics & Microwave cooking | 32 ~ 33 |
| Questions & Answers                      | 34      |
| Technical Specifications                 | 35      |



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



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. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.**

ⓘ Improper use may cause damage such as a fire, electric shock or burn.

**4. Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.**

ⓘ They may get 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.

# Important Safety Instructions

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

## WARNING

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.

## 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).
  - \* Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care has to be taken when handling the container.
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.

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

- 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. Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.**
  - ⦿ 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 (or emitted), switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flame.**
  - ⦿ 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 that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

# 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

### 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. 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.

### 22. 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  $\frac{\perp}{=}$ .

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.

### 23. This oven should not be used for commercial catering purposes.

- ⦿ Improper use could result in damage to your oven.

### 24. 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.

### 25. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

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

### 27. Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.

### 28. This microwave oven must not be placed in a cabinet.

### 29. This microwave oven is intended to be used freestanding.

### 30. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

### 31. The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

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**



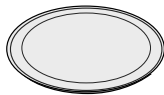
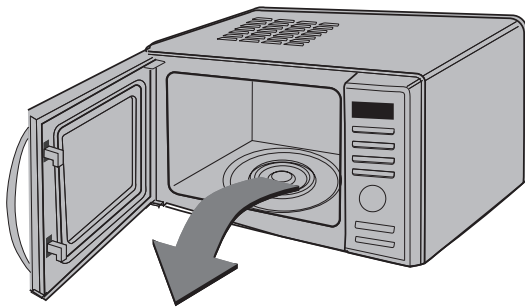
## **CAUTION**

- 32.** This appliance is intended to be used in household and similar applications such as
- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments
  - farm houses
  - by clients in hotels, motels and other residential environments
  - bed and breakfast type environments
- 33.** The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- 34.** The contents of feeding bottles and baby food jars are to be stirred or shaken and the temperature is to be checked before consumption, in order to avoid burns.
- 35.** According to the installation requirements set, otherwise the impact of heat, prone to danger.

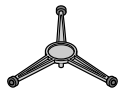
# Unpacking & Installing

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

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



GLASS TRAY

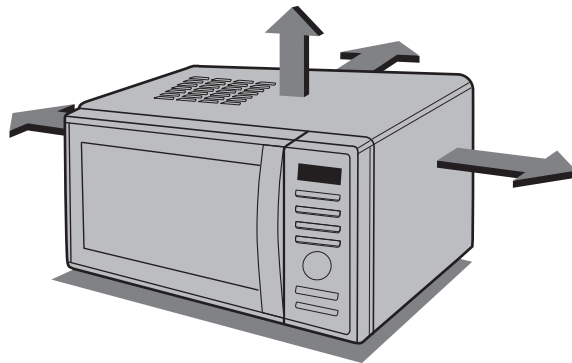


ROTATING RING



RACK

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



**THIS OVEN SHOULD NOT BE USED FOR COMMERCIAL CATERING PURPOSES**

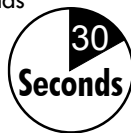
- 3** Plug your oven into a standard household socket. Make sure your oven is the only appliance connected to the socket. **If your oven does not operate properly, unplug it from the electrical socket and then plug it back in.**

- 4** Open your oven door by pulling the **DOOR HANDLE**. Place the **ROLLER REST** 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 31.



- 6** Press the **START** button once to set 30 seconds of cooking time.



- 7** The **DISPLAY** will count down from 30 seconds. When it reaches 0, BEEP sounds. 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 '24H' will be shown in the display; you can reset the clock.

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

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

Plug in your oven for the first time.

"24H" appears on the display.

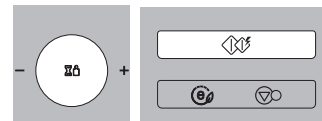
(If you want to use different option, Press **taste saver** .

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



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

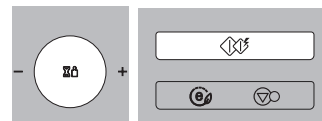
Press **START** for hour confirmation.



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

Press **START** .

The clock starts counting.



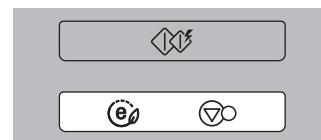


# Child Lock



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

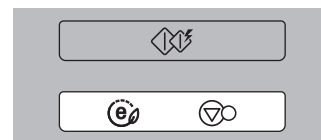
Press **STOP/CLEAR**.



Press and hold **STOP/CLEAR** until "L" appears on the display and BEEP sounds.

The **CHILD LOCK** is now set.

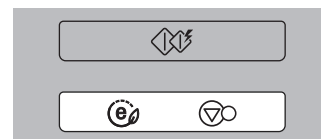
The time will disappear on the display if you have set the clock.



"L" remains on the display 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.

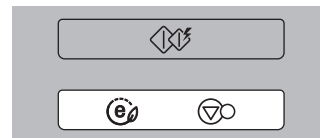


Your oven has five microwave Power settings.

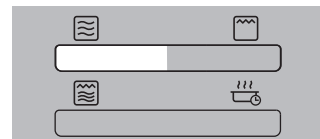
| POWER          | %    | Power Output |
|----------------|------|--------------|
| HIGH<br>MAX    | 100% | 900W         |
| MEDIUM<br>HIGH | 80%  | 720W         |
| MEDIUM         | 60%  | 540W         |
| MEDIUM LOW     | 40%  | 360W         |
| LOW            | 20%  | 180W         |

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

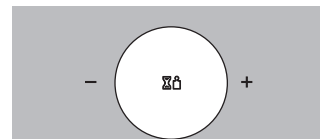
Press **STOP/CLEAR**.



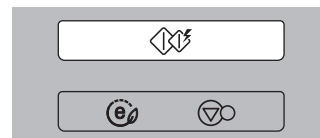
Press **MICRO** twice to select 720 power.  
"720" appears on the display.



Turn **DIAL** until display shows "5:30".



Press **START**.



# Micro Power Level

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

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



# Two stage Cooking

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

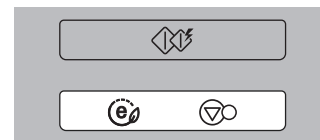


During two stage cooking the oven door can be opened and food checked. Close the oven door and press **START** and the cooking stage will continue.

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

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

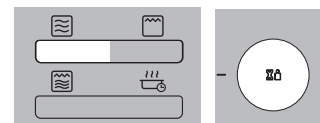
Press **STOP/CLEAR**.



Set the power and the cooking time **for stage1**.

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

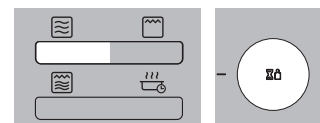
Turn **DIAL** until display shows "11:00".



Set the power and the cooking time **for stage2**.

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

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



Press **START**.



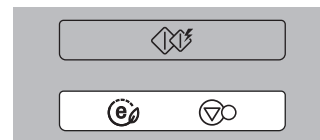
# Quick Start

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

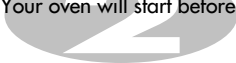


The **QUICK START** feature allows you to set 30 seconds intervals of HIGH power cooking with a touch of the **START** button.

Press **STOP/CLEAR**.



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



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



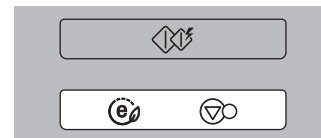
# Energy

## Saving

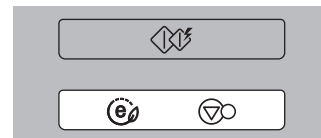


ECO ON feature saves energy by turning off the display. The display will also turn off when the unit is not active for 5 minutes.

Press **STOP/CLEAR(ECO ON)** .  
"O" appears on the display.



Press **STOP/CLEAR(ECO ON)**.



Press any key to turn the display back on.



# Grill Cooking

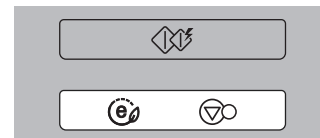
In the following example I will show you how to use the grill to cook some food for 12 minutes and 30 seconds.



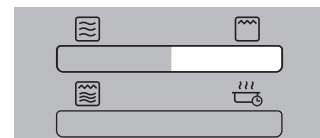
This feature will allow you to brown and crisp food quickly.



Press **STOP/CLEAR**.



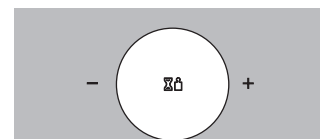
Press **GRILL**.



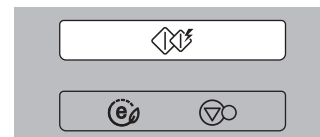
Set the cooking time.



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



Press **START**.



# Combination Cooking

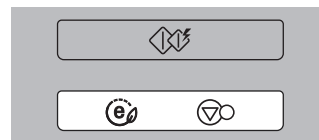


Your oven has a combination cooking feature which allows you to cook food with **heater** and **microwave** at the same time or alternately. This generally means it takes less time to cook your food.

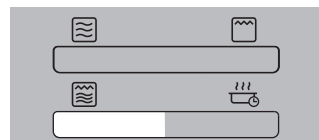
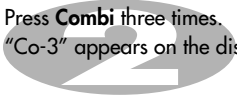
The **sheath heater** grills the surface of the food while **microwave** heats inside. Moreover, preheating your oven is not necessary.

In the following example I will show you how to programme your oven with combi mode Co-3 for a cooking time of 25 minutes.

Press **STOP/CLEAR**.

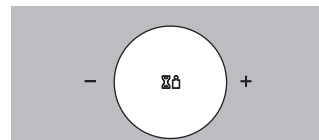
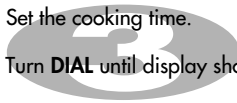


Press **Combi** three times.  
"Co-3" appears on the display.



Set the cooking time.

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



Press **START**.

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



## Combination Cooking Mode

| CATEGORY | MICRO POWER (%) | HEATER POWER (%) |
|----------|-----------------|------------------|
| Co-1     | 20              | 80               |
| Co-2     | 40              | 60               |
| Co-3     | 60              | 40               |



# Auto Cook

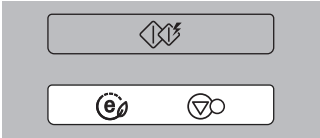
In the following example I will show you how to cook 0.6kg of fresh vegetable.



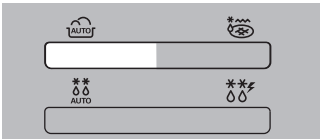
AUTO COOK allows you to cook most of your favorite food easily by selecting the food type and entering the weight of the food.

| Category         | Press<br>AUTO COOK |
|------------------|--------------------|
| Jacket potato    | <b>1</b> time      |
| Fresh vegetable  | <b>2</b> times     |
| Frozen vegetable | <b>3</b> times     |
| Rice             | <b>4</b> times     |
| Fish             | <b>5</b> times     |
| Roast beef       | <b>6</b> times     |
| Roast pork       | <b>7</b> times     |
| Chicken legs     | <b>8</b> times     |

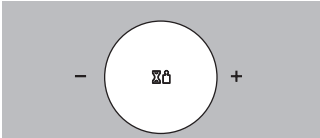
Press **STOP/CLEAR**.



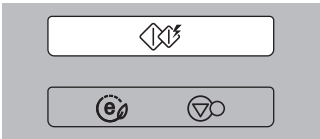
Press **AUTO COOK** twice to select Fresh vegetable.



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



Press **START**.



| <b>FOOD CATEGORY</b>                 | <b>FOOD TEMP.</b> | <b>UTENSILS</b>     | <b>WEIGHT LIMIT</b> | <b>INSTRUCTIONS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |        |      |      |      |       |               |       |       |       |                 |
|--------------------------------------|-------------------|---------------------|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------|------|------|-------|---------------|-------|-------|-------|-----------------|
| <b>1. Jacket potato</b><br>(Ac-1)    | Room              | On Glass tray       | 0.2 kg ~ 1.0 kg     | Choose medium sized potatoes 170-200g .<br>Wash and dry potatoes. Pierce the potatoes several times with fork. Place the potatoes on the glass try. Adjust weight and press start. After cooking, remove the potatoes from the oven. Let stand covered with foil for 5 minutes.                                                                                                                                    |        |      |      |      |       |               |       |       |       |                 |
| <b>2. Fresh vegetable</b><br>(Ac-2)  | Room              | Microwave-safe bowl | 0.2 kg ~ 0.8 kg     | Place vegetables in a microwave-safe bowl. Add water.<br>Cover with wrap. After cooking, stir and allow to stand for 2 minutes.<br>Add amount of water according to the quantity.<br>** 0.2kg - 0.4kg : 2 Tablespoon<br>** 0.5kg - 0.8kg : 4 Tablespoon                                                                                                                                                            |        |      |      |      |       |               |       |       |       |                 |
| <b>3. Frozen vegetable</b><br>(Ac-3) | Frozen            | Microwave-safe bowl | 0.2 kg ~ 0.8 kg     | Place vegetables in a microwave-safe bowl. Add water.<br>Cover with wrap. After cooking, stir and allow to stand for 2 minutes.<br>Add amount of water according to the quantity.<br>** 0.2kg - 0.4kg : 2 Tablespoon<br>** 0.5kg - 0.8kg : 4 Tablespoon                                                                                                                                                            |        |      |      |      |       |               |       |       |       |                 |
| <b>4. Rice</b><br>(Ac-4)             | Room              | Microwave-safe bowl | 0.1 kg ~ 0.3 kg     | Wash rice. Darin water.<br>Plase rice & boiling water in a deep and large bowl.<br><table border="1" data-bbox="908 748 1457 829"> <tr> <td>Weight</td><td>100g</td><td>200g</td><td>300g</td><td>Cover</td></tr> <tr> <td>Boiling water</td><td>200ml</td><td>400ml</td><td>600ml</td><td>Yes/Vent corner</td></tr> </table><br>** Rice -- After cooking, stand covered for 5 minutes or until water is absorbed. | Weight | 100g | 200g | 300g | Cover | Boiling water | 200ml | 400ml | 600ml | Yes/Vent corner |
| Weight                               | 100g              | 200g                | 300g                | Cover                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |        |      |      |      |       |               |       |       |       |                 |
| Boiling water                        | 200ml             | 400ml               | 600ml               | Yes/Vent corner                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |        |      |      |      |       |               |       |       |       |                 |

| <b>FOOD CATEGORY</b>             | <b>FOOD TEMP.</b> | <b>UTENSILS</b>          | <b>WEIGHT LIMIT</b> | <b>INSTRUCTIONS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------|-------------------|--------------------------|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>5. Fish</b><br>(Ac-5)         | Refrigerated      | Microwave-safe flan dish | 0.2 kg ~ 0.6 kg     | Whole fish, steaks<br>- Oily fish : salmon, mackerel<br>- White fish : cod, haddock<br>Arrange in a single layer in a large microwave-safe flan dish.<br>Cover dish tightly with plastic wrap and pierce in several places.<br>Place on the glass turntable. Adjust weight and press start.<br>After cooking, remove the dish from the oven. Allow to stand for 3 minutes before serving. |
| <b>6. Roast beef</b><br>(Ac-6)   | Refrigerated      | rack                     | 0.5 kg ~ 1.5 kg     | Brush the beef with melted margarine or butter. Place on the rack.<br>The oven will beep, turn food over and press start to continue.<br>After cooking, stand covered with foil for 10 minutes before serving.                                                                                                                                                                            |
| <b>7. Roast pork</b><br>(Ac-7)   | Refrigerated      | rack                     | 0.5 kg ~ 1.5 kg     | Brush the pork with melted margarine or butter. Place on the rack.<br>The oven will beep, turn food over and press start to continue.<br>After cooking, stand covered with foil for 10 minutes before serving.                                                                                                                                                                            |
| <b>8. Chicken legs</b><br>(Ac-8) | Refrigerated      | rack                     | 0.2 kg ~ 0.8 kg     | Wash and dry skin. Brush the chicken legs with melted margarine or butter.<br>Place on the rack over the glass turntable. Place microwave-safe container for dropping meat juice under the rack. When BEEP, turn food over.<br>And then press start to continue cooking.<br>After cooking, stand covered with foil for 2-5 minutes.                                                       |

# Auto Defrost



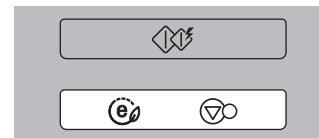
Your oven has four microwave defrost settings:- **MEAT**, **POULTRY**, **FISH** and **BREAD**; each defrost category has different power settings. Repeated presses of the **AUTO DEFROST** button will select a different setting.

| Category       | Press<br>DEFROST |       |
|----------------|------------------|-------|
| <b>MEAT</b>    | <b>1</b>         | time  |
| <b>POULTRY</b> | <b>2</b>         | times |
| <b>FISH</b>    | <b>3</b>         | times |
| <b>BREAD</b>   | <b>4</b>         | times |

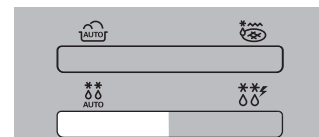
The temperature and density of food varies, I would recommend that the food is checked before cooking commences. Pay particular attention to large joints of meat and chicken, some foods should not be completely thawed before cooking. The **BREAD** programme is suitable for defrosting small items such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

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.

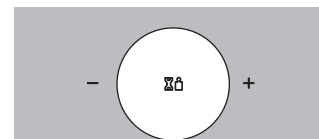


Press **AUTO DEFROST** twice to select the **POULTRY** defrosting programme.

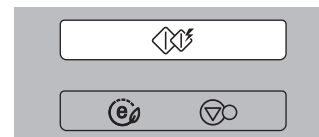


Enter the weight of the frozen food that you are about to defrost.

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



Press **START**.



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

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

## AUTO WEIGHT DEFROST GUIDE

- \* Food to be defrosted should be in a suitable microwave proof container and place uncovered on the glass turntable.
  - \* If necessary, shield small areas of meat or poultry with flat pieces of aluminum foil. This will prevent thin areas becoming warm during defrosting. Ensure the foil does not touch the oven walls.
  - \* Separate items like minced meat, 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Meat</b><br>(dEF1)<br><br><b>Poultry</b><br>(dEF2)<br><br><b>Fish</b><br>(dEF3) | 0.1 ~ 4.0 kg | Microwave ware<br>(Flat plate) | <b>Meat</b><br>Minced beef, Fillet steak, Cubes for stew, Sirloin steak, Pot roast, Rump roast, Beef burger<br>Pork chops, Lamb chops, Rolled roast, Sausage, Cutlets(.2cm)<br>Turn food over at beep.<br>After defrosting, let stand for 5-15 minutes.<br><b>Poultry</b><br>Whole chicken, Legs, Breasts, Turkey breasts(under 2.0kg)<br>Turn food over at beep.<br>After defrosting, let stand for 20-30 minutes.<br><b>Fish</b><br>Fillets, Steaks, Whole fish, Sea foods<br>Turn food over at beep.<br>After defrosting, let stand for 10-20 minutes. |
| <b>Bread</b><br>(dEF4)                                                             | 0.1 ~ 0.5 kg | Paper towel<br>or flat plate   | Sliced bread, Buns, Baguette, etc.<br>Separate slices and place between paper towel or flat plate.<br>Turn food over at beep.<br>After defrosting, let stand for 1-2 minutes.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

# Quick Defrost

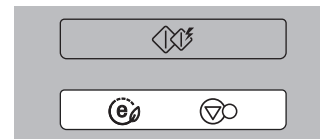
Use this function to thaw only 0.5kg of Minced meat very quickly.  
This will require a standing time to allow the center to thaw. In the following example will show you how to defrost 0.5kg of frozen minced meat.



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

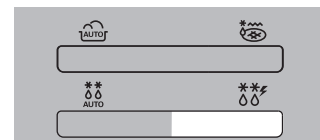
Press **STOP/CLEAR**.

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



Press **QUICK DEFROST**.

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** to resume defrosting.

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

## AUTO WEIGHT DEFROST GUIDE

Use this function to defrost quickly for minced meat.

Remove the meat completely from it's 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.

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

# Defrost & Grill

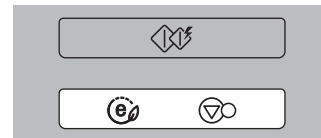
In the following example I will show you how to cook 0.3kg of "Salmon Fillet".



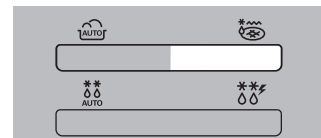
Defrost & Grill allows you to cook most of your favorite food easily by selecting the food type and entering the weight of food by turn the wheel dial.

| Category          | Press<br>Defrost & Grill |       |
|-------------------|--------------------------|-------|
| Salmon Fillet     | <b>1</b>                 | time  |
| Shrimp            | <b>2</b>                 | times |
| Hamburger Patties | <b>3</b>                 | times |
| Sausage           | <b>4</b>                 | times |

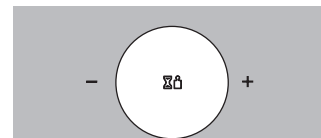
Press **STOP/CLEAR**.



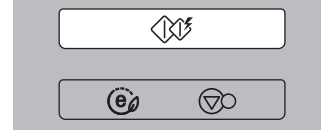
Press Defrost & Grill once.



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



Press **START**.





| Category                    | Quantity  | Utensil | FOOD TEMP. | Instructions                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------|-----------|---------|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Salmon fillet<br>(dG-1)     | 0.2-0.6kg | Rack    | Frozen     | Choose salmon fillet of 200g weight and 2.5cm thickness each. Frozen it. Place food on rack. Choose the menu and weight, press start. After cooking, remove from the oven and stand. |
| Shrimp<br>(dG-2)            | 0.1-0.4kg |         | Frozen     | Clean and de-vein shrimps. Place on the rack. When beep, turn food over.                                                                                                             |
| Hamburger Patties<br>(dG-3) | 1-4 piece |         | Frozen     | Place hamburger Patties on the rack. Choose the menu and weight, press start. After cooking, remove from the oven and stand.                                                         |
| Sausage<br>(dG-4)           | 0.2-0.6kg |         | Frozen     | Remove all packages and slit on the surface. Place on the rack. When beep, turn food over.                                                                                           |

# Taste saver

In the following example I will show you how to use the taste saver function to warm food at high level in 90 min.



If you want to warm your food when using the AUTO COOK programme, you can get the warming food by pressing the key.

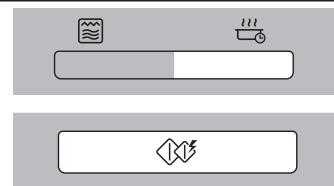
When the food without Auto function need warming you can set warming at any point by pressing the key.

Taste saver function has only one time level-90 minutes. But the function will stop when you open the door.

| LEVEL      | Press keep warming | Display    |
|------------|--------------------|------------|
| Low level  | <b>1</b>           | time HO-L  |
| High level | <b>2</b>           | times HO-H |

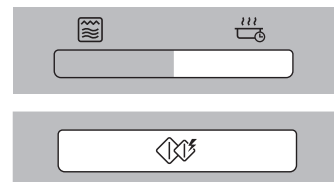
## Taste saver manually

Put some food into the micro-wave oven, press **"taste saver"** two times, **"HO-H"** appears on the display. Press **"start"**.



## Taste saver after AUTO COOK

1. Set the required AUTO COOK programme. Press **"start"**. And after the AUTO COOK programme, it will automatically run Taste saver function when five minutes later after AUTO COOK is over.
2. When the AUTO COOK is over, you can also press **"taste saver"**, and **"HO-H"** appears on the display. Press **"start"**.

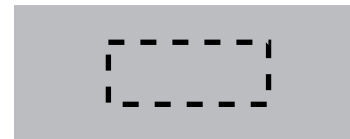


## \*TIME display

When Taste saver is running, it will display



And then you press **"taste saver"** again, left time of Taste saver will appear on the display.



# Microwave-safe Utensils

## **Never use metal or metal trimmed utensils in your microwave oven**

Microwaves cannot penetrate metal. They will bounce off any metal object in the oven and cause arcing, an alarming phenomenon that resembles lightning. Most heat resistant non metallic cooking utensils are safe for use in your microwave oven. However, some may contain materials that render them unsuitable as microwave cookware. If you have any doubts about a particular utensil, there's a simple way to find out if it can be used in your microwave oven.

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

### **Dinner plates**

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

### **Glassware**

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

### **Plastic storage containers**

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

## **Paper**

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

## **Plastic cooking bags**

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

## **Plastic microwave cookware**

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

## **Pottery, stoneware and ceramic**

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

## **CAUTION**

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

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

# Food characteristics & Microwave cooking

## Keeping an eye on things

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

## Factors affecting microwave cooking times

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

## Density of food

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

## Height of food

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

## Moisture content of food

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

## Bone and fat content of food

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

## Quantity of food

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

## Shape of food

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

## Covering

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

## Browning

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

## Covering with greaseproof paper

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

## Arranging and spacing

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

# Food characteristics & Microwave cooking

## Stirring

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

## Turning over

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

## Placing thicker portions facing outwards

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

## Shielding

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

## Elevating

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

## Piercing

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

## Testing if cooked

Food cooks so quickly in a microwave oven, it is necessary to test it frequently. Some foods are left in the microwave until completely cooked, but most foods, including meats and poultry, are removed from the oven while still slightly undercooked and allowed to finish cooking during standing time. The internal temperature of foods will rise between 50°F (30°C) and 150°F (80°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 spills with a damp cloth right away. Crumbs and spillovers will absorb microwave energy and lengthen cooking times. Use a damp cloth to wipe out crumbs that fall between the door and the frame. It is important to keep this area clean to assure a tight seal. Remove greasy spatters with a soapy cloth then rinse and dry. Do not use harsh detergent or abrasive cleaners. The glass tray can be washed by hand or in the dishwasher.

### 2 Keep the outside of the oven clean

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

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

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

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

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

### 5 Do not use any steam cleaner.

# Questions & Answers

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

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

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

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

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

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

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

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

## **Q Why do eggs sometimes pop?**

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

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

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

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

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

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

## **CAUTION**

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

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

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

# Technical Specifications

## Technical Specification

|                                |                                      |
|--------------------------------|--------------------------------------|
|                                | MH6883AAF                            |
| Power Input                    | 230 V AC /50Hz                       |
| Output                         | 900 W (IEC60705 rating standard)     |
| Microwave Frequency            | 2,450 MHz +/- 50MHz(Group 2/Class B) |
| Outside Dimension              | 510 mm(W) X 286mm(H) X 444mm(D)      |
| Power Consumption<br>Microwave | 1,300 Watts                          |
| Grill                          | 1,000 Watts                          |
| Combination                    | 1,450 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 sed, in the form of uelectromagnetic radiation, inductive and / or capacitive coupling, for the treatment of material or inspection/analysis purposes.

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



### Disposal of your old appliance

- 1 This crossed-out wheeled bin symbol indicates that waste electrical and electronic products (WEEE) should be disposed of separately from the municipal waste stream.
- 2 Old electrical products can contain hazardous substances so correct disposal of your old appliance will help prevent potential negative consequences for the environment and human health. Your old appliance may contain reusable parts that could be used to repair other products, and other valuable materials that can be recycled to conserve limited resources.
- 3 You can take your appliance either to the shop where you purchased the product, or contact your local government waste office for details of your nearest authorised WEEE collection point. For the most up to date information for your country please see [www.lg.com/global/recycling](http://www.lg.com/global/recycling)





# TÍPUSÚ GRILLEZŐ MIKROHULLÁMÚ SÜTŐHÖZ MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ

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

MH6883AAF

# 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 tisztítószer-maradvány ne halmozódhasson fel.

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

A mikrohullámú sütő beállítását és javítását kizárólag szakképzett szerelővel végeztesse.

### **Figyelem**

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

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

1. Ne használjon egyenes falú, szűk nyakú edényeket.
2. Ne hevítse túl a 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.**

## Hogyan működik a mikrohullámú sütő?

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

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

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

## Rendkívül biztonságos berendezés

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

|                                                    |         |
|----------------------------------------------------|---------|
| Biztonsági előírások .....                         | 38      |
| Tartalomjegyzék .....                              | 39      |
| Fontos biztonsági előírások .....                  | 40 ~ 44 |
| Kicsomagolás és üzembe helyezés .....              | 45 ~ 46 |
| Az óra beállítása .....                            | 47      |
| Gyermekzár .....                                   | 48      |
| A teljesítményszint beállítása .....               | 49      |
| A teljesítményszint beállításának használata ..... | 50      |
| Kétféle fűtés .....                                | 51      |
| Gyors indítás .....                                | 52      |
| Energia megtakarítás .....                         | 53      |
| Grillezés .....                                    | 54      |
| Kombinált üzemmódok .....                          | 55      |
| Automata fűtés .....                               | 56 ~ 58 |
| Automatikus felolvasztás .....                     | 59 ~ 60 |
| Gyors felolvasztás .....                           | 61 ~ 62 |
| Kiolvasztás és grillezés .....                     | 63 ~ 64 |
| Aromatartó program .....                           | 65      |
| A mikrohullámú sütőben használható edények .....   | 66      |
| Az ételek jellemzői .....                          | 67 ~ 68 |
| Kérdések és válaszok .....                         | 69      |
| Minőségtanúsítás .....                             | 70      |

# 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 Önnek vagy másoknak. Minden biztonsági üzenetet biztonsági figyelmeztető szimbólum, vagy a „FIGYELEM” vagy a „VIGYÁZAT” szó követ. A figyelmeztetések jelentése:



## FIGYELEM

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



## VIGYÁZAT

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



## FIGYELEM

- 1. A** sütő ajtajának, ajtó tömítéseinek, kezelőpaneljének, biztonsági reteszelő kapcsolójának megrongálása, átállítása, nem szakszerű javítása, továbbá a mikrohullámú sugárzástól védő burkolat eltávolítása 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 (például nem szabad a mikrohullámú sütőbe nedves újságpapírt, ruhát, játékot, elektromos készüléket, kisállatot, gyermeket stb. helyezni).
  - A fentiek be nem tartása súlyos vészhelyzetet, pl. az áramütés következtében tüzet, égési sérüléseket vagy hirtelen halált okozhat.

- 3. A** mikrohullámú sütőt 8 év alatti kisgyermek és csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességű, tapasztalattal és gyakorlattal nem rendelkező személyek csak felügyelettel használhatják, vagy ha a megfelelő utasítások alapján képesek a sütő biztonságos használatára, és tisztában vannak a nem rendeltetésszerű használat veszélyeivel.
  - A készülék nem rendeltetésszerű használata súlyos vészhelyzetet, pl. tüzet, áramütést vagy égési sérüléseket okozhat.
- 4. A** készülék bizonyos, kézzel is elérhető alkatrészei használat közben felmelegedhetnek, ezért a készüléket kisgyermekektől távol kell tartani.
  - A készülék nem rendeltetésszerű használata 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 fröcskölnhetnek.

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

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.
7. **Ne engedje, hogy a gyermekek a kiegészítőkkal játsszanak 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 szervíz- vagy javítási munkák a szakemberen kívül mindenki másra veszélyt jelentenek.**
10. **Kombinált üzemmód használata esetén a keletkező hőmérséklet miatt gyermekek csak felnőtt felügyeletével használhatják a készüléket.**



## VIGYÁZAT

1. **Az ajtómechanizmusba épített biztonsági reteszelő kapcsolónak köszönhetően a készülék nyitott ajtóval nem üzemeltethető. A biztonsági reteszelő kapcsoló megrongálása 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 záró nyelvén (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, például leveseket, szószokat és italokat melegít a mikrohullámú sütőben:**
  - \* 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 újra a folyadékot, majd a forrázás elkerülése érdekében a fogyasztás előtt ellenőrizze a

# Fontos biztonsági előírások

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



## VIGYÁZAT

**hőmérsékletét (erre különösen a cumisüveg tartalma és a bébiételek melegítésénél ügyeljen).**

**\*Az italok mikrohullámú sütőben történő melegítése késleltetett robbanáshoz vezethet, ezért vigyázzon, amikor edényt használ a sütőben**

**6. A sütő tetején, alján vagy oldalán szellőzőnyílások találhatók. Ne takarja le a szellőzőnyílásokat.**

○ A szellőzőnyílások letakarása a sütő sérülését és a főzés határfokának romlását okozhatja.

**7. Ne használja a sütőt üresen. Célszerű a sütőben egy pohár vizet elhelyezni, amikor nincs használatban. 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 papírtörülke 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.

○ **Ne használjon a sütőben faedényeket és olyan kerámiaedényeket, amelyeken fémes (pl. arany vagy ezüst) díszítések találhatók. Az edényről mindig vegye le a fémszálas rögzítőket. Használat előtt ellenőrizze, hogy az adott edény használható-e mikrohullámú sütőben.**

**Ételek és italok fémdobozba nem tehető mikrohullámú sütőbe.**

○ Ezek az edények a mikrohullámú sütőben túlmelegedhetnek és elszenesedhetnek. A fémtárgyaknál különösen fennáll a szikraképződés veszélye, ami a sütő károsodását okozhatja.

**10. Ne használjon újrahasznosított papírból készült termékeket.**

○ Ezekben az edényekben olyan szennyezőanyagok lehetnek, amelyek főzés közben szikrát és/vagy tüzet okozhatnak a sütőbelsejében.

**11. A tálcát és a rácsot főzés után közvetlenül ne tegye vízbe. Ez törést vagy károsodást okozhat.**

○ A sütő nem rendeltetésszerű használata a készülék károsodását eredményezheti.

**12. A sütő felbillenésének megelőzése érdekében ügyeljen arra, hogy a sütőt úgy helyezze el, hogy az ajtó külső síkja legalább 8 cm-rel a vízszintes felület széle mögött legyen.**

○ A sütő nem rendeltetésszerű használata személyi sérülést okozhat és a készülék károsodását eredményezheti.

**13. Főzés előtt hámozza meg a burgonyát, az almát és minden olyan zöldséget vagy gyümölcsöt, amelynek héja van.**

○ Ezek az ételek a főzés vagy melegítés közben fröcskölhetnek.

**14. Ne főzzön tojást a héjában. A héjában lévő tojás vagy a kemény tojás 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.**

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

- ⦿ 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.**
  - ⦿ A felületek felforrósodhatnak, amelyeket csak megfelelő sütőkesztyűben szabad megérinteni az égési sérülés elkerülése érdekében.
- 19. Rendszeresen tisztítsa meg a sütőt és távolítsa el a sütőben lerakódott ételmaradékokat.**

Amennyiben nem tisztítja a sütőt, károsodhatnak a felületek, amely hátrányosan befolyásolja a készülék élettartamát és elősegíti a veszélyes helyzetek kialakulását.

- 20. Csak az ehhez a sütőhöz ajánlott hőmérséklet érzékelőt használja.**
  - ⦿ Nem tudja megállapítani, hogy a hőmérséklet pontos egy nem megfelelő hőmérsékletérzékelővel.
- 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 hálózati kábelekben a vezetékek a következő színekkel vannak jelölve:

**KÉK ~ Nullás**  
**BARNA ~ Fázis**  
**ZÖLD és SÁRGA ~ Föld**

Mivel ezen készülék hálózati kábelében a vezetékek színe nem biztos, hogy megfelel a csatlakozójában lévő terminál azonosítására használt színes jelöléseknek, tegye a következőket:

A KÉK vezetéket az N betűvel jelölt vagy a FEKETE színű terminálhoz kell csatlakoztatni. A BARNA vezetéket az L betűvel jelölt vagy a PIROS színű terminálhoz kell csatlakoztatni. A ZÖLD és SÁRGA vagy ZÖLD vezetéket az E betűvel jelölt vagy az  $\perp$  ikonnal jelölt terminálhoz kell csatlakoztatni.

A sérült tápkábelt a vészhelyzetek elkerülése érdekében a

# Fontos biztonsági előírások

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



## VIGYÁZAT

gyártóval, a márkaszervizzel vagy megfelelő szakképzettségű szerelővel ki kell cseréltetni.

- ⦿ A készülék helytelen használata súlyos áramütést okozhat.

**23. Ne használja kereskedelmi célra a készüléket.**

- ⦿ Helytelen használat esetén a készülék megrongálódhat.

**24. 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.

**25. Gyerekek nem játszhatnak a készülékkel. A készülék tisztítását és felhasználói karbantartását gyerekek kizárólag folyamatos felügyelettel végezhetik el.**

**26. A készüléket nem lehet külső időzítőről vagy egy különálló tárggyal irányítani.**

**27. Csak mikrohullámú sütőben használható edényeket használjon.**

**28. Ezt a mikrohullámú sütőt ne helyezze szekrénybe.**

**29. A mikrohullámú sütőt csak szabadon állva szabad használni.**

**30. Ügyeljen arra, hogy a készüléket és a hálózati kábelét 8 éven aluli gyerekek ne érhessek el.**

**31. A készülék működése közben az ajtó vagy a külső felület felforrósodhat.**

**32. Ez a készülék háztartásokban és hasonló helyeken való használatra alkalmas, mint például**

-személyzeti konyhákban boltokban, irodákban és más munkahelyeken

-tanyagazdaságokban

-hotelekben, motelekben és más lakókörnyezetben ügyfelek által

-panziókban

**33. A mikrohullámú sütő ételek és italok melegítésére alkalmas. Étel vagy ruha szárítása és fűtőpárnák, papucsok, szivacsok, nedves ruha és ehhez hasonló dolgok melegítése sérülést, gyulladást vagy tüzet okozhat.**

**34. A cumisüvegek és a bébiételes üvegek tartalmát meg kell kavarni és fel kell rázni, az elfogyasztása előtt ellenőrizni kell a hőmérsékletét az égési sérülések elkerülése érdekében.**

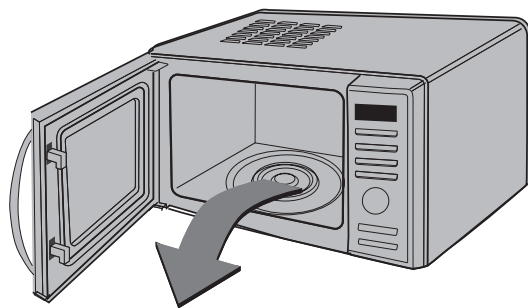
**35. A beüzemelési követelményrendszernek megfelelően, egyéb esetben a jelentkező hő veszélyforrás lehet.**



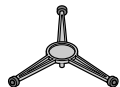
A következőkben részletezett alaplépések végrehajtásával egyszerűen és gyorsan ellenőrizheti készüléke működőképességét. Kérjük, fordítson megkülönböztetett figyelmet a készülék elhelyezésére vonatkozó instrukciókra. A kicsomagolásnál ügyeljen arra, hogy az összes tartozékot és csomagolóanyagot távolítsa 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.



ÜVEG FORGÓTÁNYÉR

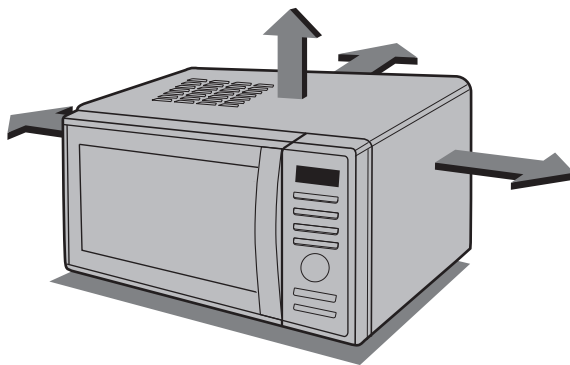


TÁNYÉRVEZETŐ  
GÖRGŐ



MAGAS GRILLEZŐ ROSTÉLY

- 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 vezetékét 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 GYÚRÚT**, 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 66. 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 órát 12 vagy 24 órás időkijelzésre is beállíthatja.

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

Ellenőrizze, hogy minden csomagolóanyagot eltávolított-e a sütőből.

## Az óra beállítása



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

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

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

Dugja be a sütő hálózati csatlakozóját az első alkalommal.

A kijelzőn a „24H” felirat jelenik meg.

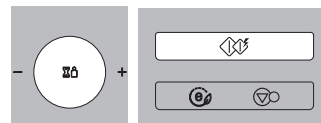
(Ha más beállítást kíván használni, akkor nyomja meg az Aromatartó program / ÓRA gombot.

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



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

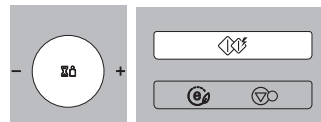
Az óraérték beállításához nyomja meg az **INDÍTÁS** gombot.



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

Nyomja meg az **INDÍTÁS** gombot.

Az óra működni kezd.

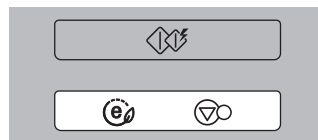


# Gyermekzár



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

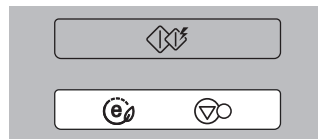
Nyomja meg az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot.



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

A **gyermekzár** bekapcsolása ezzel megtörtént.

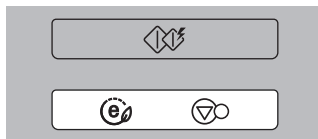
Az órajelzés eltűnik a kijelzőről, de néhány másodperc múlva ismét megjelenik.



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



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



# A teljesítményfokozat beállítása

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

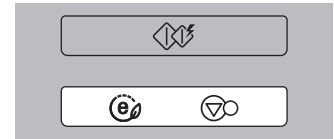


Az Ön mikrohullámú sütője 5 különböző teljesítményfokozattal rendelkezik.

| Teljesítményfokozat                   | %    | Teljesítmény |
|---------------------------------------|------|--------------|
| <b>Magas</b><br>(HIGH MAX)            | 100% | 900W         |
| <b>Közép-magas</b><br>(MEDIUM HIGH)   | 80%  | 720W         |
| <b>Közepes</b><br>(MEDIUM)            | 60%  | 540W         |
| <b>Közép-alacsony</b><br>(MEDIUM LOW) | 40%  | 360W         |
| <b>Alacsony</b><br>(LOW)              | 20%  | 180W         |

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

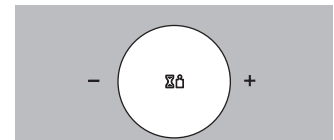
Nyomja meg az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot.



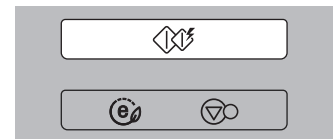
Az **MICRO POWER** (teljesítmény) gombot kétszer, ezzel szelektálódik a 80%-os teljesítményű MICRO mód. A kijelzőn az 720 látható lesz.



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



Nyomja meg az **INDÍTÁS** gombot.



# A teljesítményfokozatok használata

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

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



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

## 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.

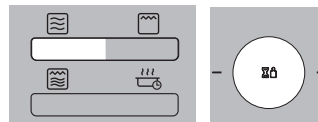
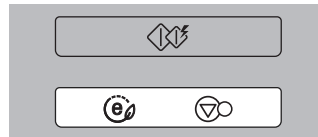
Az első lépés végén egy hangjelzést hall, és megkezdődik a második lépés. Ha a programot törölni szeretné, nyomja meg az **STOP/CLEAR** gombot.

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.

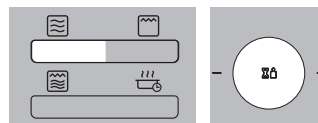
A **MAGAS (HIGH)** teljesítményfokozat kiválasztásához nyomja meg a **MICRO** gombot.

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

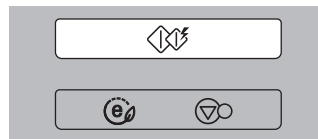


Állítsa be a második lépéshez a teljesítményfokozatot és a főzési időt. A **MICRO** gomb negyszeri megnyomásával válassza ki a 360W teljesítményt

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



Nyomja meg az **INDÍTÁS** gombot.



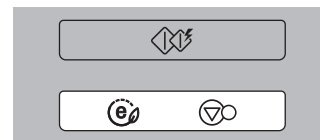
# Gyors indítás

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



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

Nyomja meg az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot.



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

A mikrohullámú sütő már a negyedik gombnyomás előtt bekapcsol.



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



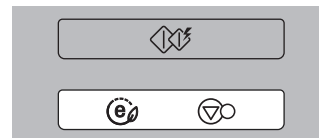


# Energia megtakarítás

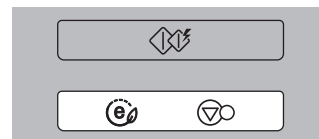


Az ECO ON mód kikapcsolja a kijelzőt ezáltal energiát takarít meg. Továbbá a kijelző 5 perc után magától ki fog kapcsolni, amennyiben a készülék nincs használatban.

Nyomja meg az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot(**ECO ON**).  
A kijelzőn egy 0 jelenik meg.



Nyomja meg az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot(**ECO ON**).



Nyomjon meg bármilyen gombot a kijelző visszakapcsolásához.



# Grillezés

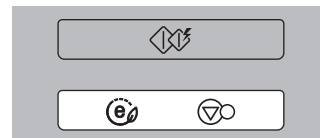
Az alábbi példában bemutatjuk, hogyan kell a kívánt ételt 12 perc 30 másodpercig grillező üzemmód sütni.



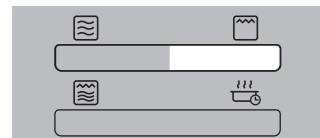
A készüléknek ezzel a funkciójával lehetővé válik az étel barnítása és pirítása.



Nyomja meg az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot.

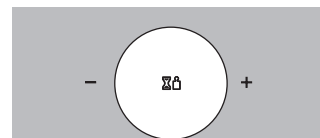
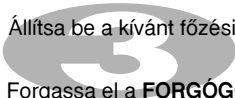


Nyomja meg a **GRILL** gombot.



Állítsa be a kívánt főzési időt.

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



Nyomja meg az **INDÍTÁS** gombot.



Az alábbi példában bemutatjuk, hogyan lehet beprogramozni a készüléket a 3. kombinált üzemmódban történő 25 perces főzésre.

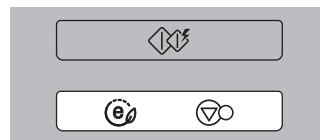
## Kombinált üzemmódok



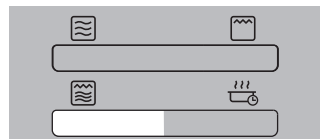
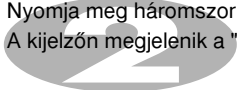
Az Ön mikrohullámú sütője kombinációs üzemmódban is működik, mely azt jelenti, hogy egyszerre képes **grillező** és **mikrohullámú** üzemmódban elkészíteni az ételt. Az étel elkészítéséhez szükséges idő általában rövidebb, mintha a két üzemmódot külön-külön használná.

A **kvarc fűtőegység** az étel külső felületét grillezi (pirítja), míg a **mikrohullámok** belülről melegítik az ételt. A kombinált üzemmód feleslegessé teszi az étel előmelegítését.

Nyomja meg az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot.

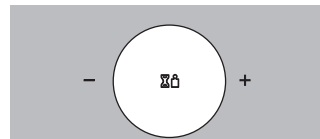
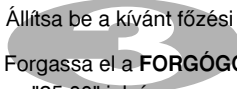


Nyomja meg háromszor a **COMBI** gombot.  
A kijelzőn megjelenik a "Co-3" kijelzés.



Állítsa be a kívánt főzési időt.

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



Nyomja meg az **INDÍTÁS** gombot.



**Az étel kivételekor legyen óvatos, mert a főzőedény forró lehet!**

### Kombinált üzemmódok

| Kategória | Mikrohullámú teljesítmény (%) | Grill teljesítmény (%) |
|-----------|-------------------------------|------------------------|
| Co-1      | 20                            | 80                     |
| Co-2      | 40                            | 60                     |
| Co-3      | 60                            | 40                     |

# Automata főzés

Az alábbi példában bemutatom, hogyan kell megfőzni 0,6 kg friss zöldség.



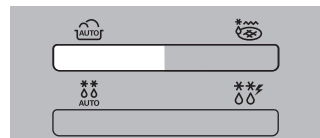
Az AUTO COOK (automata főzés) funkció lehetővé teszi, hogy az étel típusához és súlyához tartozó beállításokakönyvedén elkészíthesse kedvenc ételeit.

| Nyomja meg az               |                  |
|-----------------------------|------------------|
| kategória                   | AUTO COOK gombot |
| <i>Héjában főtt krumpli</i> | <b>1</b> szer    |
| <i>Friss zöldség</i>        | <b>2</b> szer    |
| <i>Fagyasztott zöldség</i>  | <b>3</b> szer    |
| <i>Rizs</i>                 | <b>4</b> szer    |
| <i>Friss hal</i>            | <b>5</b> szer    |
| <i>Marhasült</i>            | <b>6</b> szer    |
| <i>Serté ssült</i>          | <b>7</b> szer    |
| <i>Csirke darabok</i>       | <b>8</b> szer    |

Nyomja meg az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot.

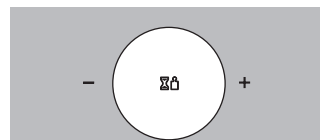


Nyomja meg az **Automata főzés** nyomógombot a zöldség funkció kiválasztásához.



Állítsa be a felolvasztandó étel tömegét.

Forgassa el a **BEÁLLÍTÓTÁRCSÁT**, amíg a kijelzőn a "0.6kg" felirat meg nem jelenik.



Nyomja meg az **INDÍTÁS** gombot.



| Étel-kategória                    | Étel hőmérséklet  | Használandó eszköz           | Mennyiség határ | Utasítások                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |       |  |       |       |       |      |     |      |        |        |        |      |        |        |        |         |     |
|-----------------------------------|-------------------|------------------------------|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--|-------|-------|-------|------|-----|------|--------|--------|--------|------|--------|--------|--------|---------|-----|
| 1. Héjában főtt krumpli<br>(Ac-1) | Szoba-hőmérséklet | Forgótányér                  | 0,2 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<br>(Ac-2)        | Szoba-hőmérséklet | Forgótányér                  | 0,2 kg ~ 0,8 kg | Helyezze az előkészített zöldségeket egy megfelelő méretű edénybe.<br>Minden 0,2 kg-nyi zöldséghez adjon 30 ml vizet.<br>A főzés befejezése után hagyja állni 2 percig.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |       |  |       |       |       |      |     |      |        |        |        |      |        |        |        |         |     |
| 3. Fagyasztott zöldség<br>(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.<br>A főzés befejezése után hagyja állni 2 percig.                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |  |       |       |       |      |     |      |        |        |        |      |        |        |        |         |     |
| 4. rizs<br>(Ac-4)                 | Szoba-hőmérséklet | Mikro-hullámozható 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"><tr><td colspan="2">Tömeg</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td><td>Fedő</td></tr><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></table> <p>** Rizs -- Főzés után keverje meg és hagyja állni 5-10 percig (lefedve).</p> | 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<br>(Ac-5)             | Hűtött            | Mikrohullámozható tepsiforma | 0,2 kg ~ 0,6 kg | Egyben készített hal, halsteak<br>- Olajos húsú halak : lazac, makréla<br>- Fehér húsú halak: tőkehal, nyelvhal<br>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.                                                                           |       |  |       |       |       |      |     |      |        |        |        |      |        |        |        |         |     |

| <b>Étel-kategória</b>      | <b>Étel hőmérséklet</b> | <b>Használandó eszköz</b> | <b>Mennyiség határ</b> | <b>Utasítások</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------|-------------------------|---------------------------|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6. Marhasült<br>(Ac-6)     | Fagyasztott             | Rács                      | 0,5 kg – 1,5 kg        | Kenje be a húst olvadt margarinnal vagy vajjal, majd helyezze az rácsra a fémtálcában. A sütő hangjelzést fog adni. Ekkor fordítsa meg a húst, és a folytatáshoz nyomja meg az indítógombot. Sütés után hagyja háztartási fólia alatt 10 percig állni, mielőtt tálalná.                                                  |
| 7. Sertéssült<br>(Ac-7)    | Fagyasztott             | Rács                      | 0,5 kg – 1,5 kg        | Kenje be a húst olvadt margarinnal vagy vajjal, majd helyezze az rácsra a fémtálcában. A sütő hangjelzést fog adni. Ekkor fordítsa meg a húst, és a folytatáshoz nyomja meg az indítógombot. Sütés után hagyja háztartási fólia alatt 10 percig állni, mielőtt tálalná.                                                  |
| 8. Csirkedarabok<br>(Ac-8) | Fagyasztott             | Rács                      | 0,2 kg – 0,8 kg        | Mossa meg és szárítsa meg a csirke borét. Kenje be a csirke lábait olvadt margarinnal vagy vajjal, majd helyezze az ételt a felső rácsra a fémtálcában. A sütő hangjelzést fog adni. Ekkor fordítsa meg a húst, és a folytatáshoz nyomja meg az indítógombot. Sütés után hagyja háztartási fólia alatt 2-5 percig állni. |

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

# Automatikus felolvasztás



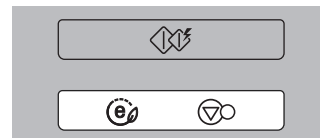
A mikrohullámú sütő 3 kiolvasztási fokozattal rendelkezik: **HÚS (MEAT)**, **SZÁRNYASOK (POULTRY)**, **HAL (FISH)** és **KENYÉR (BREAD)**; mindegyik felolvasztási fokozathoz eltérő teljesítményszint tartozik. A különböző felolvasztási fokozatokat az **AUTOMATIKUS FELOLVASZTÁS (defrost)** gomb többszöri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

| Felolvasztási fokozat       | Nyomja meg a DEFROST gombot |
|-----------------------------|-----------------------------|
| <b>HÚS (MEAT)</b>           | <b>1</b> szer               |
| <b>SZÁRNYASOK (POULTRY)</b> | <b>2</b> szer               |
| <b>HAL (FISH)</b>           | <b>3</b> szer               |
| <b>KENYÉR (BREAD)</b>       | <b>4</b> szer               |

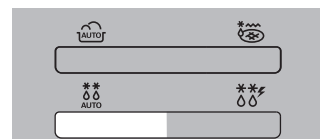
Nyomja meg az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot.

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.

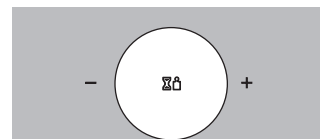


Az **AUTOMATIKUS FELOLVASZTÁS** gomb kétszeri megnyomásával válassza ki a **SZÁRNYASOK (POULTRY)** felolvasztó programot.

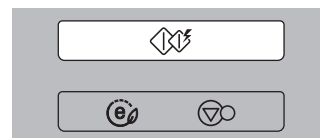


Adja meg a felolvasztani kívánt étel súlyát.

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



Nyomja meg az **INDÍTÁS** gombot.



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

## Az automatikus felolvasztási fokozatok részletezése

| Fokozat                                  |                   | Étel                                                                              | Min./Max. mennyiség |
|------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| <b>1. HÚS (MEAT)</b><br>(dEF1)           | <b>Marhahús</b>   | Darálthús, csontozott comb, pörkölthöz feldarabolt hús, hátszín, fartő, hamburger | 0,1/4,0 kg          |
|                                          | <b>Báránnyhús</b> | Hússzeletek (2,5 cm vastag), göngyölt hús                                         |                     |
|                                          | <b>Borjűhús</b>   | Kotlett (450 g, 1,2 cm vastag)                                                    |                     |
| <b>2. SZÁRNYASOK (POULTRY)</b><br>(dEF2) | <b>Csirke</b>     | Egész (2 kg alatt), mellfilé, comb                                                | 0,1/4,0 kg          |
|                                          | <b>Pulyka</b>     | Mell (2,5 kg alatt)                                                               |                     |
| <b>3. HAL (FISH)</b><br>(dEF3)           | <b>Hal</b>        | Filézt, szeletelt, egész                                                          | 0,1/4,0 kg          |
|                                          | <b>Rákfélék</b>   | Tengeri rák, homárfarok, garnélarák, kagyló                                       |                     |
| <b>4. KENYÉR (BREAD)</b><br>(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

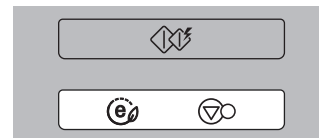


A mikrohullámú sütő egy gyorskiolvasztási fokozattal is rendelkezik **HÚS (MEAT)**.

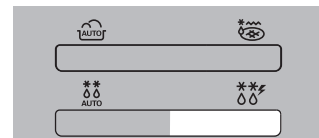
Nyomja meg az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot.

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

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

- \* 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.
- \* Kiolvasztás után hagyja állni az ételt 10 percig.



# Kiolvasztás és grillezés

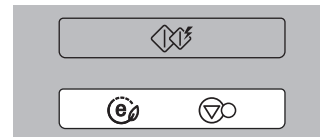
A következő példában megmutatom, hogyan készíthet el 0.3kg "lazacfilé".



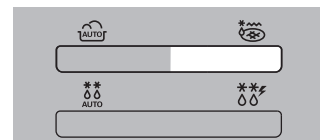
A kiolvasztás és grillezés lehetővé teszi, hogy könnyedén elkészítse kedvenc ételeinek többségét, az étel típusának kiválasztásával, és az étel súlyának a beállítótárcsával történő megadásával.

| Kategória    | Nyomja meg<br>Kiolvasztás és grillezés |      |
|--------------|----------------------------------------|------|
| Lazacfilé    | <b>1</b>                               | szer |
| Garnélarák   | <b>2</b>                               | szer |
| Hamburgerhús | <b>3</b>                               | szer |
| Kolbász      | <b>4</b>                               | szer |

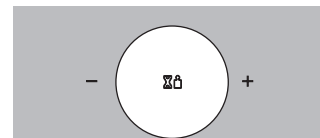
Nyomja meg az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot.



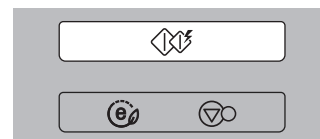
Nyomja meg egyszer a **Kiolvasztás és grillezés** gombot.



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



Nyomja meg az **INDÍTÁS** gombot.



| Kategória              | Mennyiség | Tartóedény | ÉTEL<br>HŐMÉRSÉKLETE | Utasítások                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------|-----------|------------|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lazacfilé<br>(dG-1)    | 0.2-0.6kg | Rács       | Fagyasztott          | Készítsen elő 200g-os súlyú és egyenként 2.5cm vastag lazacfiléket.<br>Fagyassza meg. Helyezze a grilltálcán levő ételt a tartóra. Válassza ki a menüt és a súlyt, majd nyomja meg az indítást. A főzést követően vegye ki a sütőből és vegye le az állványról. |
| Garnélarák<br>(dG-2)   | 0.1-0.4kg |            | Fagyasztott          | 1. Tisztítsa meg és erezze ki a garnélarákokat.<br>Helyezze a tartóra.<br>2. A hangjelzést követően fordítsa meg az ételt.                                                                                                                                      |
| Hamburgerhús<br>(dG-3) | 1-4 darab |            | Fagyasztott          | Helyezze a grilltálcán levő hamburgerhúst a tartóra. Válassza ki a menüt és a súlyt, majd nyomja meg az indítást.<br>A főzést követően vegye ki a sütőből és vegye le az állványról.                                                                            |
| Kolbász<br>(dG-4)      | 0.2-0.6kg |            | Fagyasztott          | 1. Távolítsa el az összes csomagolást és nyissa fel a burkolatot. Helyezze a tartóra.<br>2. A hangjelzést követően fordítsa meg az ételt.                                                                                                                       |

# Aromatartó program



Ha az AUTOMATIKUS FŐZÉS programmal kíván ételt melegíteni, akkor az ételt a gomb megnyomásával melegítheti meg.

Ha az automatikus funkcióban nem szereplő ételt kíván melegíteni, akkor a gomb megnyomásával bármikor beállíthatja a melegítést.

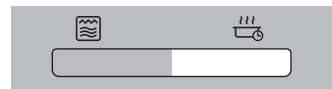
Az Aromatartó programnak csak egy időbeállítása van, a 90 perc. A funkció azonban az ajtó nyitásának hatására leáll.

| SZINT          | A melegen tartáshoz nyomja meg | Kijelző |
|----------------|--------------------------------|---------|
| Alacsony szint | <b>1</b> gombot                | HO-L    |
| Magas szint    | <b>2</b> gombot                | HO-H    |

## Az aromatartó program kézi beállítása

Helyezzen valamennyi ételt a mikrohullámú sütőbe, kétszer nyomja meg az Aromatartó program gombot. A kijelzőn e "HO-H" felirat jelenik meg.

Nyomja meg az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot.



## Aromatartó program AUTOMATIKUS

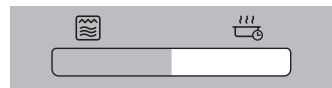
### FŐZÉS program utáni indítása

Állítsa be a kívánt AUTOMATIKUS FŐZÉS programot.

Nyomja meg a "start" gombot. Az AUTOMATIKUS FŐZÉS program befejeződése után 5 perccel automatikusan elindul az Aromatartó program.

Az AUTOMATIKUS FŐZÉS program befejeződése után is megnyomhatja az Aromatartó program gombot, ekkor a kijelzőn a "HO-H" felirat látható.

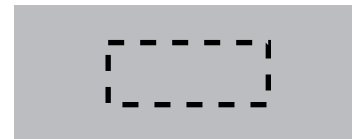
Nyomja meg az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot.



### \*Az IDŐ megjelenítése

Az Aromatartó program közben a kijelzőn a következő látható: [ ]

Az Aromatartó program gombjának ismételt megnyomásakor a kijelzőn a programból hátralévő idő jelenik meg.



# A mikrohullámú sütőben használható edények

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

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

### Étkészletek

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

### Üvegáru

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

### Műanyag tárolóedények

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

## Papír

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

# Az ételek jellemzői

## Kövesse figyelemmel a főzést és a sütést

A használati útmutatóban felsorolt recepteket nagy körültekintéssel dolgoztuk ki, de elkészítésük sikere nagymértékben függ attól, hogy a főzési vagy sütési folyamatot figyelemmel kíséri-e. Egyik szeme mindig legyen a mikrohullámú sütőben készülő ételen. A mikrohullámú sütő olyan világítással van ellátva, amely a sütőtér ajtajának kinyitáskor automatikusan bekapcsol, és így Ön ellenőrizheti az étel állapotát. A receptekben közölt utasításokat - felemelés, keverés, stb. - a minimálisnak 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 hagyunk 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

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

## Az étel csont- és zsírtartalma

A csontok a keletkezett hőt elvezetik, a zsír pedig gyorsabban sül, mint a hús. A csontos és zsíros húskok sütésekor (főzésekor) ügyelni kell arra, hogy az ilyen ételek gyakran egyenetlenül 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 többről 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 kiforrócsenést 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 hájában sült burgonya, apró sütemények és egyes előételek - sokkal egyenletesebben sülnék (főnék), ha egymástól egyenlő távolságra, lehetőleg körkörösén helyezzük 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 átsüléshez 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 részére 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, ívkisülés 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 megül.

## Kilyukasztás

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

## Az állapot ellenőrzése

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

## Állásidő

A sütőtérből történő kivétel után az ételeket rendszerint 3 - 10 percig szokás állni hagyni. A sütőtérből kivett ételeket a hővisszatartás érdekében általában letakarják, kivéve, ha kifejezetten a száraz szerkezet elérése a cél (pl. egyes 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 tisztítószeret vagy súrolószeret. A forgótányér kézzel vagy mosogatógépben is elmosható.

### 2. Tartsa tisztán a mikrohullámú sütő külső burkolatát

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

3. Ha vízpára csapódik le a sütőtérben, vagy a külső burkolaton, törölje szárazra egy puha ruhával. Ez a jelenség rendszerint akkor fordul elő, ha a mikrohullámú sütőt magas páratartalmú környezetben üzemelteti. Nem a készülék meghibásodására utal.

4. Az ajtót és az ajtószigetelést tisztán kell tartani. A tisztításhoz csak szappanos, majd tiszta vizet használjon, és a művelet végén törölje szárazra a megtisztított felületeket.

SOHA NE HASZNÁLJON KARCOLÓ ANYAGOKAT, PL. SÚROLÓSZEREKET, ILLETVE FÉM- VAGY MŰANYAG SÚROLÓSZIVACST.

A fém részek folyamatos tisztántartása egyszerűbb lesz, ha rendszeresen áttörlí azokat egy nedves ruhával.

5. Gőzzel tisztító készüléket ne használjon.



# Kérdések és válaszok

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

V: Ennek több oka lehet.

Az izzó kiégett.

Az ajtó nincs becsukva.

**K: A mikrohullámok áthatolnak-e a kémlelőablakon?**

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

**K: Miért ad sípjelzést minden gombnyomásnál a készülék?**

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

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

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

**K: Miért pattog főzés közben a tojás?**

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

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

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

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

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

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

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

**FIGYELEM**

A KUKORICÁT NEM SZABAD BARNA PAPÍRZACSKÓBAN 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

|                           |                                         |
|---------------------------|-----------------------------------------|
|                           | MH6883AAF                               |
| Üzemi feszültség          | 230 V ~ /50 Hz                          |
| Leadott teljesítmény      | 900W (IEC60705 szabvány)                |
| Mikrohullám frekvencia    | 2450 MHz +/- 50 MHz(Group 2/Class B)    |
| Külső méretek             | 510mm (szé) x 286 mm (ma) x 444 mm (mé) |
| Teljesítmény:<br>felvétel | Mikrohullámú 1300 W                     |
|                           | Grillező 1000 W                         |
|                           | Kombinált 1450 W                        |

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



### A régi készülék ártalmatlanítása

- 1 A leselejtezett elektromos és elektronikai termékeket a háztartási hulladéktól elkülönítve kell begyűjteni, a jogszabályok által kijelölt módon és helyen.
- 2 Régi készülékeinek megfelelő leselejtezése segíthet megelőzni az esetleges egészségre vagy környezetre ártalmas hatásokat.
- 3 Ha további információra van szüksége régi készülékeinek leselejtezésével kapcsolatban, lépjen kapcsolatba velünk a szelektalok.hu oldalon ahol tájékoztatjuk Önt visszavételi, átvételi, gyűjtési és kezelési kötelezettségeinkről.



МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА

# РЪКОВОДСТВО НА ПОТРЕБИТЕЛЯ

ПРЕДИ РАБОТА ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО РЪКОВОДСТВОТО НА ПОТРЕБИТЕЛЯ.

MH6883AAF

БЪЛГАРСКИ



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

## ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

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

Не поставяйте нищо между челната повърхност на фурната и вратата и не 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 .....                                                                   | 72        |
| Съдържание .....                                                                        | 73        |
| Важни инструкции за безопасна ранота .....                                              | 74 ~ 79   |
| Разопаковане и монтаж .....                                                             | 80 ~ 81   |
| Нагласяне на часовника .....                                                            | 82        |
| Обезопасяване срещу деца .....                                                          | 83        |
| Микровълнова енергия готвене .....                                                      | 84        |
| Микровълнова енергия степени .....                                                      | 85        |
| Двуетапно готвене .....                                                                 | 86        |
| Бърз старт .....                                                                        | 87        |
| Пестене на електроенергия .....                                                         | 88        |
| Използване на грила .....                                                               | 89        |
| Комбинирано готвене .....                                                               | 90        |
| Автоматично готвене .....                                                               | 91 ~ 93   |
| Автоматично размразяване .....                                                          | 94 ~ 95   |
| Бързо размразяване .....                                                                | 96 ~ 97   |
| Размразяване и печене .....                                                             | 98 ~ 99   |
| Запазване на вкуса .....                                                                | 100       |
| Съдове, безопасни за употреба в микровълнова фурна .....                                | 101       |
| Характеристика на хранителните продукти и техники за готвене в микровълнова фурна ..... | 102 ~ 103 |
| Въпроси и отговори .....                                                                | 104       |
| Технически характеристики .....                                                         | 105       |

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



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 може да се използва от деца на възраст над 8 години и лица с намалени физически, сензорни или умствени възможности или липса на опит и познания, само ако те са под надзор и 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 нагорещят. 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**

# 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.



## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

опаковката на храната преди готвене или размразяване. Имайте предвид, че в някои случаи храната трябва да е увита във фолио с цел подгриване или готвене.

- ⦿ Това се дължи на риск от експлозия.
- 6. Винаги използвайте необходимите аксесоари за всеки операционен режим.**
- ⦿ Неправилната употреба може да причини повреда на фурната и аксесоарите или да предизвика появяване на искри и огън.
- 7. Необходимо е да забраните на децата да играят с аксесоарите, както и да висят на дръжката на вратата.**
- ⦿ Те могат да се наранят.
- 8. 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.**



## ВНИМАНИЕ

- 1. Невъзможно е да използвате фурната с отворена врата, тъй като в механизма на вратата са вградени предпазващи блокировки. Не извършвайте никакви манипулации с предпазващите блокировки.**
  - ⦿ Неспазването на тази инструкция може да ви изложи на вредното влияние на излишната микровълнова енергия. (При отварянето на вратата предпазните блокировки автоматично прекратяват всички готварски операции.)
- 2. Не поставяйте предмети (като например кухненски кърпи, салфетки и др.) между предната част на фурната и вратата, и не позволявайте натрупване на остатъци от храна и почистващи препарати върху уплътняващите повърхности.**
  - ⦿ Неспазването на тази инструкция може да ви изложи на вредното влияние на излишната микровълнова енергия.
- 3. Не използвайте фурната, ако е повредена. Особено важно е вратата на фурната да се затваря правилно и да няма никакви повреди в следните части: (1) (рамката на) вратата, (2) пантите и палците (счупени или разхлабени), (3) уплътнението на вратата и уплътнителните повърхности.**
  - ⦿ Неспазването на тази инструкция може да ви изложи на вредното влияние на излишната микровълнова енергия.
- 4. Винаги проверявайте дали сте задали правилна продължителност на готвене. За по-малки количества храна е нужно по-кратко време за готвене или подгриване.**
  - ⦿ Надхвърлянето на необходимото време за готвене може да доведе



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

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.
- \* С лед 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).
- \* Микровълновото затопляне на течности може внезапно да предизвика забавено завиране. Имайте го предвид, когато вадите 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 приготвяйте замота в кухненска хартия храна, ако това изрично не е споменато в инструкциите към рецепта в кулинарната книга за храната, която приготвяте. Не използвайте вестници вместо кухненска хартия 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.

Метални съдове за храна и напитки не са разрешени по време на готвене в микровълнова фурна.

- Възможно е те да се нагорещат и овъглят. Металните предмети в особеност могат да предизвикат появяването на волтова дъга във фурната, което носи голям риск от сериозна повреда.

### 10. Не използвайте рециклирани хартиени изделия.

- Те могат да съдържат примеси, които предизвикват появяването на искри и/или пожар по време на готвене.

### 11. Не изплаквайте тавата и скарата с вода веднага след готвенето. Това може да доведе до счупване или друг вид материална щета.

- Неправилната употреба може да увреди фурната.

# 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

- 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 нагряването приключи.**

⦿ Вътре в яйцето ще се акумулира налягане, което ще предизвика взривяването.

- 15. Не се опитвайте да фритирате (“дълбоко пържене”) в микровълновата фурна.**

⦿ Съществува опасност от внезапно кипване и преливане на горещата течност.

- 16. При появяване на дим изключете или извадете захранващия кабел на фурната от контакта и оставете вратата ѝ затворена, за да се потушат пламъците.**

⦿ Неспазването на тази инструкция може да доведе до сериозна повреда, пожар или токов удар.

- 17. При 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 нагорещят, 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. Използвайте само температурната сонда, която се препоръчва за тази фурна.**

⦿ При използване на неподходяща сонда, не може да се установи точността на температурата.

- 21. Спазвайте точно инструкциите на производителите на пуканки. Не оставайте фурната без надзор при приготвяне на пуканки. Ако пуканките не се приготвят за препоръчаното**

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

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.

Проводниците в захранващия кабел са оцветени в съответствие със следните кодове.

СИН ЦВЯТ ~ Нула

КАФЯВ ЦВЯТ ~ Фаза

ЗЕЛЕН И ЖЪЛТ ЦВЯТ ~ Земя

Тъй като цветовете на проводниците в захранващия кабел на този уред може да не съответстват на цветните маркировки за идентифициране на клемите на щепсела се процедира, както следва:

Проводникът, оцветен в синьо трябва да бъде свързан към терминала, означен с буквата N или оцветен в черно.

Проводникът, който е оцветен в кафяво, трябва да бъде свързан към терминала, означен с буквата L или оцветен в червено. Проводникът, оцветен в зелено и жълто или зелено, трябва да бъде свързан към терминала, означен с буквата E или  $\perp$ .

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. Тази фурна не трябва да се използва за търговски кетъринг.

- Неправилната употреба може да увреди фурната.

### 24. 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.

### 25. Деца не бива да играят с уреда. Почистването и поддръжката от страна на потребителя не бива да се прави от деца без надзор.

### 26. Уредите не са предназначени за работа с външен таймер или с отделно устройство за управление.

### 27. Използвайте само съдове, които са подходящи за употреба в микровълнови фурни.

### 28. Тази микровълнова печка не трябва да бъде монтирана в шкаф. (Плот)

### 29. Тази микровълнова фурна е предназначена да се използва като свободно стоящ уред (Плот).

### 30. Дръжте уреда и кабела далеч от достъпа на деца по-малки от 8 години.

### 31. Вратичката или външната повърхност на уреда може да се

# 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

нагрее по време на работа.

- 32.** Този уред е предназначен да бъде използван за битови и подобни приложения, като например
- кухненски помещения за персонал в магазини, офиси и други работни помещения
  - селскостопански помещения
  - от клиентите на хотели, мотели и други видове настаняване
  - настанявания от типа нощувка и закуска
- 33.** Микровълновата фурна е предназначена за затопляне на хранителни продукти и напитки.
- Сушене на храна или дрехи, както и загаряването на грейки,

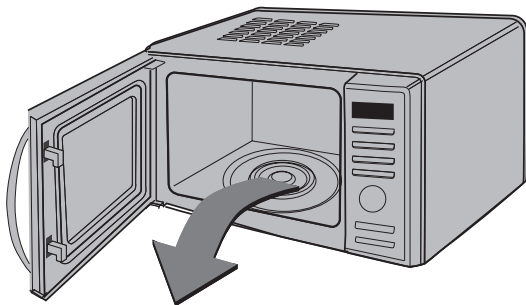
чехли, гъби, навлажнени кърпи и други подобни може да доведе до риск от нараняване, запалване или пожар.

- 34.** Съдържанието на бебешки шишета и бурканчета с храна трябва да се разбърква или разклаща и температурата трябва да бъде проверена преди консумация, за да се избегнат изгаряния.
- 35.** Спазвайте указанията за монтаж, тъй като въздействието на топлината може да бъде опасно.

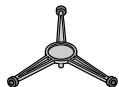
Като следвате указанията, дадени на тези две страници, ще можете бързо да проверите дали Вашата микровълнова фурна работи правилно. Моля, обърнете специално внимание на указанията за мястото, където да разположите фурната. Когато я разопаковате, отстранете напълно опаковката и всички допълнителни принадлежности.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

## РАЗОПАКОВАНЕ И МОНТАЖ

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



СТЪКЛЕНА ПОДСТАВКА

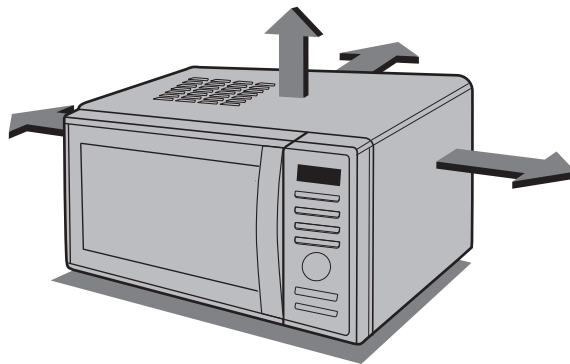


ВЪРТЯЩ СЕ ПРЪСТЕН



ВИСОКА СКАРА

- 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 отстрани на фурната има отдушник. Блокирането му може да повреди фурната.

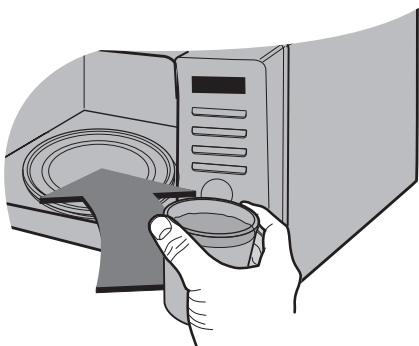


**ТАЗИ ФУРНА НЕ Е ПРЕДНАЗНАЧЕНА ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ В  
ТЪРГОВСКИ ОБЕКТИ ЗА ОБЩЕСТВЕНО ХРАНЕНЕ.**

**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 101 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.

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

## Нагласяне на часовника



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

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

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

Включете за първи път вашата фурна.

На дисплея ще се появи "24H".

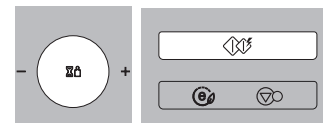
(Ако желаете да използвате различна опция, натиснете Taste saver / CLOCK.

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



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

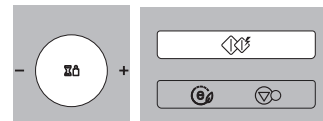
Натиснете бутона **СТАРТ** за потвърждение на този час.



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

Натиснете бутона **СТАРТ**.

Часовникът започва да работи.



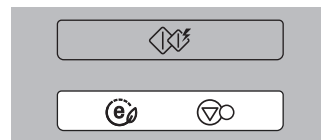
# ОБЕЗОПАСЯВАНЕ СРЕЩУ ДЕЦА



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

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

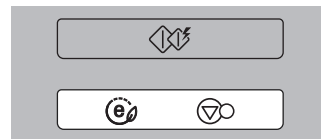
Натиснете **СТОП/ЗАНУЛЯВАНЕ**.



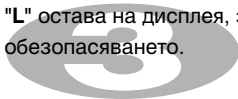
Натиснете и задръжте **СТОП/ЗАНУЛЯВАНЕ**, докато на дисплея се появи "L" и се чуе звуков сигнал.

**ОБЕЗОПАСЯВАНЕТО СРЕЩУ ДЕЦА** е включено.

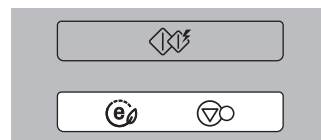
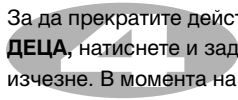
Ако сте настроили часовника, часът ще изчезне от дисплея.



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



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





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

# МИКРОВЪЛНОВА ЕНЕРГИЯ ГОТВЕНЕ

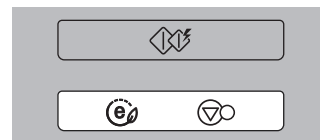


Вашата фурна има пет степени на микровълнова мощност.

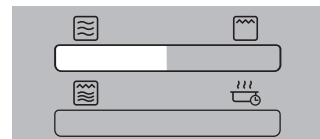
| МОЩНОСТ                    | %    | Полезна мощност |
|----------------------------|------|-----------------|
| Максимална (HIGH MAX)      | 100% | 900W            |
| Средновисока (MEDIUM HIGH) | 80%  | 720W            |
| Средна (MEDIUM)            | 60%  | 540W            |
| Среднониска (MEDIUM LOW)   | 40%  | 360W            |
| Минимална (LOW)            | 20%  | 180W            |

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

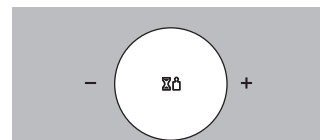
Натиснете **СТОП/ЗАНУЛЯВАНЕ**.



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



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



Натиснете **СТАРТ**.



# 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                     | ПРИЛОЖ                                                                                                                                                                                                                                                  | СТЕПЕН НА МОЩНОСТ (%) | Полезна мощност |
|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------|
| <b>МАКСИМАЛНА<br/>(HIGH MAX)</b>      | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Кипване на вода</li> <li>* Изпичане до златисто-кафяв цвят на мляно говеждо</li> <li>* Кулинарна обработка на парчета пилешко, риба, зеленчук</li> <li>* Кулинарна обработка на парчета крехко месо</li> </ul> | 100%                  | 900W            |
| <b>СРЕДНОВИСОКА<br/>(MEDIUM HIGH)</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Претопляне</li> <li>* Печене на месо и птици</li> <li>* Кулинарна обработка на гъби и морски деликатеси</li> <li>* Кулинарна обработка на храни, съдържащи сирене и яйца</li> </ul>                            | 80%                   | 720W            |
| <b>СРЕДНА<br/>(MEDIUM)</b>            | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Печене на кейк и кифлички</li> <li>* Приготвяне на яйца</li> <li>* Приготвяне на крем-карамель</li> <li>* Готвене на ориз, супи</li> </ul>                                                                     | 60%                   | 540W            |
| <b>СРЕДНОНИСКА<br/>(MEDIUM LOW)</b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Разтапяне на масло и шоколад</li> <li>* Кулинарна обработка на парчета некрехко месо</li> </ul>                                                                                                                | 40%                   | 360W            |
| <b>МИНИМАЛНА<br/>(LOW)</b>            | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Размразяване</li> <li>* Размекване на масло, сирене и кашкавал</li> <li>* Размекване на сладолед</li> <li>* Втасване на тесто</li> </ul>                                                                       | 20%                   | 180W            |



# ДВУЕТАПНО ГОТВЕНЕ

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

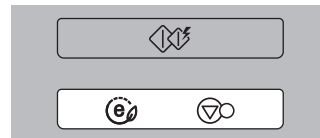


По време на двуетапното готвене вратата на фурната може да се отваря и храната да се проверява. Затворете вратата на фурната и натиснете **START**, и етапът на готвене ще продължи.

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

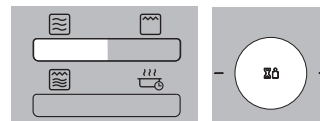
Ако желаете да спрете програмата, натиснете **STOP/CLEAR** два пъти.

Натиснете **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.

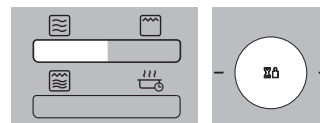
Завъртете **РЕГУЛАТОРА** до изписването на “11:00” на екрана.



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

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

Завъртете **РЕГУЛАТОРА** до изписването на “35:00” на екрана.



Натиснете **СТАРТ**.



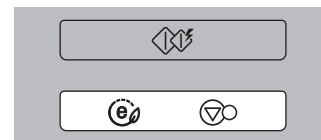
# БЪРЗ СТАРТ

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.



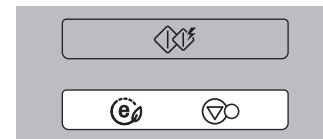
По време на работа в режим **БЪРЗ СТАРТ**, можете да удължите времето на кулинарна обработка чрез последователно натискане на бутон **СТАРТ**.

# Пестене на електроенергия

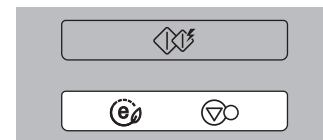


Функцията ECO ON пести електроенергия с изключването на дисплея. Дисплеят се изключва и автоматично ако устройството не е било активно повече от 5 минути.

Натиснете **СТОП/ЗАНУЛЯВАНЕ(ECO ON)**.  
На дисплея се появява "0".



Натиснете **СТОП/ЗАНУЛЯВАНЕ(ECO ON)**.



Натиснете някой бутон за включване на дисплея отново.



# ИЗПОЛЗВАНЕ НА ГРИЛА

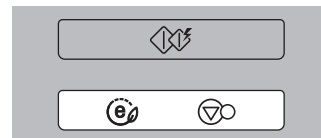
Със следващия пример ще Ви обясним как се използва грилът за печене на храна в продължение на 12 минути и 30 секунди.



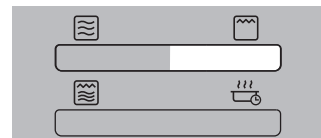
Тази опция Ви дава възможност бързо да запечете храната до златисто-кафяво с хрупкава коричка.



Натиснете **СТОП/ЗАНУЛЯВАНЕ**.

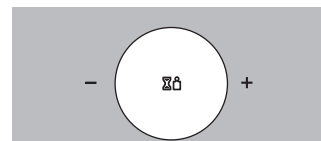


Натиснете **GRILL**.



Задайте времето за приготвяне.

Завъртете **РЕГУЛАТОРА** до изписването на "12:30" на екрана.



Натиснете **СТАРТ**.



# КОМБИНИРАНО ГОТВЕНЕ

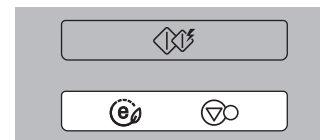
Със следващия пример ще Ви обясним как да програмирате фурната си на комбиниран режим "Combi" (Co-3) за време от 25 минути.



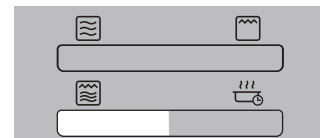
Вашата фурна има опция за комбинирано готвене, която позволява храната да се обработва кулинарно с помощта и на електрически нагревател и на микровълни – едновременно или последователно. Това най-общо означава, че кулинарният процес протича за по-кратко време.

Нагревателят със специално покритие изпича външната страна на хранителните продукти, докато микровълните ги загряват отвътре. За отбелязване е, че не е необходимо да загрявате фурната предварително.

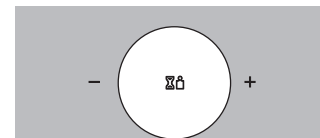
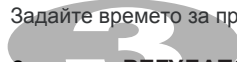
Натиснете **СТОП/ЗАНУЛЯВАНЕ**.



Натиснете **COMBI** три пъти.  
На дисплея се изобразява "Co-3".



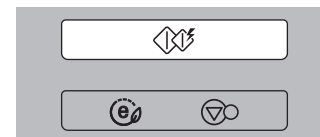
Задайте времето за приготвяне.  
Завъртете **РЕГУЛАТОРА** до изписването на "25:00" на екрана.



Натиснете **СТАРТ**.



**Внимавайте при изваждане на храната, защото съдът може да е горещ!**



**Режим "Комбинирано готвене"**

| Категория | Микровълнова мощност (%) | Мощност на нагревателя (%) |
|-----------|--------------------------|----------------------------|
| Co-1      | 20                       | 80                         |
| Co-2      | 40                       | 60                         |
| Co-3      | 60                       | 40                         |

# АВТОМАТИЧНО ГОТВЕНЕ

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



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

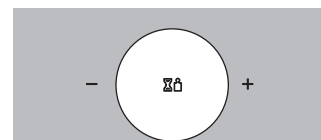
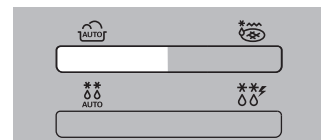
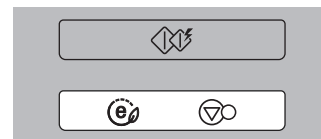
| Вид ястие           | натиснете<br>AUTO COOK |
|---------------------|------------------------|
| НЕОБЕЛЕНИ КАРТОФИ   | <b>1</b> ПЪТ           |
| ПРЕСНИ ЗЕЛЕНЧУЦИ    | <b>2</b> ПЪТИ          |
| ЗАМРАЗЕНИ ЗЕЛЕНЧУЦИ | <b>3</b> ПЪТИ          |
| ОРИЗ                | <b>4</b> ПЪТИ          |
| РИБА                | <b>5</b> ПЪТИ          |
| Говеждо печено      | <b>6</b> ПЪТИ          |
| Свинско печено      | <b>7</b> ПЪТИ          |
| Пилешки разфасовки  | <b>8</b> ПЪТИ          |

Натиснете **СТОП/ЗАНУЛЯВАНЕ**.

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

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

Натиснете **СТАРТ**.





| АВТОМАТИЧНО<br>ГОТВЕНЕ | ТИП                                 | ТЕГЛО                                  | СЪД                          | ТЕМПЕРАТУРА<br>НА ХРАНАТА                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | ИНСТРУКЦИИ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |       |  |         |         |         |       |      |      |        |        |        |    |  |       |        |        |         |    |
|------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--|---------|---------|---------|-------|------|------|--------|--------|--------|----|--|-------|--------|--------|---------|----|
|                        | 1. НЕОБЕЛЕНИ<br>КАРТОФИ)<br>(Ас-1)  | 0,2 кг – 1,0 кг                        | -                            | Със стайна<br>температура                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Изберете 170-200 гр. картофи със среден размер. Измийте ги и ги подсушете. Прободете 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<br>ЗЕЛЕНЧУЦИ<br>(Ас-2)     | 0,2 кг – 0,8 кг                        | Съд за микровълнова<br>печка | Със стайна<br>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.<br>** 0,2 кг – 0,4 кг – 2 супени лъжици<br>** 0,5 кг – 0,8 кг – 4 супени лъжици                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |       |  |         |         |         |       |      |      |        |        |        |    |  |       |        |        |         |    |
|                        | 3. ЗАМРАЗЕНИ<br>ЗЕЛЕНЧУЦИ<br>(Ас-3) | 0,2 кг – 0,8 кг                        | Съд за микровълнова<br>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.<br>** 0,2 кг – 0,4 кг – 2 супени лъжици<br>** 0,5 кг – 0,8 кг – 4 супени лъжици                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |       |  |         |         |         |       |      |      |        |        |        |    |  |       |        |        |         |    |
|                        | 4. ОРИЗ<br>(Ас-4)                   | 0,1 кг – 0,3 кг                        | Съд за микровълнова<br>печка | Със стайна<br>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><tr><td colspan="2">Тегло</td><td>100 гр.</td><td>200 гр.</td><td>300 гр.</td><td>Капак</td></tr><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></table> * Ориз – след като стане готов, оставете го покрит за 5 минути или докато поеме водата. | 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<br>(Ас-5)      | 0,2 кг – 0,6 кг                     | Форма за флан за<br>микровълнова печка | От хладилника                | Цяла риба, пържоли<br>- Мазна риба: сьомга, скумрия<br>- Бяла риба: треска, треска пикша<br>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. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |       |  |         |         |         |       |      |      |        |        |        |    |  |       |        |        |         |    |

| АВТОМАТИЧНО<br>ГОТВЕНЕ | ТИП                                        | ТЕГЛО        | СЪД        | ТЕМПЕРАТУРА<br>НА ХРАНАТА | ИНСТРУКЦИИ                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------------------|--------------------------------------------|--------------|------------|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <b>6. Говеждо<br/>печено</b><br>(Ас-6)     | 0,5 – 1,5 кг | Долен рафт | Замразени                 | Намажете говеждото с разтопен маргарин или краве масло. Поставете на долния рафт върху металната полица. Когато фурната подаде звуков сигнал, обърнете и натиснете START, за да продължи печенето. След печенето оставете да престои покрито 10 минути преди сервиране.                                  |
|                        | <b>7. Свинско<br/>печено</b><br>(Ас-7)     | 0,5 – 1,5 кг | Долен рафт | Замразени                 | Намажете свинското с разтопен маргарин или краве масло. Поставете на долния рафт върху металната полица. Когато фурната подаде звуков сигнал, обърнете и натиснете START, за да продължи печенето. След печенето оставете да престои покрито 10 минути преди сервиране.                                  |
|                        | <b>8. Пилешки<br/>разфасовки</b><br>(Ас-8) | 0,2 – 0,8 кг | Долен рафт | Замразени                 | Измийте и подсушете кожата. Намажете пилешките бутчета с разтопен маргарин или краве масло. Поставете на долния рафт върху металната полица. Когато фурната подаде звуков сигнал, обърнете и натиснете START, за да продължи печенето. След печенето, оставете да престои 2 – 5 минути, покрито с фолио. |

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

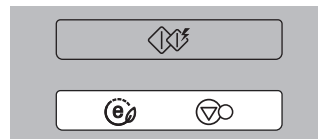


Вашата фурна има четири настройки за размразяване: **МЕСО (MEAT)**, **ПТИЧЕ МЕСО (POULTRY)**, **РИБА (FISH)** и **ХЛЯБ (BREAD)**; всяка от които е с различна мощност. Избирането им става с последователно натискане на бутон АВТОМАТИЧНО РАЗМРАЗЯВАНЕ.

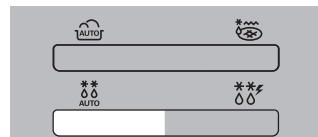
| Тип на продукта             | Натиснете     |
|-----------------------------|---------------|
| <b>МЕСО (MEAT)</b>          | <b>1</b> път  |
| <b>ПТИЧЕ МЕСО (POULTRY)</b> | <b>2</b> пъти |
| <b>РИБА (FISH)</b>          | <b>3</b> пъти |
| <b>ХЛЯБ (BREAD)</b>         | <b>4</b> пъти |

Натиснете **СТОП/ЗАНУЛЯВАНЕ**.

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

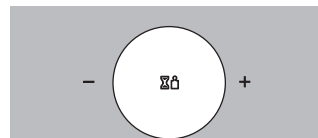


Натиснете **АВТОМАТИЧНО РАЗМРАЗЯВАНЕ** два пъти, за да изберете размразяваща програма **ПТИЧЕ МЕСО**.



Въведете теглото на замразената храна, която ще размразявате.

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



Натиснете **СТАРТ**.



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

## УКАЗАНИЯ ЗА АВТОМАТИЧНО РАЗМРАЗЯВАНЕ НА ПРОДУКТИТЕ

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

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

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

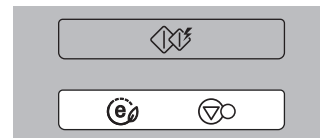
# Бързо РАЗМРАЗЯВАНЕ



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

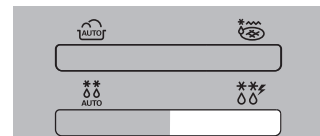
Натиснете **СТОП/ЗАНУЛЯВАНЕ**.

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 **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                    | Съд     | Хранителни продукти | Граници на теглото |
|------------------------|---------|---------------------|--------------------|
| <b>МЕСО<br/>(MEAT)</b> | Говеждо | Кайма               | 0.5 кг             |
|                        | Агнешко |                     |                    |
|                        | Телешко |                     |                    |

- \* 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.

# Размразяване и печене

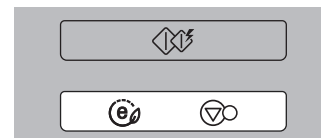
В следния пример ще ви покажа как да пригответе 0,3 kg филе от съомга.



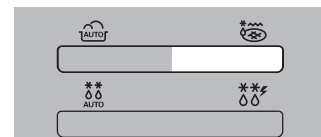
Defrost & Grill ви дава възможност да пригответе лесно повечето от любимите си храни чрез избор на вида храна и въвеждане на нейното тегло със завъртане на регулатора.

| Категория      | Натиснете<br>Размразяване и печене |      |
|----------------|------------------------------------|------|
| Филе от съомга | <b>1</b>                           | път  |
| Скариди        | <b>2</b>                           | пъти |
| Хамбургери     | <b>3</b>                           | пъти |
| Наденица       | <b>4</b>                           | пъти |

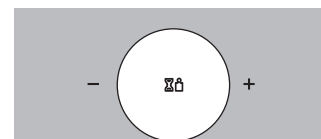
Натиснете **СТОП/ЗАНУЛЯВАНЕ**.



Натиснете **Размразяване и печене** веднъж.



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



Натиснете **СТАРТ**.



# Размразяване и печене

| Категория             | Количество | Съд              | ТЕМП. НА ХРАНАТА | Указания                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------|------------|------------------|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Филе от съомга (dG-1) | 0.2-0.6kg  | Високата решетка | Замразен         | Изберете 200 g филе от съомга с дебелина на парчетата 2,5 cm. Замразете ги. Поставете храната върху решетката. Изберете менюто и теглото и натиснете "Старт". След като храната е готова, извадете я от фурната и я оставете да престои, преди да я сервирате. |
| Скариди (dG-2)        | 0.1-0.4kg  | Високата решетка | Замразен         | 1. Почистете скаридите. Поставете ги върху решетката.<br>2. След звуковия сигнал обърнете храната от другата страна.                                                                                                                                           |
| Хамбургери (dG-3)     | 1-4 броя   | Високата решетка | Замразен         | Поставете хамбургерите върху решетката. Изберете менюто и теглото и натиснете "Старт". След като храната е готова, извадете я от фурната и я оставете да престои, преди да я сервирате.                                                                        |
| Наденица (dG-4)       | 0.2-0.6kg  | Високата решетка | Замразен         | 1. Отстранете всички опаковки и направете нарязи по повърхността. Поставете я върху решетката.<br>2. След звуковия сигнал обърнете храната от другата страна.                                                                                                  |



# Запазване на вкуса



Ако желаете да загреете храна, когато използвате програмата AUTO COOK, можете да го направите, като натиснете бутона.

Когато желаете да загреете храна, без да използвате функцията Auto, можете да зададете загревяване по всяко време, като натиснете бутона.

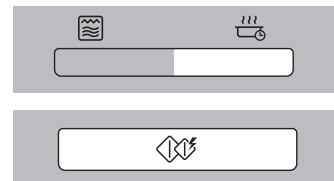
Функцията Taste saver има само едно времево ниво - 90 минути. Но тази функция ще спре, когато отворите вратичката.

| ниво        | натиснете за продължаване на загревяването | Дисплей |
|-------------|--------------------------------------------|---------|
| НИСКО НИВО  | <b>1</b>                                   | път     |
| ВИСОКО НИВО | <b>2</b>                                   | пъти    |

## Ръчно включване на Taste saver

Поставете във фурната някаква храна, натиснете два пъти "Taste saver", на дисплея се появява "HO-H".

Натиснете **СТАРТ**.



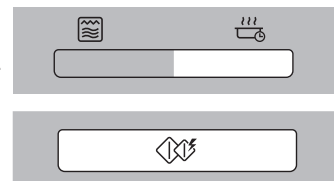
## Използване на Taste saver след AUTO COOK (автоматично готвене)

1. Задайте нужната програма AUTO COOK.

Натиснете "start". След програмата AUTO COOK автоматично ще се включи функцията Taste saver, пет минути след края на AUTO COOK.

2. Когато AUTO COOK свърши, можете също да натиснете "taste saver" и на дисплея ще се появи "HO-H".

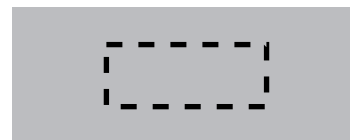
Натиснете **СТАРТ**.



## \*Показване на ВРЕМЕТО

Когато е задействана функцията Taste saver, дисплеят показва: [ ]

Ако след това натиснете отново "Taste saver", на дисплея ще се покаже оставащото време за Taste saver.



# СЪДОВЕ, БЕЗОПАСНИ ЗА УПОТРЕБА В МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА

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

Микровълните не могат да преминават през метал. Те отскачат от всеки метален обект във фурната и така причиняват волтова дъга - опасно явление, което наподобява светкавица. Почти всички огнеупорни несъдържащи метал съдове са безопасни за употреба във Вашата микровълнова фурна. Но някои от тях могат да съдържат вещества, които ги правят неподходящи за използване. Ако имате съмнения относно даден съд, съществува лесен начин да проверите дали може да го използвате или не във Вашата микровълнова фурна. Поставете един до друг въпросния съд и стъклена купичка, напълнени с вода в микровълновата фурна. Включете фурната на МАКСИМАЛНА мощност за 1 минута. Ако водата се стопли, а съдът остане хладен на пипане, значи е подходящ. Ако обаче водата не промени температурата си, а съдът се затопли, това означава, че микровълните са били абсорбирани от съда и той не е безопасен за употреба в микровълновата фурна. Може би имате немалоко 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 постилане на тавите, в които се готвят мазни храни, като напр. бекон. По принцип избягвайте цветна хартия, тъй като боята може да излезе. Някои рециклирани хартиени изделия съдържат примеси, които могат да създадат волтова дъга или да причинят пожар, ако се използват в микровълнова фурна.

## **Найлонови торбички**

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

## **Пластмасови съдове за микровълнови фурни**

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

## **Глинени и керамични съдове**

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

## **ВНИМАНИЕ**

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

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

# ХАРАКТЕРИСТИКА НА ХРАНИТЕЛНИТЕ ПРОДУКТИ И ТЕХНИКИ ЗА ГОТВЕНЕ В МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА

## Винаги наблюдавайте приготвянето на храните

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

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

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

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

## Плътност на хранителните продукти

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

## Височина на продуктите

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

## Съдържание на влага в продуктите

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

## Съдържание на кости и мазнина

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

## Количество на храната

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

## Форма на храната

Микровълните проникват само на около 2.5 см в храната. Вътрешните части на храната се 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 дебели 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 микровълновите 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 никакви случаи 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 нагрива 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 уплътбата 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 3еС до 8еС 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 миеш препарат и вода, после с чиста вода и я подсушавайте с мека кърпа или хартиена салфетка. За да избегнете повреждане на вътрешността на фурната, не допускайте проникването на вода във вентилационните отвори. За да почистите контролния панел, отворете вратата с цел избягване на случайно включване на фурната и го избършете първо с влажна, а след това със суха кърпа. Натиснете STOP след почистване.

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

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

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

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

### 5. Не използвайте парочистачка.

# ВЪПРОСИ И ОТГОВОРИ

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

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

## **В. Преминава ли микровълновата енергия през прозореца на вратата?**

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

## **В. Защо се чува звуков сигнал, когато се натисне бутон на контролния панел?**

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

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

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

## **В. Защо понякога яйцата се разпукват?**

- О. Когато печете, пържите или приготвяте яйца на очи, жълтъкът може да се спуква 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

|                         | MH6883AAF                            |
|-------------------------|--------------------------------------|
| Входно напрежение       | 230 V / 50 Hz                        |
| Полезна мощност         | 900 W (стандарт IEC60705)            |
| Честота на микровълните | 2450 MHz +/- 50 MHz (група 2/клас B) |
| Външни размери          | 510 mm(Ø) X 286 mm(Ç) X 444 mm(N)    |
| Консумация на мощност:  |                                      |
| Микровълни              | 1300 W                               |
| Грил                    | 1000 W                               |
| Комбинирана             | 1450 W                               |

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 електромагнитнолъчение, индуктивно и / или капацитивно свързване, за обработка на материали или за целите на инспекции / анализи.

Уреди от Клас B са подходящи за употреба в домашни условия, директно свързани към ниско-волтова електроснабдителна мрежа, която захранва сгради, използвани за живеене.



### Изхвърляне на стария уред

- 1 Символът със зачертания контейнер показва, че отпадъците от електрическите и електронните продукти (WEEE) трябва да се изхвърлят отделно от битовите отпадъци.
- 2 Старите електрически продукти могат да съдържат опасни вещества и правилното изхвърляне на Вашия уред ще помогне за предотвратяване на негативните последици за околната среда и човешкото здраве. Вашият стар уред може да съдържа части за многократна употреба, които биха могли да бъдат използвани за ремонт на други продукти, както и други ценни материали, които могат да бъдат рециклирани с цел запазване на ограничените ресурси.
- 3 Можете да занесете Вашия уред или в магазина, от който сте го закупили или можете да се свържете с местния държавен офис за отпадъците, за да получите информация за най-близкия РАЗРЕШЕН WEEE пункт за събиране на отпадъци. За най-актуална информация от Вашата държава, моля, погледнете тук: [www.lg.com/global/recycling](http://www.lg.com/global/recycling)



MIKROVALNA PEMNICA

# PRIRUČNIK ZA VLASNIKA

MOLIMO, PAŽLJIVO PROČITAJTE OVAJ PRIRUČNIK PRIJE UPORABE APARATA.

MH6883AAF

HRVATSKI

[www.lg.com](http://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 brtvnim površinama.

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

### **UPOZORENJE**

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

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

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

### **UPOZORENJE**

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



## 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 je 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 .....                           | 107       |
| Sadržaji .....                                  | 108       |
| Važni Sigurnosni Naputci .....                  | 109 ~ 113 |
| Raspakiranje i Instaliranje .....               | 114 ~ 115 |
| Podešavanje sata .....                          | 116       |
| Zaštita za djecu .....                          | 117       |
| Mikro snaga pečenja .....                       | 118       |
| Nivo mikro snage .....                          | 119       |
| Kuhanje na dva stupnja .....                    | 120       |
| Brzi start .....                                | 121       |
| Ušteda Energije .....                           | 122       |
| Pripravljanje hrane na roštilju .....           | 123       |
| Kombinirano pripravljanje hrane .....           | 124       |
| Automatsko kuhanje .....                        | 125 ~ 127 |
| Samo odmrzavanje .....                          | 128 ~ 129 |
| Brzo odmrzavanje .....                          | 130 ~ 131 |
| Odmrzavanje i grill .....                       | 132 ~ 133 |
| Čuvanje okusa .....                             | 134       |
| Mikrovalno sigurno posuđe .....                 | 135       |
| Karakteristike hrane i mikrovalno kuhanje ..... | 136 ~ 137 |
| Pitanja i odgovori .....                        | 138       |
| Tehničke karakteristike .....                   | 139       |

# 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 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 ovlašteni servisni tehničari.**
  - ➊ 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 ilidjece, itd.)**
  - ➋ To može nanijeti teške štete u obliku požara, te opekline ili

iznenadne smrti od električnog šoka.

- 3. Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina i više i osobe sa smanjenom fizičkom, osjetilnom ili mentalnom sposobnošću ili nedostatak iskustva i znanja, ako su pod nadzorom ili imaju uputstva za uporabu uređaja na siguran način i razumiju opasnosti..**
  - ➌ 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.**
  - ➍ 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.**
  - ➎ Postoji opasnost od prskanja.

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 obratite se servisnom centru ili proizvođaču.

# Važni sigurnosni naputci



## UPOZORENJE

- 6. U svakom režimu rada, potrebno je koristiti odgovarajuću dodatnu opremu.**
  - ⦿ Nepravilno korištenje može prouzročiti oštećenja na pećnici ili dodatnoj opremi, te izazvati iskrenje i požar.
- 7. Ne dozvolite djeci igranje dodatnom opremom ili vješanje o ručku vrata pećnice.**
  - ⦿ Mogu se ozlijediti.
- 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.**



## 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 brtvenim 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 brtvenim 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).
    - \* Zagrijavanje pića u mikrovalnoj pećnici može dovesti do usporjenih eruptivnih ključanja, posebna briga mora se poduzeti pri rukovanju s spremnikom.

# 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 obratite se servisnom centru ili proizvođaču.

## OPREZ

- 6. Na vrhu, dnu ili sa strane pećnice smješten je ispušni otvor. Nemojte blokirati ispuh.**
  - ❏ To može prouzročiti štetu na vašoj pećnici i doprinijeti slabim rezultatima kuhanja.
- 7. Ne uključujte pećnicu ako je prazna. Kada nije u uporabi, u pećnici je najbolje ostaviti čašu vode. Ukoliko dođe do nehotičnog uključivanja pećnice, voda će na siguran način upiti svu mikrovalnu energiju.**
  - ❏ Nepravilna uporaba može prouzročiti štetu na vašoj pećnici..
- 8. Prije kuhanja, nemojte omatati hranu papirnatim ubrusima, osim ako vaša kuharica ne navodi da hranu treba kuhati upravo na taj način. Umjesto papirnatih ubrusa, za kuhanje nemojte koristiti novinski papir.**
  - ❏ Nepravilna uporaba može prouzročiti eksploziju ili požar.
- 9. Nemojte koristiti drvene ili keramičke posude s metalnim (npr. zlatnim ili srebrnim) umecima. Uvijek uklonite metalne vezice s vrećica. Prije uporabe, provjerite je li posude namijenjeno za korištenje u mikrovalnoj pećnici.**
  - ❏ Postoji opasnost od pretjeranog zagrijavanja i posude 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 uzrokovati 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..**
    - ❏ Mogu se 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 posude za vrijeme trajanja režima roštilja, konvekcije i automatskog kuhanja, te prije vađenja hrane iz pećnice provjerite nisu li ti**

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 obratite se servisnom centru ili proizvođaču.

# Važni sigurnosni naputci

## OPREZ

- 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. Koristite samo sondu za mjerenje temperature preporučenu za tu pećnicu.**
  - ❖ Ne možete utvrditi da je temperatura precizna s neodgovarajućom temperaturnom sondom.
- 21. Prilikom pripremanja kokica od kukuruza, slijedite točne naputke proizvođača. Za vrijeme pucanja kokica, pećnicu ne ostavljajte bez nadzora. Ako kokice ne počnu pucati 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.**  
Žice u glavnom vodu obojene su u skladu sa sljedećim kodovima  
**PLAVA ~ Nula**  
**SMEĐA ~ Faza**  
**ZELENA I ŽUTA ~ Zemlja**  
Pošto se boje žica u glavnom vodu ovog uređaja ne poklapataju uvijek s obojenim oznakama, identifikaciji terminala u vašem

utikaču postupite kako slijedi: Žica koja je plave boje mora biti spojena na terminal koji je označen slovom N ili crne boje. Žica koja je smeđe boje mora biti spojena na terminal koji je označen slovom L ili crvene boje. Žica koja je zelene & žute boje ili zelene, mora biti spojena na terminal koji je označen slovom E ili  $\frac{L}{N}$ .

Ako strujni kabel oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, serviser ili druga kvalificirana osoba kako bi se izbjegle potencijalne opasnosti.

- ❖ Nepravilna uporaba može izazvati ozbiljnu električku štetu.

- 23. Ova pećnica ne smije se koristiti u komercijalne ugostiteljske svrhe.**

- ❖ Nepravilno korištenje može dovesti do oštećenja na pećnici.

- 24. Postavite li mikrovalnu pećnicu u ormarić, morate joj otvoriti ukrasna vrata tijekom uporabe.**

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

- 25. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Čišćenje i održavanje ne smiju raditi djeca bez nadzora.**

- 26. Uređaji nisu namijenjeni za rad sa vanjskim tajmerom ili odvojenom kontrolom.**

- 27. Koristite samo pribor koji je prikladan za uporabu u mikrovalnoj pećnici.**

- 28. Ova mikrovalna pećnica ne smije biti ugrađena u ormar.**

- 29. Ova mikrovalna pećnica ne smije biti ugrađena u kuhinski element.**

- 30. Držite aparat i mrežni kabel izvan dohvata djece mlađe od 8**

# 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 obratite se servisnom centru ili proizvođaču.

## OPREZ

- godina.
- 31.** Vrata i vanjska površina mogu se ugrijati kada uređaj radi.
- 32.** Ovaj uređaj namijenjen je za uporabu u kućanstvu i slično, kao što su:
- kuhinjsko područje osoblja u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima
  - kuće na farmama
  - od klijenata u hotelima, motelima i ostalim stambenim okruženjima
  - okruženja s noćenjem i doručkom
- 33.** Mikrovalna pećnica je namijenjen za grijanje hrane i pića. Sušenje hrane ili odjeće i grijanje zagrijavalnih jastučića, papuča, spužvi, vlažnih krpa i slično može dovesti do rizika od ozljede, paljenja i vatre.

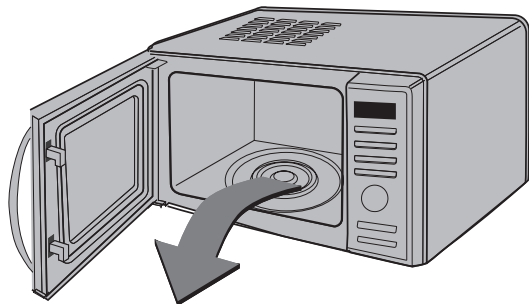
- 34.** Sadržaj bočica i staklenke hrane za bebe treba promiješati i potresti, a temperatura se mora provjeriti prije potrošnje, kako bi se izbjegle opekline.
- 35.** Zbog opasnosti od utjecaja topline na okolinu uređaj se mora instalirati u skladu sa zahtjevima instalacije.

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 raspakiravanja provjerite jeste li uklonili sve što pripada pakiranju. Provjerite da se uvjerite da vaša pećnica nije oštećena tijekom isporuke.

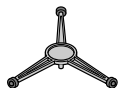
## Raspakiranje i Instaliranje

1

Raspakirajte svoju pećnicu i položite ju na ravnu površinu.



STAKLENI POSLUŽAVNIK



OBRTNI PRSTEN



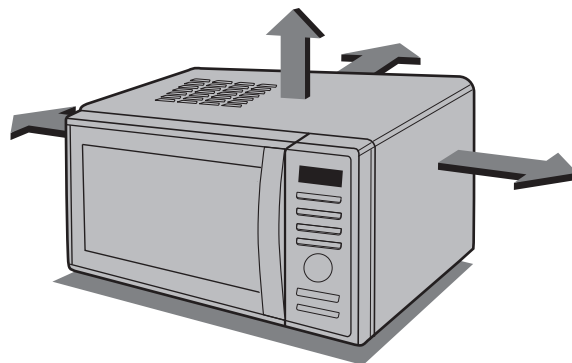
VISOKA MREŽA ZA PEČENJE

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 peč u zidni konektor (utičnicu). Pazite da na datu mrežnu podlogu ne bude priključen neki drugi uređaj.

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

**4**

Držeći ručku **DOOR HANDLE** otvorite vrata prostora za pečenje. Postavite u prostor za pečenje **PRSTEN ZA VÓĐENJE TANJURA**, a na njega **OKRETNИ STAKLENI TANJUR**.

**5**

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

Ako niste sigurni glede vrsta posuda koje se mogu koristiti u mikrovalnim pećima, pogledajte napisano na 135. stranici.

**6**

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

**7**

Signalna pločica aparata pokrećući se od 30 sekundi počinje odbrojavanje unatrag. Pri dostizanju vrijednosti 0 čuje se signalni zvižduk. Otvorite vrata pećnice i provjerite temperaturu vode. Ako mikrovalna peč funkcioniра 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 protresti prije korištenja i treba se prekontrolirati njihova temperatura.



Postaviti možete 12 satni ili 24 satni sat.

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

Pazite da uklonite svu ambalažu iz vaše pećnice.

## Podešavanje sata



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

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

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

Ukopčajte pećnicu u utičnicu prvi put.

"24H" se prikazuje na zaslonu.

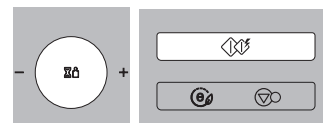
(Ako želite koristiti druge opcije pritisnite Taste saver /CLOCK.

Ako nakon spremanja sata želite promijeniti druge opcije, pećnicu morate iskopčati i ponovo ukopčati u utičnicu.)



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

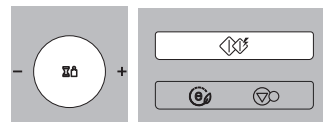
Za potvrdu sata pritisnite tipku **START**.



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

Pritisnite gumb **START**.

Sat počinje odbrojavati.



# Zaštita za djecu



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

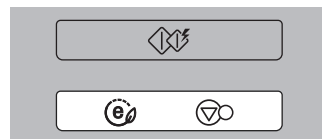
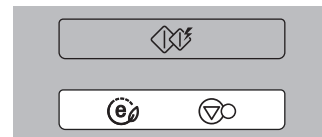
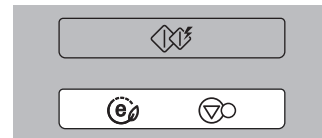
Pritisnite tipku **STOP/CLEAR**.

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

Ukoliko ste postavili sat, na display-u će se prikazati vrijeme.

"L" ostaje na display-u kako bi vam se dalo do znanja da je postavljena opcija **CHILD LOCK**.

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



# Mikro snaga pečenja

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

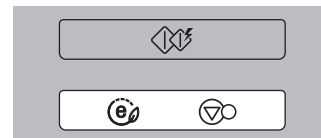


Vaša pećnica ima mogućnost postavljanja 5 snaga mikrovalova.

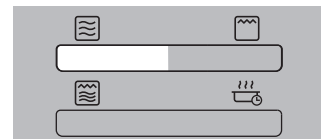
| POWER (SNAGA)                | %    | Strujni izlaz |
|------------------------------|------|---------------|
| NAJ VIŠA (HIGH MAX)          | 100% | 900W          |
| SREDNJE VISOKA (MEDIUM HIGH) | 80%  | 720W          |
| SREDNJA (MEDIUM)             | 60%  | 540W          |
| SREDNJE NISKA (MEDIUM LOW)   | 40%  | 360W          |
| NISKA (LOW)                  | 20%  | 180W          |

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

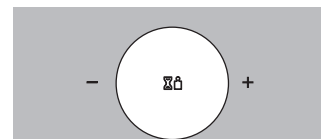
Pritisnite tipku **STOP / CLEAR**.



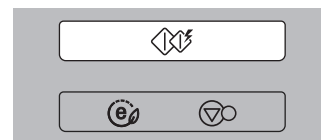
Pritisnite jednom tipku **MICRO** kako biste odabrali 720. Na display-u će se pojaviti "720".



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



Pritisnite tipku **START**.



# Nivo

## Mikro snage

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



| NIVO SNAGE                              | UPOTREBA                                                                                                                                                                         | NIVO SNAGE (%) | IZLAZNA SNAGA |
|-----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------|
| <b>NAJ VIŠA<br/>(HIGH MAX)</b>          | <ul style="list-style-type: none"> <li>Kuhanje vode</li> <li>Smeđa sjeckana govedina</li> <li>Pečena perad, riba, povrće</li> <li>Pečeni maleni komadi mesa</li> </ul>           | 100%           | 900W          |
| <b>SREDNJE VISOKA<br/>(MEDIUM HIGH)</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Svako podgrijavanje</li> <li>Pečeno meso i perad</li> <li>Pečene gljive i školjke</li> <li>Pečena hrana koja sadrži sir i jaja</li> </ul> | 80%            | 720W          |
| <b>SREDNJA<br/>(MEDIUM)</b>             | <ul style="list-style-type: none"> <li>Pečeni kolači i peciva</li> <li>Pripremanje jaja</li> <li>Kuhani deserti</li> <li>Pripremanje riže, juha</li> </ul>                       | 60%            | 540W          |
| <b>SREDNJE NISKA<br/>(MEDIUM LOW)</b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Rastopljeni maslac i čokolada</li> <li>Pečenje većih komada mesa</li> </ul>                                                               | 40%            | 360W          |
| <b>NISKA<br/>(LOW)</b>                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Sve odmrznuto</li> <li>Omekšani maslac i sir</li> <li>Omekšani sladoled</li> <li>Dizanje tijesta</li> </ul>                               | 20%            | 180W          |

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

## Kuhanje na dva stupnja



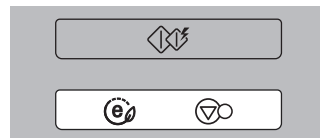
Tijekom kuhanja na dva stupnja vrata pećnice se mogu otvoriti i provjeriti kako se hrana kuha. Zatvorite vrata pećnice i pritisnite **START**. Kuhanje na tom stupnju će se nastaviti.

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

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

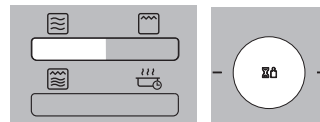
U slučaju automatskog odmrzavanja, možete kuhati hranu na najviše tri stupnja. (Automatsko odmrzavanje + stupanj 1 + stupanj 2)  
Tako je moguće odmrznuti hranu i skuhati ju bez ponovnog podešavanja pećnice nakon svakog stupnja.

Pritisnite **STOP/CLEAR**.



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

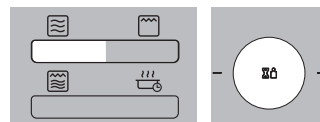
Pomjerajte **DIAL** sve dok se na signalnoj pločici ne pojavi oznaka "11:00".



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

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

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



Pritisnite **START**.

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



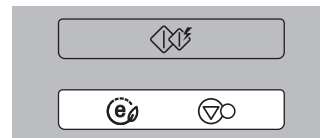
# Brzi Start

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

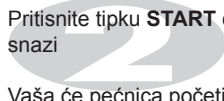


Opcija **QUICK START** vam dopušta postavljanje 30-sekundnih intervala **VISOKE** snage pečenja dodirrom **START** tipke.

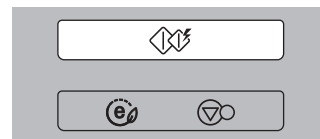
Pritisnite tipku **STOP/CLEAR**.



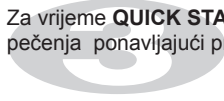
Pritisnite tipku **START** četiri puta da izaberete 2 minute na visokoj snazi



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.



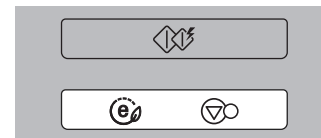
# Ušteda Energije



ECO ON značajka koja štedi energiju isključivanjem zaslona. Zaslون će također biti isključen kada jedinica neće raditi 5 min.

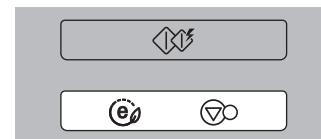
Pritisnite tipku **STOP/CLEAR(ECO ON)**.  
**"0"** se pojavi na zaslonu.

1



Pritisnite tipku **STOP/CLEAR(ECO ON)**.

2



Pritisnite bilo koju gumb za uključivanje zaslona.

3

# Pripravljanje hrane na Roštilju

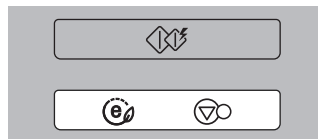
U sljedećem primjeru pokazat ću vam kako koristiti roštilj za pripravljanje neke hrane za 12 minuta i 30 sekundi.



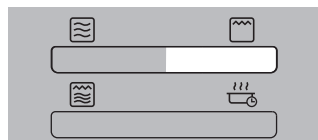
Ova opcija omogućuje vam da na brzinu ispečete hranu tako da ima lijepu smeđu boju i da bude hrskava.



Pritisnite tipku **STOP/CLEAR**.

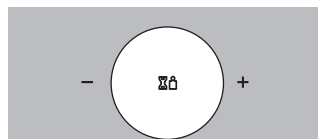


Pritisnite **GRILL**.

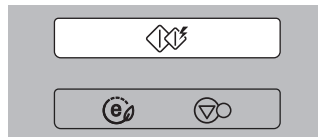


Odaberite vrijeme kuhanja.

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



Pritisnite tipku **START**.





U sljedećem primjeru pokazat ću vam kako programirati pećnicu u kombiniranom modusu Co-3 za vrijeme kuhanja ili pečenja od 25 minuta.

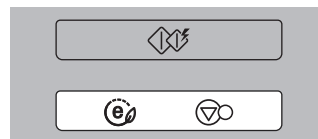
## Kombinirano pripravljanje hrane



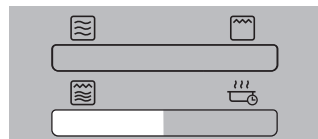
Vaša pećnica ima opciju kombiniranog kuhanja ili pečenja koja vam omogućuje da hranu istovremeno ili naizmjenice pripravljate pomoću grijača i mikrovalova. To uglavnom znači da će vam za pripravljanje željene hrane trebati manje vremena.

Grijač peče površinu hrane, a mikrovalovi je zagrijavaju iznutra. Uz to, prethodno zagrijavanje pećnice nije potrebno.

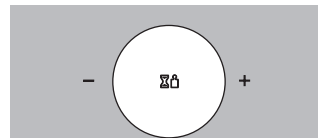
Pritisnite tipku **STOP/CLEAR**.



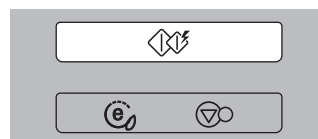
Pritisnite tipku **COMBI** tri puta  
Na display-u će se pojaviti "Co-3".



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



Pritisnite tipku **START**.



**Pazite prilikom vađenja hrane, posuda će biti vruća!**

### Modus kombiniranog spravljanja hrane

| KATEGORIJA | MIKRO SNAGA (%) | SNAGA GRIJAČA (%) |
|------------|-----------------|-------------------|
| Co-1       | 20              | 80                |
| Co-2       | 40              | 60                |
| Co-3       | 60              | 40                |

# 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.

Vrsta Pritisnite

**KRUMPIR U LJUSCI** **1** put

**SVJEŽE POVRĆE** **2** puta

**SMRZNUTO POVRĆE** **3** puta

**RIŽA** **4** puta

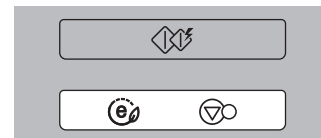
**RIBA** **5** puta

**Juneće pečenje** **6** puta

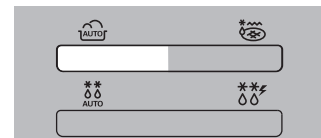
**Svinjsko pečenje** **7** puta

**Komadi piletine** **8** puta

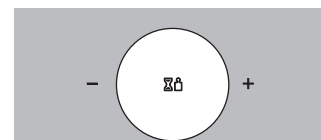
Pritisnite tipku **STOP/CLEAR**.



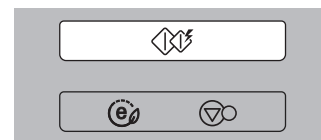
Pritisnite **AUTO COOK** dva puta da odaberete svježe povrće.



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



Pritisnite tipku **START**.



| FUNKCIJA           | KATEGORIJA                    | DOZVOLJENA TEŽINA                       | PRIBOR                                  | TEMP. HRANE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | UPUTE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |          |        |       |       |      |          |      |      |        |        |        |    |            |        |        |         |    |
|--------------------|-------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------|-------|-------|------|----------|------|------|--------|--------|--------|----|------------|--------|--------|---------|----|
| AUTOMATSKO KUHANJE | 1. KRUMPIR U LJUSCI<br>(Ac-1) | 0,2 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<br>(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.<br>Dodajte količinu vode koja odgovara količini povrća.<br>** 0,2 kg - 0,4 kg : 2 jušne žlice<br>** 0,5 kg – 0,8 kg : 4 jušne žlice                                                                                                                                                                                                                                      |          |        |       |       |      |          |      |      |        |        |        |    |            |        |        |         |    |
|                    | 3. SMRZNUTO POVRĆE<br>(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.<br>Dodajte količinu vode koja odgovara količini povrća.<br>** 0,2 kg - 0,4 kg : 2 jušne žlice<br>** 0,5 kg – 0,8 kg : 4 jušne žlice                                                                                                                                                                                                                                      |          |        |       |       |      |          |      |      |        |        |        |    |            |        |        |         |    |
|                    | 4. RIŽA<br>(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"><tr><td></td><td>Težina</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300g</td><td>Poklopac</td></tr><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></table><br>**Riža – nakon kuhanja neka odstoji pokrivena oko 5 minuta ili dok se voda nije upila. |          | 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<br>(Ac-5)  | 0,2 kg – 0,6 kg               | Posuda za kuhanje u mikrovalnoj pećnici | Ohlađena u hladnjaku                    | Cijela riba, odresci<br>- Masna riba: losos, pastrva<br>- Bijela riba: bakalar, koljask<br>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. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |          |        |       |       |      |          |      |      |        |        |        |    |            |        |        |         |    |

| FUNKCIJA                  | KATEGORIJA                    | DOZVOLJENA TEŽINA | PRIBOR  | TEMP. HRANE  | UPUTE                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------|-------------------------------|-------------------|---------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AUTOMATSKO KUHANJE</b> | 6. Juneće pečenje<br>(Ac-6)   | 0.5 kg ~ 1.5 kg   | Rešetka | Iz hladnjaka | Premažite meso rastopljenim margarinom ili maslacem. Stavite na rešetku, Kad se čuje zvučni signal, preokrenite meso i pritisnite tipku za uključenje. Nakon kuhanja, neka odstoji ispod folije 10 minuta prije posluživanja. |
|                           | 7. Svinjsko pečenje<br>(Ac-7) | 0.5 kg ~ 1.5 kg   | Rešetka | Iz hladnjaka | Premažite meso rastopljenim margarinom ili maslacem. Stavite na rešetku, Kad se čuje zvučni signal, preokrenite meso i pritisnite tipku za uključenje. Nakon kuhanja, neka odstoji ispod folije 10 minuta prije posluživanja. |
|                           | 8. Komadi piletine<br>(Ac-8)  | 0.2 kg ~ 0.8 kg   | Rešetka | Iz hladnjaka | Operite i obrišite. Namažite batke rastopljenim margarinom ili maslacem. Stavite na rešetku. Kad se čuje zvučni signal, preokrenite meso                                                                                      |

Temperatura i gustoća hrane variraju. Preporučujem vam da hranu provjerite prije nego li počnete s kuhanjem. Posebnu pažnju posvetite mesu i piletni, 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.

# Samo Odmrzavanje



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

Pritisni  
**Kategorija DEFROST**

**MESO (MEAT)** **1** puta

**PERAD (POULTRY)** **2** puta

**RIBA (FISH)** **3** puta

**KRUH (BREAD)** **4** puta

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.

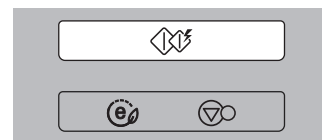
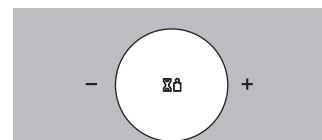
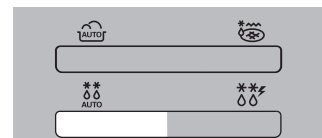
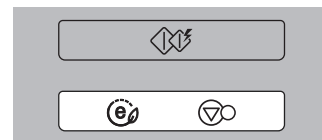
Pritisnite tipku **AUTO DEFROST** dva puta da izaberete tipku **PERAD (POULTRY)** odmrzavajući program

Unesite težinu smrznute hrane koju želite odmrznuti.

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

Pritisnite **START**.

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



## VODIČ ZA SAMO-ODREĐIVANJE TEŽINE PRI ODMRZAVANJU

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

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

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.

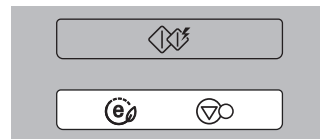
## Brzo Odmrzavanje



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

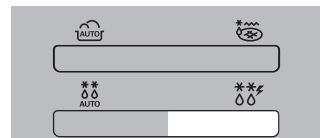
Pritisnite tipku **STOP/CLEAR**.

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 |
|---------------------------|--------------------------------------------|---------------|--------------------------|
| <b>1. MESO<br/>(MEAT)</b> | <b>Govedina<br/>Janjetina<br/>Teletina</b> | 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 pećnice, hrana bi trebala dijelom još uvijek biti zamrznuta u sredini.
- Nakon odmrzavanja ostavite da odstoji 10 minuta ili dok se potpuno ne odmrzne.





# Odmrzavanje i grill

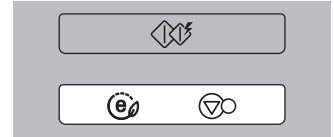
U sljedećem primjeru ću vam pokazati kako pripremiti 0,3kg "Salmon Fillet" (Odrezak lososa).



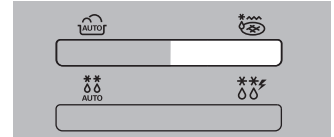
Defrost & Grill (Odmrzavanje i grill) vam omogućuje laku pripremu omiljene hrane odabirom vrste hrane i unosenjem težine hrane okretanjem kotača za biranje.

| Kategorija            | Pritisnite          |      |
|-----------------------|---------------------|------|
|                       | Odmrzavanje i grill |      |
| Odrezak lososa        | <b>1</b>            | put  |
| Račići                | <b>2</b>            | puta |
| Hamburger pljeskavice | <b>3</b>            | puta |
| Kobasica              | <b>4</b>            | puta |

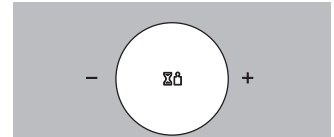
Pritisnite **STOP/CLEAR**.



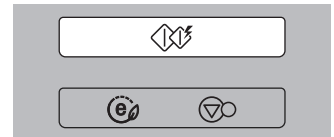
Pritisnite jedanput **Defrost & Grill**.



Okrenite **DIAL** dok se ne prikaže "0.3kg".



Pritisnite **START**.



# Odmrzavanje i grill

| Kategorija                   | Količina   | Posuda | TEMP.HRANE | Upute                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------|------------|--------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Odrezak lososa (dG-1)        | 0.2-0.6kg  | Nosač  | Zamrznuto  | Odaberite odreske lososa težine 200g i debljine 2,5 cm svaki. Zamrznite odreske. Stavite hranu u pečenje i na nosač. Odaberite izbornik i težinu, pritisnite start. Poslije pečenja, izvadite iz pećnice i ostavite da stoji. |
| Račići (dG-2)                | 0.1-0.4kg  |        | Zamrznuto  | 1. Očistite račiće. Stavite ih na nosač.<br>2. Kada začujete bip, okrenite račiće.                                                                                                                                            |
| Hamburger pljeskavice (dG-3) | 1-4 komada |        | Zamrznuto  | Stavite hamburger pljeskavice u pečenje i na nosač. Odaberite izbornik i težinu, pritisnite start. Poslije pečenja, izvadite iz pećnice i ostavite da stoji.                                                                  |
| Kobasica (dG-4)              | 0.2-0.6kg  |        | Zamrznuto  | 1. Izvadite iz pakiranja i zarezite na površini. Stavite na nosač.<br>2. Kada začujete bip, okrenite kobasice.                                                                                                                |

# Čuvanje okusa



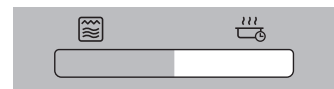
Ako kod korištenje AUTO COOK programa želite podgrijati hranu, hranu možete podgrijati ako pritisnete tipku.

Kada je potrebno podgrijati hranu bez korištenja Auto funkcije, uvijek možete podgrijati hranu pritiskom na tipku.

Taste saver funkcija ima samo jednu razinu od 90 minuta. Ali kad otvorite vrata funkcija će se zaustaviti.

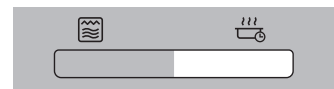
## Ručno čuvanje okusa

Stavite hranu u mikrovalnu pećnicu i pritisnite dva puta "Taste saver", na zaslonu će se prikazati "HO-H". Pritisnite "**START**".



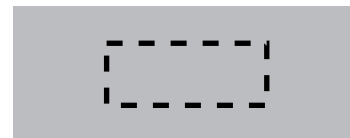
## Čuvanje okusa nakon AUTO COOK-a

1. Postavite potrebni AUTO COOK program. Pritisnite "START". Nakon AUTO COOK programa, uređaj će, pet minuta nakon što završi AUTO COOK operacija, automatski pokrenuti funkciju čuvanja okusa.
2. Kada završi AUTO COOK, također možete pritisnuti "taste saver" i na zaslonu će se prikazati "HO-H". Pritisnite "START".



## \*Prikaz VREMENA

Kada je pokrenuto čuvanje okusa (Taste saver), prikazat će se . Zatim ponovo pritisnite "Taste saver" i na zaslonu će se prikazati preostalo vrijeme za Taste saver.



| JAKINA | pritisnite<br>za podgrijavanje | Zaslon |
|--------|--------------------------------|--------|
| Slabo  | <b>1</b> puta                  | HO-L   |
| Jako   | <b>2</b> puta                  | HO-H   |

# 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 pripremljivanju hrane ovisi o tome koliko pazite na hranu dok je pripremljate. Uvijek pazite na hranu za vrijeme spravljanja. Vaša mikrovalna pećnica opremljena je žaruljicom koja se automatski uključuje kada pećnica započinje raditi tako da možete vidjeti unutra i provjeriti kako napreduje spravljanje hrane. Upute u receptima za okretanje i miješanje hrane trebale bi se shvatiti kao minimalne preporuke. Ukoliko vam se čini da se hrana kuha ili peče neravnomjerno, jednostavno prilagodite tome svoje postupke kako biste ispravili problem.

## Faktori koji utječu na vrijeme spravljanja hrane u mikrovalnoj pećnici

Mnogo je faktora koji utječu na vrijeme spravljanja hrane. Temperatura sastojaka koji se koriste u određenom jelu uvelike utječe na vrijeme spravljanja. Na primjer, kolač rađen s hladnim maslacem, mlijekom i jajima duže će se peći nego kolač rađen s tim istim sastojcima ali sobne temperature. Recepti u ovoj knjižici pružaju velik raspon vremena za spravljanje hrane. Općenito, primijetiti ćete da pri odabiru najkraćeg vremena pripremljavanja, hrana može biti nedovoljno kuhana ili pečena., tako da ćete ponekad poželjeti hranu pripremljati čak i duže od maksimalne preporuke, prema vlastitim željama. Misao vodilja ove knjižice za recepte je da je bolje biti konzervativan u preporukama i određivanjima vremena za pripremljavanje 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 vadenju 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.

## Gustaća hrane

Lagana, porozna hrana kao što su kolači ili kruh brže se pripremljaju 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 za vrućina mikrovalne pećnice isparava i isušuje vlagu, relativno suha hrana poput nekih vrsta povrća trebala bi se ili prskati tijekom samog pečenja ili pokriti kako bi zadržala vlažnost.

## Kosti i masnoća hrane

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

## Količina hrane

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

## Prekrivanje masnim papirom

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

## Premještanje i slaganje

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

# Karakteristike hrane i Mikrovalno kuhanje

## Miješanje

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

## Preokretanje

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

## Stavljanje debljih komada prema vanjskom rubu

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

## Zaštićivanje

Komadi aluminijske folije (koja zaustavlja mikrovalove) mogu se staviti preko rubova kvadratnih namirnica kako bi se spriječilo prepečenje. Ne koristite previše folije jer bi mogla izazvati iskre u pećnici.

## Podizanje

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

## Probadanje

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

## Provjeravanje je li dovoljno kuhano ili pečeno

Hrana se u mikrovalnoj pećnici spravlja brzo, tako da je neophodna česta provjera. Neke namirnice treba ostaviti da se skuha ili ispeku do kraja, ali neke treba izvaditi dok još nisu sasvim kuhane ili pečene i ostaviti ih da se do kraja skuha 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 stijenke pećnice i na brtvenim 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 spravljati 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 PONOVO ISPEČI ZRNCA KOJA NISU PUKLA.

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

O: Provjerite još jednom priručnik, kako biste bili sigurni da ste dobro slijedili upute.; i vidite što je moglo prouzrokovati razliku u vremenu kuhanja. Navedena vremena kuhanja i podgrijavanja u priručniku samo su prijedlozi koji bi mogli spriječiti prekuhavanje... 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 spravljali u konvencionalnoj pećnici ili na konvencionalnom kuhalu.

# Tehničke karakteristike

## Tehničke karakteristike

|                        |                                                  |
|------------------------|--------------------------------------------------|
|                        | MH6883AAF                                        |
| Strujni ulaz           | 230v ac / 50 Hz                                  |
| Strujni izlaz          | 900 W (IEC60705 standard ocjenjivanja)           |
| Mikrovalna frekvencija | 2450 MHz +/- 50 MHz(2. skupina/klasa B)          |
| Vanjske dimenzije      | 510mm (širina) x 288mm (visina) x 444mm (dubina) |
| Potrošnja energije:    |                                                  |
| Mikrovalovi            | 1300 Wata                                        |
| Roštilj                | 1000 Wata                                        |
| Kombinacija            | 1450 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 sprežanja, 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.



### Zbrinjavanje starog uređaja

- 1 Ovaj simbol prekržiene kante za smeće na kotačićima označava kako se otpadni električni i električni proizvodi (WEEE) moraju zbrinjivati odvojeno od komunalnog otpada.
- 2 Dotrajali električni proizvodi mogu sadržavati opasne tvari stoga će ispravno zbrinjavanje vaših dotrajalih uređaja pomoći u sprječavanju potencijalnih negativnih posljedica na okoliš i ljudsko zdravlje. Vaš dotrajao uređaj može sadržavati dijelove koji se mogu ponovo iskoristiti za popravak drugih proizvoda te druge vrijedne materijale koji se mogu reciklirati i tako sačuvati ograničene resurse.
- 3 Ovisno o razini smetnje / štete i dobi stavke, stari proizvodi mogu se popraviti za više radnog života koji će spriječiti izbjeci otpada. Proizvodi koji nisu prikladni za ponovnu uporabu može se reciklirati da se oporavim vrijedne resurse i pomoći da se smanji globalno potrošnju novih sirovina.
- 4 Uređaj možete odnijeti u trgovinu u kojoj ste kupili proizvod ili možete kontaktirati ured za zbrinjavanje otpada kod vaših mjesnih nadležnih tijela te od njih saznati više informacija o najbližem ovlaštenom WEEE sabirnom centru. Za najnovije informacije iz vaše države molimo pogledajte internetske stranice [www.lg.com/global/recycling](http://www.lg.com/global/recycling)



