LG

MICROWAVE OVEN
HASZNÁLATI UTASÍTÁS
MIKROVLNNÁ TROUBA
CUPTOR CU MICROUNDE
МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА
MIKROVALNA PEĆNICA
MNKROTALASNA PEĆNICA SA ROŠTILJEM

OWNER'S MANUAL
TÍPUSÚ MIKROHULLÁMÚ SÜTŐHÖZ
NÁVOD K OBSLUZE
MANUAL DE UTILIZARE
РЪКОВОДСТВО НА ПОТРЕБИТЕЛЯ
PRIRUČNIK ZA VLASNIKA
PRIRUČNIK ZA UPOTREBU

PLEASE READ THIS OWNER'S MANUAL THOROUGHLY BEFORE OPERATING.

TISZTELT VÁSÁRLÓ!

KÖSZÖNJÜK, HOGY MEGVÁSÁROLTA TERMÉKÜNKET. REMÉLJÜK, HOGY SOK ÖRÖMET FOG SZEREZNI ÖNNEK ÉS CSALÁDJÁNAK. EZ A KÉSZÜLÉK A LEGMODERNEBB GYÁRTÁSTECHNOLÓGIÁVAL KÉSZÜLT, MŰSZAKI JELLEMZŐI ÉS SZOLGÁLTATÁSAI MAGAS SZÍNVONALÚAK. A KÉSZÜLÉKRE A FORGALOMBA HOZÓ EGY ÉVES JÓTÁLLÁST VÁLLAL. KÉRJÜK, HOGY A JÓTÁLLÁSI JEGY PONTOS KITÖLTÉSÉT KÖVETELJE MEG AZ ELADÓTÓL, AZT GONDOSAN ŐRIZZE MEG, MERT JOGAIT CSAK ENNEK BIRTOKÁBAN TUDJA ÉRVÉNYESÍTENI.
MIELŐTT HASZNÁLATBA VENNÉ A KÉSZÜLÉKET, KÉRJÜK SZÍVESKEDJEN ELOLVASNI A KEZELÉSI ÚTMUTATÓT A SZAKSZERŰ HASZNÁLAT ÉRDEKÉBEN.

PŘED UVEDENÍM TROUBY DO PROVOZU SI DŮKLADNĚ PŘEČTĚTE TENTO NÁVOD K OBSLUZE

CITIŢI CU ATENŢIE MANUALUL DE UTILIZARE ÎNAINTE DE OPERARE

МОЛЯ, ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО ТОВА РЪКОВОДСТВО ПРЕДИ РАБОТА

MOLIMO VAS DA PRIJE KORIŠTENJA U CIJELOSTI PROČITATE OVAJ PRIRUČNIK

MOLIMO VAS DA PAŽLJIVO PROČITATE OVO UPUTSTVO PRE UPOTREBE.

MS-197W

P/ No. : 3828W5A3636

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

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 created microwave energy.

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

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

A very safe appliance

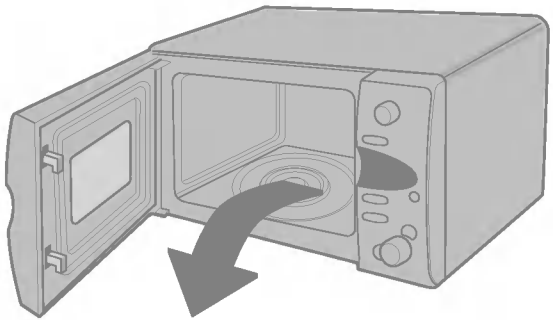
Your microwave oven is one of the safest of all home appliances. When the door is opened, the oven automatically stops producing microwaves. Microwave energy is converted completely to heat when it enters food, leaving no "left over" energy to harm you when you eat your food.

Precautions ____ 2
Contents ____ 3
Unpacking & Installing ____ 4 ~ 5
Setting the Clock ____ 6
Child Lock ____ 7
Micro Power Cooking ____ 8
Micro Power Level ____ 9
Quick Start ____ 10
Auto Cook ____ 11 ~ 12
Auto Defrost ____ 13 ~ 14
Quick Defrost ____ 15 ~ 16
Heating or Reheating Guide ____ 17
Fresh Vegetable Guide ____ 18
Important safety instructions ____ 19
Microwave - safe Utensils ____ 20
Food characteristics & Microwave cooking ____ 21 ~ 22
Questions & Answers ____ 23
Plug Wiring Information/ Technical Specifications ____ 24

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.



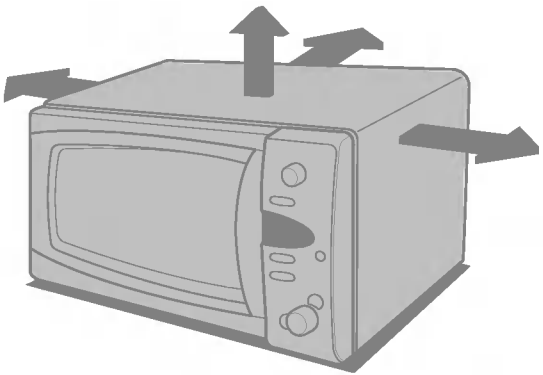


GLASS TRAY



ROLLER REST

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.

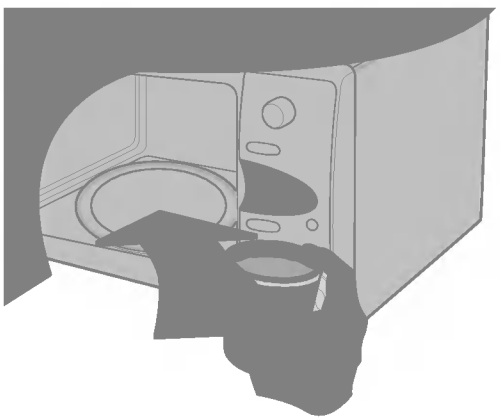


THIS OVEN SHOULD NOT BE USED FOR COMMERCIAL CATERING PURPOSES

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 20.

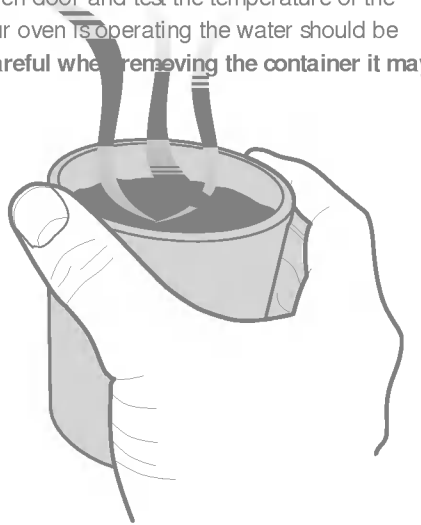


6 Press the **STOP** button, and press the **START** button six times to set 3 minutes of cooking time.



You will hear a BEEP each time you press the button. Your oven will start before you have finished the sixth press; don't worry this is normal.

7 The **DISPLAY** will count down from 3 minutes. When it reaches End it will sound BEEPS. Open the oven door and test the temperature of the water. If your oven is operating the water should be warm. **Be careful when removing the container it may be hot.**



Setting the Clock

You can set either 12 hour clock or 24 hour clock.
In the following example I will show you how to set the time for 14:35 when using the 24 clock.
Make sure that you have removed all packaging from your oven.



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

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

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

Press **STOP/CLEAR**



Press **CLOCK**

(If you want to change different option, Press **CLOCK** once more.
If you want to change different option after setting clock, you have to unplug and plug it back in.)



Turn **DIAL** until display shows "14:00".

Press **DIAL** to confirmation.



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

Press **DIAL**
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



Press **STOP/ CLEAR** until "**L**" appears on the display and

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



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

To press and hold **STOP/ CLEAR** until "**L**"



Micro Power
Cooking

In the following example I will show you how to cook some food on 640W(80%) power for 5 minutes and 30 seconds.



Your oven has five microwave Power settings.

POWER	%	Power Output
HIGH MAX	100%	800W
MEDIUM HIGH	80%	640W
MEDIUM	60%	480W
DEFROST MEDIUM LOW	40%	320W
LOW	20%	160W

Make [redacted] have correctly installed your oven as described earlier [redacted]

Press **STOP/CLEAR**.



Turn [redacted] lect the 640W(80%).



Turn [redacted] shows "5:30".



Press [redacted]



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.



HIGH	* Boil Water * Brown minced beef * Cook poultry pieces, fish, vegetables * Cook tender cuts of meat	100%	800W
MEDIUM HIGH	* All reheating * Roast meat and poultry * Cook mushrooms and shellfish * Cook foods containing cheese and eggs	80%	640W
MEDIUM	* Bake cakes and scones * Prepare eggs * Cook custard * Prepare rice, soup	60%	480W
DEFROST/ MEDIUM LOW	* All thawing * Melt butter and chocolate * Cook less tender cuts of meat	40%	320W
LOW	* Soften butter & cheese * Soften ice cream * Raise yeast dough	20%	160W

Quick Start

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



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

Press [redacted]



Press [redacted] four times to select 2 minutes on HIGH power.
[redacted] you have finished the fourth press.



During [redacted] cooking, you can extend the cooking time by repeatedly [redacted] button.



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

Category	Press AUTO COOK
JACKET POTATO	1 time
FRESH VEGETABLE	2 times
FROZEN VEGETABLE	3 times

Press [redacted]



Press [redacted] twice to select Fresh vegetable.



Turn [redacted] dial shows “0.6”.

Press [redacted]



FOOD CATEGORY	FOOD TEMP.	UTENSILS	WEIGHT LIMIT	INSTRUCTIONS
1. JACKET POTATO	Room temp.	Glass tray	0.1 kg ~ 1.0 kg	Wash, dry and prick potato with a fork several times. Place the potato with three pieces of paper towel in the centre of the glass tray. After Cooking, Stand covered with foil 5 minutes.
2. FRESH VEGETABLE	Room temp.	Microwave-safe bowl	0.2 kg ~ 0.8 kg	Place vegetables in a microwave-safe bowl. Add water. Cover with wrap. After cooking, stir and allow to stand for 2 minutes. Add amount of water according to the quantity. ** 0.2kg - 0.4kg : 2 Tablespoon ** 0.5kg - 0.8kg : 4 Tablespoon
3. FROZEN VEGETABLE	Frozen	Microwave-safe bowl	0.2 kg ~ 0.8 kg	Place vegetables in a microwave-safe bowl. Add water. Cover with wrap. After cooking, stir and allow to stand for 2 minutes. Add amount of water according to the quantity. ** 0.2kg - 0.4kg : 2 Tablespoon ** 0.5kg - 0.8kg : 4 Tablespoon

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.

Auto Defrost



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

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

Press [redacted] are about to defrost. Be certain to remove any [redacted] en place the food in your oven and close the oven door.



Press [redacted] twice to select the **POULTRY** defrosting [redacted]



Enter the weight of the frozen food that you are about to defrost. [redacted] ows "1.4".



Press [redacted]



During defrosting your oven will "BEEP", at which point open the oven door, turn food over and separate to ensure ev[redacted]awing. Remove any portions that have thawed or shield them to help slow down thawing. After checking close[redacted]oven door and press **START** to resume defrosting.
Your oven will not stop defrosting (even when the beep sounded) unless the door is opened.

* Food to be defrosted should be in a suitable microwave proof container and place uncovered on the glass turntable.
* If necessary, shield small areas of meat or poultry with flat pieces of aluminum foil. This will prevent thin areas becoming warm during defrosting. Ensure the foil does not touch the oven walls.
* Separate items like minced meat, chops, sausages and bacon as soon as possible.
  When BEEP, turn food over. Remove defrosted portions. Continue to defrost remaining pieces.
  After defrosting, allow to stand until completely thawed.
* For example joints of meat and whole chickens should STAND for a minimum of 1 hour before cooking.

Category	*Weight Limit*	*Utensil*	*Food*
Meat **Poultry** **Fish**	0.1 kg ~ 4.0 kg	Microwave ware (Flat plate)	**Meat** Minced beef, Fillet steak, Cubes for stew, Sirloin steak, Pot roast, Rump roast, Beef burger Pork chops, Lamp chops, Rolled roast, Sausage, Cutlets(2cm) Turn food over at beep. After defrosting, let stand for 5-15 minutes. **Poultry** Whole chicken, Legs, Breasts, Turkey breasts(under 2.0kg) Turn food over at beep. After defrosting, let stand for 20-30 minutes. **Fish** Fillets, Steaks, Whole fish, Sea foods Turn food over at beep. After defrosting, let stand for 10-20 minutes.
Bread	0.1 kg ~ 0.5 kg	Paper towel or flat plate	Sliced bread, Buns, Baguette, etc.

Quick Defrost

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



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

Pr[redacted] are about to defrost. Be certain to remove any me[redacted] then place the food in your oven and close the oven door.



Pr[redacted] tically.



Duri[redacted] oven will "BEEP", at which point open the oven door, turn food over and separate to [redacted] ove any portions that have thawed or shield them to help slow down thawing. After che[redacted] door and press **START** to resume defrosting.
Your oven will not stop defrosting (even when the beep sounded) unless the door is opened.

QUICK DEFROST

SEQUENCE		FOOD	MIN./ MAX. FOOD
1. MEAT	Beef Lamb Veal	Minced meat	0.5 kg

* The benefit of this Quick Defrost feature is automatic setting and control of defrosting, but just like conventional defrosting you must check the food during the defrosting time.
* For best results, remove fish, shellfish, meat and poultry from its original paper or plastic package(wrapper). Otherwise, the wrap will hold steam and juice close to the food which can cause the outer surface of the food to cook.
* Place foods in a shallow glass baking dish to catch drippings.
* Food should still be some what icy in the center when removed from the oven.
* After defrosting, let stand for 10 minutes or untill thawed.



To heat or reheat successfully in the microwave, it is important to follow several guidelines. Measure the amount of food in order to determine the time needed to reheat. Arrange the food in a circular pattern for best results. Room temperature food will heat faster than refrigerated food. Canned foods should be taken out of the can and placed in a microwavable container. The food will be heated more evenly if covered with a microwavable lid or vented plastic wrap. Remove cover carefully to prevent steam burns. Use the following chart as a guide for reheating cooked food.

Heating or Reheating Guide

Item	Cook time (at HIGH)	Special Instructions
Sliced meat 3 slices (0.5cm thick)	1~2 minutes	Place sliced meat on microwavable plate. Cover with plastic wrap and vent. • Note: Gravy or sauce helps to keep meat juicy.
Chicken pieces 1 breast 1 leg and thigh	2~3 minutes 3~3 1/2 minutes	Place chicken pieces on microwavable plate. Cover with plastic wrap and vent.
Fish fillet (170-230g)	1~2 minutes	Place fish on microwavable plate. Cover with plastic wrap and vent.
Lasagne 1 serving(300g)	4~6 minutes	Place lasagne on microwavable plate. Cover with plastic wrap and vent.
Casserole 1 cup 4 cups	1 1/2~3 minutes 4 1/2~7minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Casserole cream or cheese 1 cup 4 cups	1~2 1/2 minutes 3 1/2~6 minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Sloppy Joe or Barbecued beef 1 sandwich (1/2 cup meat filling) without bun	1~2 1/2 minutes	Reheat filling and bun separately. COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once. Heat bun as directed in chart below.

Item	Cook time (at HIGH)	Special Instructions
Mashed potatoes 1 cup 4 cups	2 1/2~3 1/2 minutes 6~9 minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Baked beans 1 cup	1 1/2~3 minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Ravioli or pasta in sauce 1 cup 4 cups	2 1/2~4 minutes 7 1/2~11minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Rice 1 cup 4 cups	1~1 1/2 minutes 3 1/2~5 minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Sandwich roll or bun 1 roll	15~30 seconds	Wrap in paper towel and place on glass tray.
Vegetables 1 cup 4 cups	1 1/2~2 1/2 minutes 3 1/2~5 1/2 minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Soup 1 serving (8 oz.)	1 1/2~2 minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.

Fresh Vegetable
Guide

Vegetable	*Amount*	*Cook time (at HIGH)*	*Instructions*	*Standing Time*
Artichokes (230g each)	2 medium 4 medium	4 1/2 ~ 7 10 ~ 12	Trim. Add 2 tsp water and 2 tsp juice. Cover.	2~3 minutes
Asparagus, Fresh, Spears	450g	2 1/2 ~ 6	Add 1 cup water. Cover.	2~3 minutes
Green Beans	450g	7 ~ 11	Add 1/2 cup water in 1.5 litre casserole dish. Stir halfway through cooking.	2~3 minutes
Beats, Fresh	450g	11 ~ 16	Add 1/2 cup water in 1.5 litre covered casserole dish. Rearrange halfway through cooking.	2~3 minutes
Broccoli, Fresh, Spears	450g	5 ~ 8	Place broccoli in baking dish. Add 1/2 cup water.	2~3 minutes
Cabbage, Fresh, Chopped	450g	5 1/2~7 1/2	Add 1/2 cup water in 1.5 litre covered casserole dish. Stir halfway through cooking.	2~3 minutes
Carrots, Fresh, Sliced	200g	2 ~ 3	Add 1/4 cup water in 1.5 litre covered casserole dish. Stir halfway through cooking.	2~3 minutes
Cauliflower, Fresh, Whole	450g	5 ~ 7	Trim. Add 1/4 cup water in 1.5 litre covered casserole dish. Stir halfway through cooking.	2~3 minutes
Fresh, Flowerettes Celery, Fresh, Sliced	2 cups 4 cups	11 ~ 16	Slice. Add 1/2 cup water in 1.5 litre covered casserole dish. Stir halfway through cooking.	2~3 minutes

Vegetable	*Amount*	*Cook time (at HIGH)*	*Instructions*	*Standing Time*
Corn, Fresh	2 ears	4 ~ 8	Husk. Add 2 tbsp water in 1.5 litre baking dish. Cover.	2~3 minutes
Mushrooms, Fresh, Sliced	230g	1 1/2 ~ 2 1/2	Place mushrooms in 1.5 litre covered casserole dish. Stir halfway through cooking.	2~3 minutes
Parsnips, Fresh, Sliced	450g	4 ~ 7	Add 1/2 cup water in 1.5 litre covered casserole dish. Stir halfway through cooking.	2~3 minutes
Peas, Green, Fresh	4 cups	6 ~ 9	Add 1/2 cup water in 1.5 litre covered casserole dish. Stir halfway through cooking.	2~3 minutes
Sweet Potatoes Whole Baking (170~230g each)	2 medium 4 medium	4 ~ 9 6~ 12	Pierce potatoes several times with fork. Place on 2 paper towels. Turn over halfway through cooking.	2~3 minutes
White potatoes, Whole Baking (170~230g each)	2 potatoes 4 potatoes	5 1/2 ~ 7 1/2 9 1/2 ~ 14	Pierce potatoes several times with fork. Place on 2 paper towels. Turn over halfway through cooking.	2~3 minutes
Spinach, Fresh, Leaf	450g	4 1/2 ~ 7 1/2	Add 1/2 cup water in 2 litre covered casserole dish.	2~3 minutes
Courgette, Fresh, Sliced	450g	4 1/2 ~ 7 1/2	Add 1/2 cup water in 1.5 litre covered casserole dish. Stir halfway through cooking.	2~3 minutes
Courgette, Fresh, Whole	450g	6 ~ 9	Pierce. Place on 2 paper towels. Turn courgette over and rearrange halfway through cooking.	2~3 minutes

WARNING

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

Important safety instructions

Read carefully and keep for future reference

1 Do not attempt to tamper with, or make any adjustments or repairs to the door, control panel, safety interlock switches or any other part of the oven. It is hazardous for anyone to carry out any service or repair operation which involves the removal of any cover which gives protection against exposure to microwave energy. Repairs should only be undertaken by a qualified service technician.

2 Do not operate the oven when empty. It is best to leave a glass of water in the oven when not in use. The water will safely absorb all microwave energy, if the oven is accidentally started.

3 Do not dry clothes in the microwave oven, which may become carbonized or burned if heated too long.

4 Do not cook food wrapped in paper towels, unless your cook book contains instructions, for the food you are cooking.

5 Do not use newspaper in place of paper towels for cooking.

6 Do not use wooden containers. They may heat-up and char. Do not use ceramic containers which have metallic (e.g. gold or silver) inlays. Always remove metal twist ties. Metal objects in the oven may arc, which can cause serious damage.

7 Do not operate the oven with a kitchen towel, a napkin or any other obstruction between the door and the front edges of the oven, which may cause microwave energy leakage.

8 Do not use recycled paper products since they may contain impurities which may cause sparks and/ or fires when used in cooking.

9 Do not rinse the turntable by placing it in water just after cooking. This may cause breakage or damage.

10 Small amounts of food require shorter cooking or heating time. If normal times are allowed they may overheat and burn.

11 Be certain to place the oven so the front of the door is 8 cm or more behind the edge of the surface on which it is placed, to avoid accidental tipping of the appliance.

12 Before cooking, pierce the skin of potatoes, apples or any such fruit or vegetable.

13 Do not cook eggs in their shell. Pressure will build up inside the egg which will burst.

14 Do not attempt deep fat frying in your oven.

15 Remove the plastic wrapping from food before cooking or defrosting. Note though that in some cases food should be covered with plastic film, for heating or cooking.

16 If the oven door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a qualified service technician.

17 If smoke is observed, switch off or disconnect the oven from the power supply and keep the oven door closed in order to stifle any flames.

18 When food is heated or cooked in disposable containers of plastic, paper or other combustible materials, check the oven frequently due to the possibility of ignition.

19 Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

20 Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

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.

Keeping an eye on things

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

Factors affecting microwave cooking times

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

Density of food

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

Height of food

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

Moisture content of food

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

Bone and fat content of food

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

Quantity of food

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

Shape of food

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

Covering

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

Browning

Meats and poultry that are cooked fifteen minutes or longer will brown lightly in their own fat. 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 5°F (3°C) and 15°F (8°C) during standing time.

Standing time

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

To Clean Your Oven

1 **Keep the inside of the oven clean**

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

2 **Keep the outside of the oven clean**

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

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

4 The door and door seals should be kept clean. Use only warm, soapy water, rinse then dry thoroughly.
DO NOT USE ABRASIVE MATERIALS, SUCH AS CLEANING POWDERS OR STEEL AND PLASTIC PADS.
Metal parts will be easier to maintain if wiped frequently with a damp cloth.

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, lust as you would do with a conventional cooker.

Plug wiring information/
Technical Specifications

Warning

The wires in this 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 ⏚ .

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard;

Technical Specification

	MS-197W
Power Input	230 V AC / 50Hz
Output	800 W (IEC60705 rating standard)
Microwave Frequency	2450 MHz
Outside Dimension	455mm(W) X 281mm(H) X 325mm(D)
Power Consumption Microwave	1200 Watts

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.

Tartalomjegyzék

Hogyan működik a mikrohullámú sütő?

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

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

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

Rendkívül biztonságos berendezés

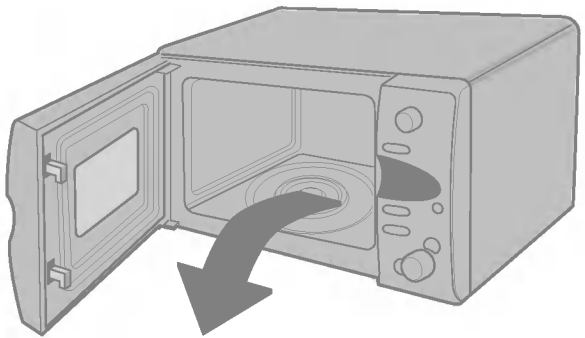
A mikrohullámú sütő az egyik legbiztonságosabb háztartási berendezés. Ha a sütőtér ajtaját kinyitja, a mikrohullám gerjesztés azonnal leáll. A mikrohullámok az ételbe történő behatolás után teljes egészében hővé alakulnak, és semmilyen az egészségre káros "maradék energiát" nem hagynak maguk után.

Biztonsági előírások ____ 25
Tartalomjegyzék ____ 26
Kicsomagolás és üzembe helyezés ____ 27 ~ 28
Az óra beállítása ____ 29
Gyermekzár ____ 30
A teljesítményfokozat beállítása ____ 31
A teljesítményfokozatok használata ____ 32
Gyors indítás ____ 33
Automatikus főzés ____ 34 ~ 35
Automatikus felolvasztás ____ 36 ~ 37
Gyors felolvasztás ____ 38 ~ 39
Útmutató az ételek melegítéséhez ____ 40
Útmutató zöldségfélék elkészítéséhez ____ 41
Fontos biztonsági előírások ____ 42
A mikrohullámú sütőben használható edények ____ 43
Az ételek jellemzői ____ 44 ~ 45
Kérdések és válaszok ____ 46
Minőségtanúsítás ____ 47

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

Kicsomagolás és üzembe helyezés

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



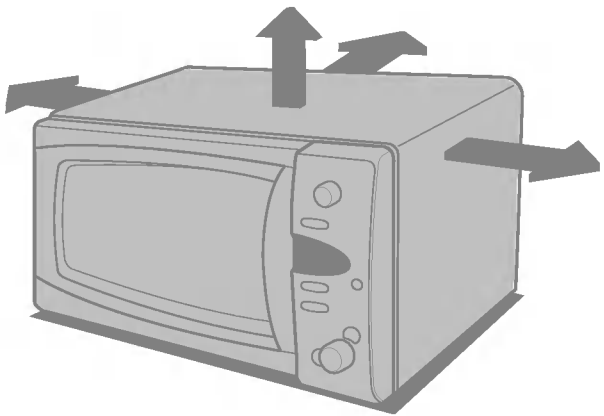


FORGÓTÁNYÉR



TÁNYÉRVEZETŐ GÖRGŐ

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

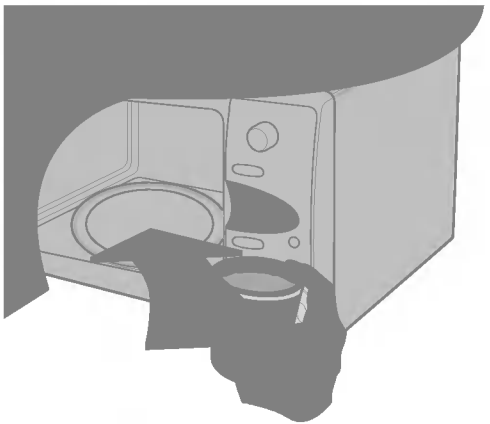


EZT A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐT TILOS KERESKEDELMI JELLEGŰ CÉLOKRA HASZNÁLNI.

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

4 **A DOOR HANDLE** gombbal nyissa ki a sütőtér ajtaját. Helyezze a sütőtérbe a **TÁNYÉRVEZETŐ GÖRGŐ,** majd erre a **FORGÓTÁNYÉRT.**

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



6 Nyomja meg az **ÁLLJ** gombot, majd az **INDÍTÁS** gombot hatszor megnyomva állítsa be 3 percre a melegítési időt. Az ÁLLJ gomb minden megnyomásakor egy sípjelzést hall. A mikrohullámú sütő az ÁLLJ gomb hatodik megnyomása előtt már bekapcsol; ez a készülék normális működését jelzi, nem hibajelenség.



7 A készülék 3 percről indulva visszaszámlálásba kezd, melyet a KIJELZŐN követhet nyomon. A 0 érték elérésekor sípjelzés hallható. Nyissa ki a sütőtér ajtaját és ellenőrizze a víz hőmérsékletét. Ha a mikrohullámú sütő megfelelően működik, a víz meleg lesz. **Óvatosan vegye ki az edényt, mert a fala forró lehet.**



EZT A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐT TILOS KERESKEDELMI JELLEGŰ CÉLOKRA HASZNÁLNI !

Az óra 12 órás vagy 24 órás kijelzési rendszerben képes működni. Az alábbi példában a beépített órát 14 óra 35 percre állítjuk be, 24 órás kijelzési módban. Ellenőrizze, hogy az összes csomagolóanyagot eltávolította-e a sütőtérből.

Az óra beállítása



A mikrohullámú sütő első bekapcsolásakor vagy hálózati feszültség-kimaradás után a kijelzőn a "0" időérték látható. Ilyenkor az órát be kell állítani.

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

Győződjön [illegible]ról, hogy a mikrohullámú sütő üzembe [illegible]útmutató korábbi fejezeteiben leírt módon [illegible]



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

Nyomi[illegible]r az **CLOCK** gombot.

(I[illegible]ot szeretne használni, nyomja meg ismét az ÓRA gombot. Ha az óra beállítása után módosítani kívánja a kijelzési módot, húzza ki a hálózati vezetéket a fali konnektorból, majd rövid idő múlva dugja vissza.)



Forg[illegible]mindaddig, míg a kijelzőn a "14:00" jelzés meg [illegible]

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



Forg[illegible]mindaddig, míg a kijelzőn a "14:35" jelzés meg [illegible]

Nyomja meg az **START** 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.

Nyomi[redacted]**STOP/CLEAR** gombot.



Nyom[redacted]sa nyomva az **STOP/CLEAR** gombot mindaddig, [redacted]nem jelenik a kijelzőn, és egy sípjelzést nem h[redacted].

A **gyermekzár** bekapcsolása ezzel megtörtént.
Az órakijelzés eltűnik a kijelzőről, de néhány másodperc múlva ismét megjelenik.



Bárme[redacted]nyomásakor az **"L"** jelzés jelenik meg a kijelzőn.



A **gy**[redacted]csolásához nyomja meg és tartsa nyomva az [redacted]mindaddig, míg az **"L"** kijelzés el nem tűnik a ki[redacted]gedésekor egy sípjelzést hall.



Az alábbi példában a behelyezett étel 640W(80%)-os teljesítményen, 5 perc 30 másodpercig tartó melegítését állítjuk be.

A teljesítményfokozat beállítása



Az Ön mikrohullámú sütője 5 különböző teljesítményfokozattal rendelkezik. Ha külön nem állítja be, a készülék automatikusan a legmagasabb teljesítményfokozatra kapcsol. A **MICRO** gomb többszöri megnyomásával azonban kiválaszthatja a kívánt teljesítményfokozatot.

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

Győződj[redacted]arról, hogy a mikrohullámú sütő üzembe [redacted]útmutató korábbi fejezeteiben leírt [redacted].



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

A **FUNC[redacted]**za ki a 640W(80%)-os [redacted]



Forga[redacted]**DIAL** mindaddig, míg a kijelzőn az "5:30" jelzés [redacted]



Nyo[redacted]**START** gombot. [redacted]



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-FOKOZAT	*ALKALMAZÁS*	*TELJESÍTMÉNY SZINT*	*TELJESÍTMÉNY*
Magas (HIGH)	• Vízforralás • Darált marhahús barnítása • Baromfi, hal, zöldségek főzése • Hússzeletek puhítása	100%	800W
Közép-magas (MEDIUM HIGH)	• Mindenféle melegítés • Hús és baromfi pirítása • Gomba és rákfélék főzése • Sajtos és tojásos ételek főzése	80%	640W
Közepes (MEDIUM)	• Sütemények és lángos sütése • Tojás előkészítése • Puding főzése • Rizs, leves főzése	60%	480W
Kiolvasztás, közép-alacsony (DEFROST, MEDIUM LOW)	• Mindenféle felolvasztás • Vaj és csokoládé felolvasztása • Hússzeletek kisebb mértékű puhítása	40%	320W
Alacsony (LOW)	• Vaj és csokoládé lágyítása • Jégkrém lágyítása • Élesztős tészta kelesztése	20%	160W





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

Nyomi[redacted]**TOP/CLEAR** gombot.



A **MA[redacted]ÍTMÉNYFOKOZATON** történő 2 perces főzéshez [redacted]**QUICK START** gombot.
A [redacted]ár a negyedik gombnyomás előtt bekapcsol.

[redacted]

A gyo[redacted]megkezdett főzés közben a főzési idő 10 percig meghosszabbítható [redacted] többszöri megnyomásával.

Automatikus főzés

Az alábbi példában 0,6 kg friss zöldség automatikus elkészítését mutatjuk be.



Az **automatikus főzési** funkció - a gyárilag beállított étel-típusok és főzési idők révén - lehetővé teszi a leggyakoribb ételek egyszerű elkészítését.

Kategória	Nyomja meg az **AUTOMATIKUS FŐZÉSI**
Héjában főtt krumpli	1 szer
Friss zöldség	2 szer
Fagyasztott zöldség	3 szor

Ny[redacted]**OP/CLEAR** gombot.



Nyom[redacted]az **AUTO COOK** gombot a friss zöldség



A **DI**[redacted]"0,6" kijelzést (az étel tömege).
[redacted]gombot.



Étel-kategória	Étel hőmérséklet	Használandó eszköz	Mennyiség határ	Utasítások
1. Héjában főtt krumpli	Szoba-hőmérséklet	Forgótányér	0,1 kg ~ 1,0 kg	Mossa és szárítsa meg, majd egy villával szurkálja meg a krumplikat. Helyezzen a forgótányérra három papírtörölközőt, és erre tegye rá a krumplikat. A főzés befejezése után hagyja állni 5 percig.
2. Friss zöldség	Szoba-hőmérséklet	Forgótányér	0,2 kg ~ 0,8 kg	Helyezze az előkészített zöldségeket egy megfelelő méretű edénybe. Minden 0,2 kg-nyi zöldséghez adjon 30 ml vizet. A főzés befejezése után hagyja állni 2 percig.
3. Fagyasztott zöldség	Fagyos	Forgótányér	0,2 kg ~ 0,8 kg	Helyezze az előkészített mélyhűtött zöldségeket egy megfelelő méretű edénybe. Minden 0,2 kg-nyi zöldséghez adjon 30 ml vizet. Fedje le az edényt és állítsa a forgótányér közepére. A főzés befejezése után hagyja állni 2 percig.

Automatikus felolvasztás

Mivel az ételek hőmérséklete és sűrűsége eltérő lehet, javasoljuk, hogy főzés előtt ellenőrizze az elkészítendő ételt. Különösen a tőkehúsokban és a csirkehúsban található nagyméretű ízületekre 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 elkezdeni. A BREAD (kenyér) automatikus program kisméretű péksütemények - pl. zsömle vagy cipó - 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.



A mikrohullámú sütő 3 kiolvasztási fokozattal rendelkezik: **Hús, Szárnyasok, Hal** és **Kenyér;** mindegyik felolvasztási fokozathoz eltérő teljesítményfokozat tartozik. A különböző felolvasztási fokozatokat az **AUTOMATIKUS FELOLVASZTÁS** gomb többszöri megnyomásával lehet kiválasztani.

Felolvasztási fokozat	Nyomja meg a **AUTOMATIKUS FELOLVASZTÁS**
Hús	1 szer
Szárnyasok	2 szer
Hal	3 szor
Kenyér	4 szer

Nyomi[redacted]**TOP/CLEAR** gombot.
M[redacted]dó ételt. Ne feledje, hogy az összes fe[redacted] és kötözőanyagot el kell távolítani.
Helyezze az ételt a sütőtérbe és csukja be az ajtót.



Az **AUT[redacted]OT** gomb kétszeri megnyomásával válassza ki a **S[redacted]**rogramot.



Állítsa h[redacted]asztandó étel tömegét.
A[redacted]4"-os beállítást.



Nyomi[redacted]**TART** gombot.



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

Fokozat		Étel	Min./Max. mennyiség
1. Hús	Marhahús	Darálthús, csontozott comb, pörkölthöz feldarabolt hús, hátszín, fartő, hamburger	0,1 kg ~ 4,0 kg
	Bárányhús	Hússzeletek (2,5 cm vastag), göngyölt hús	
	Borjúhús	Kotlett (450 g, 1,2 cm vastag)	
2. Szárnyasok	Csirke	Egész (2 kg alatt), mellfilé, comb	0,1 kg ~ 4,0 kg
	Pulyka	Mell (2,5 kg alatt)	
3. Hal	Hal	Filézett, szeletelt, egész	0,1 kg ~ 4,0 kg
	Rákfélék	Tengeri rák, homárfarok, garnélarák, kagyló	
4. Kenyér		Szeletelt barna/fehér kenyér, fehér/barna zsömle, franciakenyér, kifli	0,1 kg ~ 0,5 kg

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



Gyors
felolvasztás

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.



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

N[redacted]**OP/CLEAR** gombot.
[redacted]ndó ételt. Ne feledje, hogy az összes
fe[redacted]gló- és kötözőanyagot el kell távolítani.
Helyezze az ételt a sütőtérbe és csukja be az ajtót.



A **QU[redacted]T** gombbal válassza ki a **Hús** felolvasztó

[redacted]

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

Fokozat		Étel	Min./Max. mennyiség
1. Hús	Marhahús Bárányhús Borjúhús	Darálthús	0,5 kg

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



Útmutató az ételek melegítéséhez

Az ételek mikrohullámú sütőben történő felmelegítése vagy forrósítása során számos fontos tényezőt kell figyelembe venni. Le kell mérni a melegítendő étel tömegét, vagy meg kell határozni a melegítés időtartamát. A maximális hatékonyság érdekében az ételt kör alakban kell elhelyezni az edényben. A szobahőmérsékletű étel gyorsabban melegszik, mint a hűtőszekrényben tárolt. A konzerv-ételt ki kell venni a konzervdobozból és mikrohullámozható edénybe kell áttenni. Az étel egyenletesebben melegszik át, ha mikrohullámozható fedéllel vagy légáteresztő műanyag fóliával fedjük le. A forró gőz okozta égési sérülések elkerülése érdekében a fedelet nagyon óvatosan kell eltávolítani. Az ételek melegítésénél vagy forrósításánál vegye figyelembe az alábbi javaslatainkat.

Étel	Melegítési idő (MAGAS fokozaton)	Special Instructions
Hús-szeletek 3 szelet (0,5 cm vastag)	1-2 perc	A szeleteket mikrohullámozható tányérra kell helyezni. Fedje le légáteresztő fóliával. o Megjegyzés: Mártás vagy szósz segít megőrizni a hús szaftosságát.
Csirke darabok 1 mell 1 láb és comb	2-3 perc 3-3,5 perc	A húst mikrohullámozható tányérra kell helyezni. Fedje le légáteresztő fóliával.
Halfilé (170-230 g)	1-2 perc	A halat mikrohullámozható tányérra kell helyezni. Fedje le légáteresztő fóliával.
Lazannya 1 adag (300 g)	4-6 perc	A lazannyát mikrohullámozható tányérra kell helyezni. Fedje le légáteresztő fóliával.
Ragu 1 tálka 4 tálka	1,5-3 perc 4,5-7 perc	Mikrohullámozható tálban, lefedve kell HEVÍTENI. A főzési idő felénél meg kell keverni.
Ragu krém vagy sajt 1 tálka 4 tálka	1-2,5 perc 3,5-6 perc	Mikrohullámozható tálban, lefedve kell HEVÍTENI. A főzési idő felénél meg kell keverni.
Töltött hús vagy grillezett marhaszelet 1 szendvics (1/2 tálka hústöltelék) Zsemle nélkül	1-2,5 perc	A tölteléket és a zsemlét külön kell melegíteni. Mikrohullámozható tálban, lefedve kell HEVÍTENI. Egyszer meg kell keverni. A zsemlét a következőkben leírtak szerint kell melegíteni.

Étel	Melegítési idő (MAGAS fokozaton)	Special Instructions
Burgonyapüré 1 tálka 4 tálka	2,5-3,5 perc 6-9 perc	Mikrohullámozható tálban, lefedve kell HEVÍTENI. A főzési idő felénél meg kell keverni.
Párolt bab 1 tálka	1,5-3 perc	Mikrohullámozható tálban, lefedve kell HEVÍTENI. A főzési idő felénél meg kell keverni.
Ravioli vagy tészta mártással 1 tálka 4 tálka	2,5-4 perc 7,5-11 perc	Mikrohullámozható tálban, lefedve kell HEVÍTENI. A főzési idő felénél meg kell keverni.
Rizs 1 tálka 4 tálka	1-1,5 perc 3,5-5 perc	Mikrohullámozható tálban, lefedve kell HEVÍTENI. A főzési idő felénél meg kell keverni.
Szendvics cipó vagy zsemle 1 db	15-30 másodperc	Csomagolja be papírtörölközőbe és helyezze a forgótányérra.
Főzelékek 1 tálka 4 tálka	1,5-2,5 perc 3,5-5,5 perc	Mikrohullámozható tálban, lefedve kell HEVÍTENI. A főzési idő felénél meg kell keverni.
Leves 1 adag	1,5-2 perc	Mikrohullámozható tálban, lefedve kell HEVÍTENI. A főzési idő felénél meg kell keverni.

Articsóka (230g/db)	2 közepes 4 közepes	4,5-7 perc 10-12	Tisztítsa meg. Adjon hozzá 2 teáskanál vizet és 2 teáskanál szószt. Fedje le.	2-3 percig
Spárga, friss, egész	450 g	2,5-6 perc	Adjon hozzá 1 csésze vizet. Fedje le.	2-3 percig
Zöldbab	450 g	7-11 perc	1,5 literes hőálló tálban adjon hozzá 1/2 csésze vizet. A főzési idő felénél keverje meg.	2-3 percig
Répa, friss, egész	450 g	11-16 perc	1,5 literes, fedett hőálló tálban adjon hozzá 1/2 csésze vizet. A főzési idő felénél rendezze át.	2-3 percig
Brokkoli, friss, egész	450 g	5-8 perc	Helyezze a brokkolit egy sütőedénybe. Adjon hozzá 1/2 csésze vizet.	2-3 percig
Káposzta, friss, darabolt	450 g	5,5-7,5 perc	1,5 literes, fedett hőálló tálban adjon hozzá 1/2 csésze vizet. A főzési idő felénél keverje meg.	2-3 percig
Répa, friss, szeletelt	200 g	2-3 perc	1,5 literes, fedett hőálló tálban adjon hozzá 1/4 csésze vizet. A főzési idő felénél keverje meg.	2-3 percig
Karfiol, friss, egész	450 g	5-7 perc	Tisztítsa meg. 1,5 literes, fedett hőálló tálban adjon hozzá 1/4 csésze vizet. A főzési idő felénél keverje meg.	2-3 percig
Zeller, friss, szeletelt,	2 tálka 4 tálka	11-16 perc	Szeletelje fel. 1,5 literes, fedett hőálló tálban adjon hozzá 1/2 csésze vizet. A főzési idő felénél keverje meg.	2-3 percig

Kukorica, friss	2 cső	4-8 perc	Tisztítsa meg. 1,5 literes főzőedényben adjon hozzá 2 teáskanál vizet. Fedje le.	2-3 percig
Gomba, friss, szeletelt	230 g	1,5-2,5 perc	Helyezze a gombákat egy 1,5 literes, fedett hőálló tálba. A főzési idő felénél keverje meg.	2-3 percig
Pasztinák, friss, szeletelt	450 g	4-7 perc	1,5 literes, fedett hőálló tálban adjon hozzá 1/2 csésze vizet. A főzési idő felénél keverje meg.	2-3 percig
Zöldborsó, friss	4 tálka	6-9 perc	1,5 literes, fedett hőálló tálban adjon hozzá 1/2 csésze vizet. A főzési idő felénél keverje meg.	2-3 percig
Édesburgonya, egész (170-230 g/db)	2 közepes 4 közepes	4-9 perc 6-12 perc	Villával szurkálja meg. Helyezze 2 papírtörölközőbe. A főzési idő felénél fordítsa meg.	2-3 percig
Burgonya, egész (170-230 g/db)	2 db 4 db	5,5-7,5 perc 9,5-14 perc	Villával szurkálja meg. Helyezze 2 papírtörölközőbe. A főzési idő felénél fordítsa meg.	2-3 percig
Sóska, friss, levelek	450 g	4,5-7,5 perc	2 literes, fedett hőálló tálban adjon hozzá 1/2 csésze vizet.	2-3 percig
Courgette, friss, szeletelt	450 g	4,5-7,5 perc	1,5 literes, fedett hőálló tálban adjon hozzá 1/2 csésze vizet.	2-3 percig
Courgette, friss, egész	450 g	6-9 perc	Szurkálja meg. Helyezze 2 papírtörölközőbe. Fordítsa meg, és a főzési idő felénél rendezze át.	2-3 percig

Fontos biztonsági előírások

Gondosan tanulmányozza és őrizze meg a későbbi hivatkozás céljából.

FIGYELEM

Kérjük ellenőrizze, hogy a főzési idő megfelelően van-e beállítva, mert a túlfőzés TÜZET okozhat és KÁROSÍTHATJA a SÜTŐT.

1. Soha ne próbálja meg önállóan megjavítani, átalakítani vagy beállítani a mikrohullámú sütő ajtaját, vezérlőpanelét, biztonsági reteszét vagy bármely egyéb egységét. A javítást kizárólag szakember végezheti.
2. Soha ne üzemeltesse üresen a mikrohullámú sütőt. Használaton kívül javasolt egy pohár vizet tartani a sütőtérben. A víz a mikrohullámú sütő véletlen bekapcsolása esetén elnyeli a mikrohullámú energiát.
3. Vizes ruhát tilos a mikrohullámú sütőben szárítani, mert túl hosszú melegítés után a ruha elszenesedhet vagy meggyulladhat.
4. Papírtörölközőbe csomagolt ételt - hacsak a főzési útmutató kifejezetten elő nem írja - nem javasolt a mikrohullámú sütőben hevíteni.
5. helyett nem szabad újságpapírt használni az ételek becsomagolásához.
6. Ne használjon fából készült edényeket, mert túlhevülhetnek és elszenesedhetnek. Fém-szegéllyel vagy fém-mintázattal ellátott porcelán edényeket nem szabad a mikrohullámú sütőben használni. A fémből készült kötözőanyagokat mindig távolítsa el az ételről. A sütőtérbe helyezett fémtárgyak elektromos ívkisülést okozhatnak, ami súlyosan károsíthatja a készüléket.
7. Ügyeljen arra, hogy működés közben ne maradjon konyharuha, szalvéta vagy egyéb akadály a sütőtér külső pereme és az ajtószigetelés között, mert ez mikrohullámú energiaszivárgást okozhat.
8. Ne használjon újrahasznosított papírból készült termékeket, mert ezek olyan anyagokat tartalmazhatnak, amelyek a sütőtérben szikrázást és/vagy tüzet okozhatnak.
9. Közvetlenül a főzés/sütés befejezése után ne tegye a forgótányért hideg vízbe, mert eltörhet vagy megrepedhet.
10. Kisebb mennyiségű étel rövidebb főzési vagy melegítési időt igényel. Normál főzési vagy melegítési idő alkalmazásakor a kisebb mennyiségű étel túlmelegedhet vagy megéghet.
11. A mikrohullámú sütőt a véletlen felbillenés megakadályozása érdekében úgy kell elhelyezni, hogy a sütőtér ajtajának külső felülete legalább 8 cm-rel beljebb legyen az elhelyezési felület szélétől.
12. Főzés/sütés előtt szurkálja át a burgonya, alma vagy az ehhez hasonló zöldségek és gyümölcsök héját.
13. Egész tojást tilos a mikrohullámú sütőben főzni. A tojáshéjon belül megnövekvő nyomás a tojás felrobbanását okozhatja.
14. A mikrohullámú sütőben tilos olajban vagy zsírban sütést alkalmazni.
15. Főzés vagy felolvasztás előtt távolítsa el a műanyag csomagolást az ételről. Egyes esetekben azonban az ételt műanyag fóliával kell lefedni melegítés vagy főzés közben.
16. Ha a sütőtér ajtaja megsérül, a mikrohullámú sütőt mindaddig nem szabad üzemeltetni, míg az ajtót szakember meg nem javítja.
17. Ha füstölést észlel, hagyja zárva a mikrohullámú sütő ajtaját és kapcsolja ki a készüléket vagy húzza ki a hálózati csatlakozó kábelt a fali konnektorból.
18. Ha eldobható műanyag, papír vagy egyéb éghető anyagból készült edényben melegíti illetve főzi az ételt, gyakran ellenőrizze, hogy az edény nem kezd-e deformálódni.
19. A gyermekeknek csak akkor engedje felügyelet nélkül használni a mikrohullámú sütőt, ha megfelelően elmagyarázta nekik a biztonságos használat módját, és ők megértették a helytelen használatból eredő veszélyeket.
20. Folyadékokat és ételeket nem szabad légmentesen lezárt edényben hevíteni, mert felrobbanthatnak.

A mikrohullámú sütőben
használható edények

A mikrohullámú sütőben nem szabad fémből készült vagy fémszegéllyel 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 étkészlet 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 melegedésekor eltörhetnek.

Műanyag tárolóedények

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

Papír

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

Műanyag zacskók

A keverés a mikrohullámú technológiák egyik legfontosabb eleme. Hagyományos főzésnél a keverés célja az elegyítés. A mikrohullámmal készített ételek esetében azonban a keverést a hő terjedése és egyenletes elosztása érdekében alkalmazzuk. A keverést mindig a külső peremtől a középpont felé kell végezni, mivel az ételek külső része melegszik 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 minimálisan szükséges lépéseknek kell tekinteni. Ha az étel nem fő egyenletesen, tegyen minden Ön által szükségesnek ítélt lépést annak érdekében, hogy a problémát megoldja.

A mikrohullámú főzést befolyásoló tényezők

A főzési időt számos tényező befolyásolja. A receptben felsorolt összetevők hőmérséklete nagymértékben befolyásolja a főzési időt. Ha például egy süteményhez jéghideg vajat, 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 hagynánk 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. sültek vagy pörköltek). Porózus szerkezetű ételek mikrohullámmal történő elkészítésekor ne feledje, hogy a külső réteg nem sül keményre.

Az étel magassága

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

Az étel víztartalma

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

Az étel csont- és zsírtartalma

A csontok a keletkezett hőt elvezetik, a zsír pedig gyorsabban sül, mint a hús. A csontos és zsíros húsok sütésekor (főzésekor) ügyelni kell arra, hogy az ilyen ételek gyakran 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 süti vagy főzi meg közvetlenül; a többiről a hővezetés gondoskodik. A mikrohullámú sütés szempontjából legkedvezőtlenebb alak a vastag négyszögletes (téglatest). A sarkok már régen megégnek, amikor a középpont elkezd melegedni. A vékony kör- vagy gyűrű alakú ételeket lehet a legsikeresebben elkészíteni a mikrohullámú sütőben.

Lefedés

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

Pirítás

A hús- és szárnyas ételek 15 perces vagy ennél hosszabb sütési idő után saját zsírjukban pirulni (barnulni) kezdenek. Az ennél rövidebb ideig sütött ételeket az étvágygerjesztő szín elérése érdekében különböző pirító szószokkal - pl. Worcestershire szósz, szójaszósz, barbecue szósz - javasolt bekenni. Mivel viszonylag kevés szószt 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 kifröccsenést és némi hőt is visszatart. Mivel azonban a fedőhöz és a mikrohullámú fóliához képest lazább fedést biztosít, az étel enyhén kiszáradhat.

Elhelyezés és távolságtartás

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

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

Megfordítás
A nagyméretű, magas ételeket - pl. rostélyost és egész csirkét - a teljes 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 koncentrálódnak, logikusan következik, hogy az elkészítendő hússzeletek vagy csirke vastagabb részét az edény külső része 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 megsül.

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

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

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

A mikrohullámú sütő tisztítása

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

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

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

4. Az ajtót és az ajtószigetelést tisztán kell tartani. A tisztításhoz csak szappanos, majd tiszta vizet használjon, és a művelet végén törölje szárazra a megtisztított felületeket.
   SOHA NE HASZNÁLJON KARCOLÓ ANYAGOKAT, PL. SÚROLÓSZEREKET, ILLETVE FÉM- VAGY MŰANYAG SÚROLÓSZIVACSOT.
   A fém részek folyamatos tisztántartása egyszerűbb lesz, ha rendszeresen áttörli azokat egy nedves ruhával.

Kérdések és
válaszok

K: Mit tegyek, ha a sütőtérben lévő izzó nem világít?
V: Ennek több oka lehet.
Az izzó kiégett.
Az ajtó nincs becsukva.

K: A mikrohullámok áthatolnak-e a kémlelőablakon?
V: Nem. A különböző furatok és kimenetek csak a fényt engedik át, a mikrohullámok nem hatolnak át ezeken.

K: Miért ad sípjelzést minden gombnyomásnál a készülék?
V: A sípjelzés segít ellenőrizni azt, hogy a kívánt funkciót megfelelően választotta-e ki.

K: Károsodik-e a készülék, ha üresen üzemeltetjük?
V: Igen. Soha ne üzemeltesse a mikrohullámú sütőt üresen, vagy a forgótányér nélkül.

K: Miért pattog főzés közben a tojás?
V: Sütés, főzés vagy melegítés közben a tojássárgája a hártyán belül fejlődő gőz következtében pattoghat. Ezt a jelenséget elkerülhetjük, ha előzetesen kiszurkáljuk a hártyát. 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.

FIGYELEM

This appliance must be earthed

A LG Electronics tanúsítja,
hogy az alábbi táblázatban felsorolt mikrohullámú sütők az alábbi műszaki adatoknak megfelelnek.

A minőség tanúsítása a 2/1984.(III.10.) BkM-IpM sz. együttes rendelet szerint történt.

Az M.T. 35/1978.(VI.6.), valamint az azt módosító 74/1987.(XII.10.) M.T. sz. rendelet értelmében a forgalomba hozó erre a termékre 8 évig biztosítja az alkatrészeket, illetve gondoskodik a termék javításáról. Az időtartamot az eladás időpontjától kell figyelembe venni!

Érintésvédelmi osztály

	MS-197W
Üzemi feszültség	230 V /50 Hz
Leadott teljesítmény	800W (IEC60705 szabvány)
Mikrohullám frekvencia	2450 MHz
Külső méretek	455 mm (szé) x 281 mm (ma) x 325 mm (mé)
Teljesítményfelvétel Mikrohullámú	1200 W

Bezpečnostní pokyny

Pokyny k zabránění vystavení osob možnému působení mikrovlnné energie.

Nepokoušejte se uvádět troubu do provozu při otevřených dvířkách, protože dveře jsou zajištěny bezpečnostním blokovacím systémem. Tento bezpečnostní blokovací systém automaticky vypne troubu při kterémkoliv způsobu vaření jakmile se dvířka otevřou. Došlo by totiž při úniku mikrovlnné energie ke škodlivému působení na přítomné osoby.

Nesnažte se jakýmkoliv způsobem manipulovat s dveřním bezpečnostním blokovacím systémem.

Nevkládejte žádné předměty mezi dvířka a čelní stěnu trouby a zamezte usazování, hromadění zbytků jídel a čistících prostředků na povrchu těsnicích ploch.
Nepoužívejte troubu, jestliže je poškozena. Je velmi důležité, aby dvířka trouby řádně doléhala a následující části byly bez poškození: (1) dvířka (záhyby), (2) dveřní závěsy a západky zámků (nesmí být zlomené nebo uvolněné), (3) těsnění dvířek nebo těsnící plochy.

Veškerá seřizování a opravy trouby smí provádět pouze odborný servis.

Ohříváte-li v mikrovlnné troubě tekutiny, např. polévky, omáčky a nápoje, může dojít k náhlému a velmi prudkému vzkypění bez předchozího viditelného bublání. Může také dojít náhlému vystříknutí vařící tekutiny. Předejít výše uvedeným jevům můžete dodržením následujících pokynů:

1. Nepoužívejte vysoké nádoby s úzkým hrdlem.
2. Tekutiny nepřehřívejte.
3. Před vložením nádoby do trouby promíchejte tekutinu a pak ji promíchejte ještě jednou asi v polovině celkové doby ohřevu.
4. Po ohřevu tekutinu nechejte ještě krátkou dobu v troubě, znova ji opatrně zamíchejte nebo s ní zatřepte (zvlášť u kojeneckých lahví a nádob s dětskou výživou) a zkontrolujte teplotu před konzumací, aby nedošlo k opaření (zvlášť u kojeneckých lahví a nádob s dětskou výživou). Dávejte pozor při manipulaci s nádobami.

Upozornění

Dbejte na to, aby doba vaření byla vždy správně nastavena, jelikož příliš dlouhá doba ohřevu může způsobit vznícení POTRAVIN a následné poškození trouby.

Upozornění

Vždy nechejte potraviny chvíli stát po ohřevu v mikrovlnné troubě a před konzumací vždy zkontrolujte teplotu. Zvlášť u kojeneckých lahví a nádob s dětskou výživou

Obsah

Jak pracuje mikrovlnná trouba.

Mikrovlny jsou formou elektromagnetické energie podobné radiovým nebo televizním vlnám a obyčejnému dennímu světlu. Normálně se mikrovlny při průchodu atmosférou rozptýlí a ztrácejí se bez užitku. Mikrovlnné trouby však obsahují magnetron, který je zkonstruován tak, aby umožnil využití energie obsažené v mikrovlnách, které generuje. Elektrická energie se mění pomocí magnetronu na mikrovlnnou energii.

Mikrovlny vstupují do vnitřního prostoru trouby otvory v jejích stěnách. Otočný talíř nebo podnos je umístěn ve spodní části trouby. Mikrovlny nemohou procházet kovovými stěnami trouby, ale pronikají materiály jako je sklo, porcelán a papír, ze kterých se vyrábí nádobí vhodné pro přípravu pokrmů v mikrovlnné troubě.

Mikrovlny varné nádobí přímo nezahřívají. To se zahřívá teplem vznikajícím v pokrmu.

Jde o velmi bezpečné zařízení.

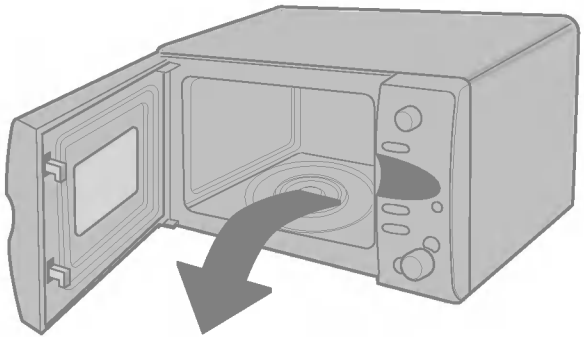
Mikrovlnná trouba je jedním z nejbezpečnějších domácích spotřebičů. Jakmile se dvířka otevřou, generování mikrovln se automaticky zastaví. V průběhu ohřevu potravin se mikrovlnná energie zcela přemění na teplo. Žádný škodlivý "zbytek" mikrovln nikdy nezůstává v pokrmech a nemůže poškodit vaše zdraví při konzumaci těchto potraviny.

Bezpečnostní pokyny ____ *48*
Obsah ____ *49*
Vybalení a instalace ____ *50 ~ 51*
Nastavení hodin ____ *52*
Dětská pojistka ____ *53*
Vaření pomocí mikrovln ____ *54*
Úrovně výkonu mikrovln ____ *55*
Rychlý start ____ *56*
Automatické vaření ____ *57 ~ 58*
Automatické rozmrazování ____ *59 ~ 60*
Rychlé rozmrazování ____ *61 ~ 62*
Ohřívání pokrmů ____ *63*
Čerstvá zelenina ____ *64*
Důležité bezpečnostní pokyny ____ *65*
Nádobí vhodné pro mikrovlnnou troubu ____ *66*
Charakteristika potravin a vaření v mikrovlnné troubě ____ *67 ~ 68*
Otázky a odpovědi ____ *69*
Značení vodičů napájecího kabelu/ Technické údaje ____ *70*

Vybalení a instalace

Pokud budete postupovat podle následujících základních kroků uvedených na této dvoustraně, pak budete schopni velice rychle zkontrolovat, jestli vaše trouba správně funguje. Obzvlášť dodržujte rady ohledně umístění trouby. Při rozbalování trouby odstraňte všechny doplňky a veškerý balicí materiál. Zkontrolujte, zda trouba nebyla během přepravy poškozena.

1 Vybalte troubu z přepravní krabice a postavte ji na vodorovnou plochu.



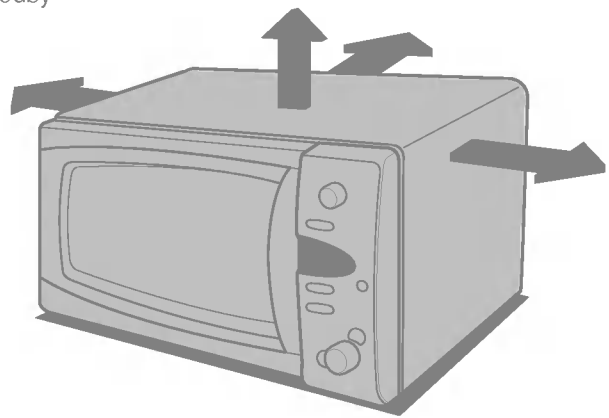


SKLENĚNÝ TALÍŘ



OTOČNÁ PODPĚRA

2 Umístěte troubu na zvolené vodorovné místo o minimální světlé výšce 85 cm ale přesvědčete se, že nad troubou zůstane alespoň 30 cm a za ní alespoň 10 cm volný prostor pro zajištění náležitého větrání. Čelní strana musí být alespoň 8 cm od hrany desky, na které je trouba umístěna, aby nedocházelo k náhodnému doteku horké trouby.
Výstupní větrací otvor se nachází na vrchní nebo boční stěně trouby. Zakrytí tohoto otvoru by mohlo způsobit poškození trouby

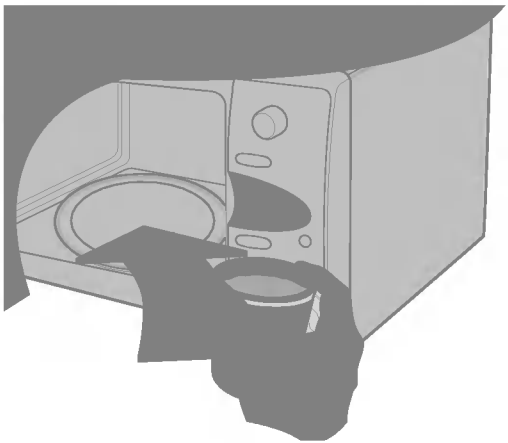


Tato mikrovlnná trouba se nesmí používat pro účely komerčního stravování.

3 Troubu zapojte do normalizované jednofázové zásuvky. Dbejte, aby mikrovlnná trouba byla jediným spotřebičem v obvodu. **Pokud trouba nefunguje správně, vytáhněte vidlici síťové šňůry ze zásuvky a znovu ji zasuňte.**

4 Zatažením za **MADLO** otevřete dvířka trouby a do vnitřního prostoru vložte **OTOČNÁ PODPĚRA** a na ni **SKLENĚNÝ TALÍŘ.**

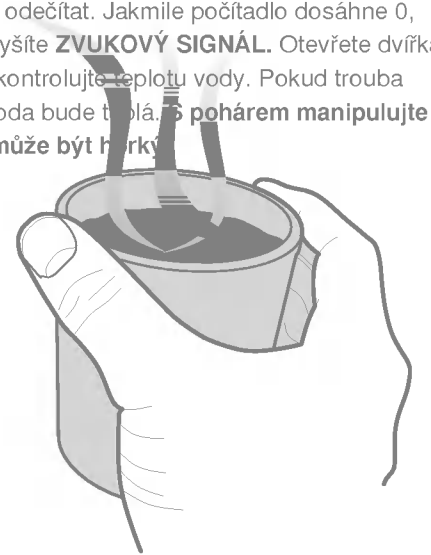
5 Do poháru **vhodného pro mikrovlnou** troubu nalijte asi 300 ml vody. Položte pohár s vodou na **SKLENĚNÝ TALÍŘ** a uzavřete dvířka trouby. Pokud si nejste jisti, jaký pohár smíte používat, přečtěte si informace na straně 66.



6 Stiskněte tlačítko **STOP** a zmáčkněte 6 krát za sebou tlačítko **START**, tím nastavíte dobu vaření na 3 minuty. Při každém zmáčknutí tlačítka uslyšíte **ZVUKOVÝ SIGNÁL.** Mikrovlnná trouba začne pracovat ještě dřív, než zmáčknete tlačítko pošesté. Nemusíte se ničeho obávat, tak je to správné.



7 Na displeji se Vám začne od 3 minut čas odečítat. Jakmile počítadlo dosáhne 0, uslyšíte **ZVUKOVÝ SIGNÁL.** Otevřete dvířka trouby a zkontrolujte teplotu vody. Pokud trouba funguje, voda bude teplá. **S pohárem manipulujte opatrně, může být horký!**



NYNÍ MÁTE INSTALACI TROUBY UKONČENOU

Nastavení
hodin

Hodiny trouby se dají nastavit jak na 12 tak i na 24 hodinový způsob zobrazení času. Na následujícím příkladu Vám ukážeme, jak nastavit hodiny na 14:35 v případě, že používáme 24 hodinový režim.



V případě, že jste troubu zapojili do sítě poprvé nebo v případě, že se přeruší napájení, zobrazí se na displeji „0", musíte hodiny seřídit.
Pokud hodiny (nebo displej) zobrazují nějaké podivné znaky, pak odpojte troubu ze zásuvky a zapojte ji zpět. Poté seřiďte hodiny.

Přesv[redacted] máte správně instalovanou troubu podle výše

Zmáčkněte tlačítko **STOP/CLEAR.**



Zmáč[redacted]tlačítko **CLOCK.**

Po[redacted]hodiny do 12 hodinového režimu, pak zmáčkněte **CLOCK** ještě jednou.
(Pokud byste po nastavení hodin chtěli změnit režim, musíte odpojením a novým zapojením do sítě vymazat nastavení hodin.)



Otáč[redacted]oflíkem **DIAL** až se na displeji ukáže "14:00".

Zm[redacted]ovedete potvrzení.



Otáč[redacted]**DIAL,** až se na displeji ukáže "14:35".

Zm[redacted]
Hodiny se rozběhnou.



Dětská pojistka



Trouba je vybavena blokovací pojistkou, která zabrání náhodnému spuštění trouby. Pokud je dětská pojistka aktivní, pak nebude možné spustit žádnou funkci trouby a nebude možné v ní vařit.

Děti mohou dvířka trouby otevřít i se zapnutou blokovací pojistkou.

Zmáčk[redacted]EAR.



Zmáč[redacted]LEAR a tlačítko přidržte, dokud se [redacted] neuslyšíte zvukový signál.

DĚTSKÁ [redacted]KA je aktivní.

Z displeje na chvíli zmizí časový údaj a pak se po několika sekundách znova objeví.



Na dis[redacted]"L" a signalizuje že **DĚTSKÁ POJISTKA** je [redacted]



Zruš[redacted]TSKÉ POJISTKY** provedete zmáčknutím a [redacted]**/CLEAR** až "L" zmizí. Jako potvrzení po uv[redacted]ový signál.



Vaření pomocí
mikrovln

V následujícím návodu Vám ukážeme, jak uvařit libovolné potraviny při 640W(80%)-ním výkonu za 5 minut a 30 sekund.



Výkon mikrovlnné trouby je možné regulovat v pěti stupních. Automaticky se nastavuje vysoký výkon a opakovaným mačkáním tlačítka **MICRO** je možné nastavit jinou hodnotu.

VÝKON	%	Výkon
VYSOKÝ	100%	800W
STŘEDNĚ VYSOKÝ	80%	640W
STŘEDNÍ	60%	480W
ROZMRAZOVÁNÍ STŘEDNĚ NÍZKÝ	40%	320W
NÍZKÝ	20%	160W

Přesvědčte se, že máte správně instalovanou troubu popisu.

Zmáčkněte tlačítko **STOP/CLEAR.**



Otočte volte výkon 640W(80%).



Otáčejte **DIAL, dokud** se na displeji neobjeví "5:30".



Zmáčkněte



Výkon mikrovlnné trouby je možné regulovat v pěti úrovních, takže je zajištěna maximální možnost výběru výkonu a plná kontrola nad vařením pokrmů. Níže uvedená tabulka obsahuje několik příkladů potravin a doporučené výkony mikrovlnného záření pro jejich uvaření.

Úrovně výkonu mikrovln



ÚROVEŇ VÝKONU	*POUŽITÍ*	*ÚROVEŇ VÝKONU (%)*	*VÝKON*
VYSOKÝ	• Vaření vody • Pečení hovězí sekané • Vaření kousků drůbeže, ryb, zeleniny • Vaření jemně krájeného masa	100%	800W
STŘEDNĚ VYSOKÝ	• Veškeré ohřívání pokrmů • Pečení masa a drůbeže • Vaření hub a plodů moře • Vaření jídel obsahujících sýry a vejce	80%	640W
STŘEDNÍ	• Pečení koláčů a drobného pečiva • Příprava vajec • Vaření vaječných krémů, pudinků • Příprava rýže a polévek	60%	480W
ROZMRAZOVÁNÍ **STŘEDNĚ NÍZKÝ**	• Rozmrazování všech pokrmů • Rozpouštění másla a čokolády • Vaření velmi jemně krájeného masa	40%	320W
NÍZKÝ	• Změkčení másla a sýrů • Změkčení mražených krémů • Kynutí těsta	20%	160W

Rychlý
start

Na následujícím příkladu ukážeme, jak nastavit 2 minuty vaření při vysokém výkonu.



Funkce **RYCHLÝ START** Vám umožní jednoduchým mačkáním tlačítka **QUICK START** nastavit dobu vaření při VYSOKÉM výkonu v intervalech po 30-ti sekundách.

Zmáčk[redacted] **STOP/CLEAR.**



Zmáčk[redacted] sebou tlačítko **QUICK START,** tím nastavíte [redacted] při VYSOKÉM výkonu. Mikrovlnná trouba za[redacted]ív, než zmáčknete tlačítko počtvrté.

[redacted]

Pok[redacted]aření program **QUICK START** můžete kdykoliv prodloužit dobu [redacted]káním tlačítka **QUICK START.**

Automatické vaření



Funkce **AUTOMATICKÉ VAŘENÍ** vám umožní jednoduchým způsobem uvařit většinu vašich oblíbených jídel volbou druhu potraviny a zadáním hmotnosti této potraviny.

Kategorie	zmáčknout **AUTOMATICKÉ VAŘENÍ**
BRAMBORY VE SLUPCE	1 krát
SYROVÁ ZELENINA	2 krát
MRAŽENÁ ZELENINA	3 krát

Zmá[redacted]LEAR.



Zmá[redacted]COOK dvakrát a tím zvolíte režim čerstvá zelenina.



Otá[redacted]AL až se na displeji objeví "0.6".

Zmá[redacted]



1. BRAMBORY VE SLUPCE	Pokojová teplota	Skleněný talíř	0,1 kg - 1,0 kg	Umyjte brambory a osušte je. Propíchejte brambory několikrát vidličkou. Vložte je společně s třemi papírovými ubrousky na skleněný talíř. Po uvaření je zakryjte folií a nechejte stát 5 minut.
2. SYROVÁ ZELENINA	Pokojová teplota	Skleněný talíř	0,2 kg - 0,8 kg	Vložte připravenou zeleninu do vhodné nádoby. Přidejte 30 ml vody na 200 g zeleniny Po uvaření nechejte stát 2 minuty.
3. MRAŽENÁ ZELENINA	Mražená potravina	Skleněný talíř	0,2 kg - 0,8 kg	Vložte připravenou zeleninu do vhodné nádoby. Přidejte 30 ml vody na 200 g zeleniny. Nádobu zakryjte a uložte ji do středu skleněného talíře. Po uvaření nechejte stát 2 minuty.

Teplota a hustota potravin bývá různá. Doporučujeme před počátkem vaření potraviny zkontrolovat. Dávejte pozor obzvláště na velké kusy masa na pečení, kuřata. Některé suroviny by se neměly úplně rozmrazit před vařením. Program BRED (CHLÉB) je vhodný na rozmrazování menších kousků jako je rohlík anebo malý plátek chleba. Proces vyžaduje určitou dobu odstavení, aby se i vnitřek rozmrazil. Na následujícím příkladu ukážeme, jak rozmrazit 1,4 kg zmražené drůbeže.

Automatické rozmrazování



Mikrovlnná trouba má čtyři možnosti nastavení rozmrazování: **MASO, DRŮBEŽ, RYBA, CHLÉB.** Každá z těchto kategorií má jiné nastavení výkonu. Opakovaným mačkáním knoflíku **AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ** můžete zvolit jedno z dostupných předvoleb.

Kategorie	zmáčknout **AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ**
MEAT (MASO)	1 krát
POULTRY (DRŮBEŽ)	2 krát
FISH (RYBA)	3 krát
BRED(CHLÉB)	4 krát

Zmáčk[redacted]**CLEAR.**
Z[redacted]ost potravin, které chcete rozmrazit.
Od[redacted]vé spony a obalový materiál. Potom vložte potraviny do mikrovlnné trouby a zavřete dvířka.



Zmáčk[redacted]**AUTO DEFROST** dvakrát a tím zvolíte program r[redacted]



Zadejte h[redacted]zmražené potraviny, kterou chcete rozmrazit.
C[redacted]až se na displeji objeví hodnota 1.4.



Zmáčk[redacted]



V průbě[redacted]ování uslyšíte zvukový signál, který značí, že máte otevřít dvířka mikrovlnné trouby, o[redacted]a oddělit jednotlivé kousky, abyste tím zajistili rovnoměrné rozmrazování.
C[redacted], které jsou již rozmražené nebo je zastiňte tak, aby se tím zajistilo pomalé rozmra[redacted]tróle zavřete dvířka a zmáčkněte **START** pro dokončení procesu rozmrazování.
Mikrovlnná trouba nepřeruší rozmrazování (i když uslyšíte zvukový signál) dokud neotevřete dvířka.

PROGRAM		DRUH POTRAVINY	MIN/MAX.
1. Maso	Hovězí	Mleté maso, řízky, plátky, kostky na dušení, roštěnky, roštěnec, hovězí zadní, mleté bifteky	0,1 kg - 4,0 kg
	Jehněčí	Plátky (tl. 2,5 cm), roláda	
	Telecí	Kotlety (450 g, tl. 1,2 cm,)	
2. Drůbež	Kuře	Celé kuře, (do 2 kg), prsíčka bez kostí, stehýnka	0,1 kg - 4,0 kg
	Krůta	Krůtí prsa (do 2,5 kg)	
3. Ryby	Ryby	Filé, steaky, celé ryby	0,1 kg - 4,0 kg
	Plody moře	Plody moře - krab, humr, krevety	
4. Chléb		Krájený bílý/tmavý chléb, bílé/tmavé žemle (rohlík), bageta, croissant atd.	0,1 kg - 0,5 kg

* Výhodou automatického rozmrazování je automatické nastavení a řízení rozmrazovacího procesu s tím, že v průběhu rozmrazování musíte kontrolovat stav potravin, stejně jako u normálního rozmrazování.
* Pro dosažení nejlepších výsledků odstraňte z masa a drůbeže balicí papír a plastové fólie (veškerý obalový materiál). Obal by totiž udržoval vlhkost a šťávu z masa těsně na povrchu potravin a tím by mohlo dojít k uvaření vnějšího povrchu.
* Vložte suroviny do mělké skleněné mísy, ve které se bude shromažďovat odkapávající tekutina.
* Potraviny po odstranění z trouby mohou být uprostřed ještě mírně zmrzlé.
* Pokud nejde odstranit obal ze zmražené potraviny, tak ji rozmrazujte i s obalem po dobu asi jedné čtvrtiny celkového času, který se Vám objeví na začátku procesu na displeji. Po uplynutí této doby vyndejte zmraženou surovinu z trouby a odstraňte obal.
* Krájený chléb prokládejte kuchyňskými ubrousky a rohlíky by se měly rozmrazovat rozpůlené.
* Po ukončení programu nechejte potraviny stát 10 minut nebo do doby než se plně rozmrazí.



Tuto funkci používejte pouze k velmi rychlému rozmražení mletého masa o hmotnosti 0,5 kg. Poté musí maso ještě chvíli stát, aby se i vnitřní část plně rozmrazila. Na následujícím příkladu Vám ukážeme, jak rozmrazit 0,5 kg zmraženého mletého masa.

Rychlé rozmrazování



Mikrovlnná trouba je vybavena funkcí rychlé rozmražení (MASO)

Zm[redacted]CLEAR.

Z[redacted]otnost potravin, které chcete rozmrazit. Odstraňte veškeré kovové spony či obalový materiál, potom vložte potraviny do mikrovlnné trouby a zavřete dvířka.



Zmá[redacted]QUICK DEFROST a tím zvolíte program **MASO.**



V pr[redacted]ování uslyšíte zvukový signál, který značí, že máte otevřít dvířka mikrovlnné trouby a [redacted]a oddělit jednotlivé kousky, abyste tím zajistili rovnoměrné rozmrazování. O[redacted]vky, které jsou již rozmražené, nebo je zastiňte, aby se tím zajistilo pomalé rozmražení. Po kontrole zavřete dvířka a zmáčkněte **START,** aby byl proces dokončen.
Mikrovlnná trouba nepřeruší rozmrazování (i když uslyšíte zvukový signál) dokud neotevřete dvířka.

RYCHLÉ ROZMRAZOVÁNÍ

PROGRAM		DRUH POTRAVINY	MIN/MAX.
1. Maso	Hovězí Jehněčí Telecí	Mleté maso	0,5 kg

* Výhodou automatického rozmrazování je automatické nastavení a řízení rozmrazovacího procesu s tím, že v průběhu rozmrazování musíte kontrolovat stav potravin, stejně jako u normálního rozmrazování.
* Pro dosažení nejlepších výsledků odstraňte z masa a drůbeže balicí papír a plastové fólie (veškerý obalový materiál). Obal by totiž udržoval vlhkost a šťávu z masa těsně na povrchu potravin a tím by mohlo dojít k uvaření vnějšího povrchu.
* Vložte suroviny do mělké skleněné mísy ve které se bude shromažďovat odkapávající tekutina.
* Potraviny po odstranění z trouby mohou být uprostřed ještě mírně zmrzlé.
* Po ukončení programu nechejte potraviny stát 10 minut nebo do doby než se plně rozmrazí.



Ohřívání pokrmů

Pro úspěšné ohřívání pokrmů v mikrovlnné troubě je důležité dodržet několik zásad. Pro správné nastavení potřebného času ohřevu je potřebné znát množství (hmotnost) ohřívaných potravin. Nejlepšího výsledku se dosáhne rozložením potravin do kruhu. Jídlo o pokojové teplotě se ohřeje rychleji než jídlo studené z chladničky. Obsah konzerv vyndejte z plechovky a uložte do nádoby vhodné pro mikrovlnné trouby. Obsah nádoby se ohřeje mnohem rovnoměrněji, pokud bude nádoba přikrytá víkem nebo odvětrávanou fólií. Víko sundávejte opatrně, horká pára by mohla způsobit opaření. K ohřívání různých jídel využívejte níže uvedených rad.

Pokrm	Doba ohřevu (při výkonu VYSOKÝ)	Speciální instrukce
Plátky masa 3 pátky (0,5 mm)	1-2 min	Položte plátky masa na talíř vhodný do mikrovlnné trouby. Zakryjte mikrotenovou folií a propíchněte jí, aby mohl pokrm větrat. Pozn.: Vydušená šťáva z masa nebo omáčka udrží maso šťavnaté.
Kousky kuřete 1 ks prsíčka 1 ks spodní či horní stehno	2-3 min 3-3 1/2 min	Položte kousky kuřete na talíř vhodný do mikrovlnné trouby. Zakryjte mikrotenovou folií a propíchněte jí, aby mohl pokrm větrat.
Rybí filety (170 –230 g)	1 - 2 min	Položte kusy ryby na talíř vhodný do mikrovlnné trouby. Zakryjte mikrotenovou fólií a propíchněte jí, aby mohl pokrm větrat.
Lasagne (1 porce 300 g)	4 - 6 min	Položte lasagne na talíř vhodný do mikrovlnné trouby. Zakryjte mikrotenovou fólií a propíchněte jí, aby mohl pokrm větrat.
Guláše, kotlíková jídla 1 šálek 4 šálky	1 1/2 - 3 min 4 1/2 – 7 min	Ohřívejte přikryté v hluboké nádobě do mikrovlnné trouby. V polovině doby přípravy zamíchejte.
Krémové nebo sýrové pokrmy 1 šálek 4 šálky	1 - 2 1/2 min 3 1/2 – 6 min	Ohřívejte přikryté v hluboké nádobě do mikrovlnné trouby. V polovině doby přípravy zamíchejte.
Masové toasty (1/2 šálku masové hmoty bez žemle)	1-2 1/2 - min	Masovou toustovou směs a žemli ohřívejte odděleně. Směs připravujte v zakryté ohnivzdorné nádobě do mikrovlnné trouby. Během přípravy jednou promíchejte. Žemli ohřívejte podle návodu viz dále.

Pokrm	Doba ohřevu (při výkonu VYSOKÝ)	Speciální instrukce
Bramborová kaše 1 šálek 4 šálky	2 1/2-3 1/2 min 6-9 min	Ohřívejte přikryté v hlubší nádobě do mikrovlnné trouby. V polovině doby přípravy zamíchejte.
Zapékané fazole 1 šálek	1 1/2-3 min	Ohřívejte přikryté v hluboké nádobě do mikrovlnné trouby. V polovině doby přípravy zamíchejte.
Ravioli nebo těstoviny s omáčkou 1 šálek 4 šálky	2 1/2- 4 min 7 1/2-11 min	Ohřívejte přikryté v nádobě do mikrovlnné trouby. V polovině doby vaření zamíchejte.
Rýže 1 šálek 4 šálky	1-1 1/2 min 3 1/2-5 min	Ohřívejte přikryté v nádobě do mikrovlnné trouby. V polovině doby přípravy zamíchejte.
Rohlík nebo žemle na sendviče 1 ks	15 – 30 sec	Zabalte do papírové utěrky a položte na skleněný talíř.
Zelenina 1 šálek 4 šálky	1 1/2-2 1/2 min 3 1/2-5 1/2 min	Ohřívejte přikryté v nádobě do mikrovlnné trouby. V polovině doby přípravy zamíchejte.
Polévka 1 porce (cca 0,3 litr)	1 1/2 - 2 min	Ohřívejte přikryté v nádobě do mikrovlnné trouby. V polovině doby přípravy zamíchejte.

Čerstvá
zelenina

Artyčoky (kus 230 g)	2 středně velké 4 středně velké	4 1/2– 7 min 10 - 12	Oříznětě. Přidejte 2 polévkové lžíce vody a 2 lžíce vývaru. Zakryjte.	2-3 minuty
Chřest, čerstvé výhonky	450 g	2 1/2 - 6	Přidejte 1 sklenku vody. Zakryjte.	2-3 minuty
Zelené fazolky	450 g	7 - 11	Přidejte 1/2 sklenky vody do nádoby o objemu asi 1,5 l V polovině přípravy zamíchejte.	2-3 minuty
Červená řepa, čerstvá	450 g	11 - 16	Přidejte 1/2 sklenky vody do nádoby o objemu asi 1,5 l a zakryjte. V polovině přípravy zamíchejte.	2-3 minuty
Brokolice, čerstvé výhonky	450 g	5 - 8	Vložte brokolici do zapékací nádoby. Přidejte 1/2 sklenice vody.	2-3 minuty
Zelí, čerstvé, krájené	450 g	5 1/2 - 7 1/2	Přidejte 1/4 sklenky vody do nádoby o objemu asi 1,5 l a zakryjte. V polovině přípravy zamíchejte.	2-3 minuty
Mrkev, čerstvá, pokrájená na plátky	200 g	2 - 3	Přidejte 1/4 sklenky vody do nádoby o objemu asi 1,5 l a zakryjte. V polovině přípravy zamíchejte.	2-3 minuty
Květák, čerstvý, vcelku	450 g	5 - 7	Přidejte 1/4 sklenky vody do nádoby o objemu asi 1,5 l a zakryjte. V polovině přípravy otočte.	2-3 minuty
Čerstvá celerová nať, krájená na plátky	2 hrnky (0,5 l) 4 hrnky (1 l)	11 - 16	Nakrájejte na plátky. Přidejte 1/2 sklenky vody do nádoby o objemu asi 1,5 l a zakryjte. V polovině přípravy zamíchejte.	2-3 minuty
Kukuřice, čerstvá	2 klasy	4 - 8	Oloupejte. Přidejte 2 polévkové lžíce vody do zapékací nádoby. Zakryjte.	2-3 minuty
Houby, čerstvé, nakrájené na plátky	230 g	1 1/2 - 2 1/2	Vložte houby do nádoby o objemu asi 1,5 l a zakryjte. V polovině přípravy zamíchejte.	2-3 minuty
Pastiňák, čerstvý, krájený	450 g	4 - 7	Přidejte 1/2 sklenky vody do nádoby o objemu asi 1,5 l a zakryjte. V polovině přípravy zamíchejte.	2-3 minuty
Hrášek, čerstvý	4 hrnky (1 l)	6 - 9	Přidejte 1/2 sklenky vody do nádoby o objemu asi 1,5 l a zakryjte. V polovině přípravy zamíchejte.	2-3 minuty
Sladké brambory pečené vcelku (každá 170-230g)	2 medium 4 medium	4 - 9 6 - 12	Brambory několikrát propíchněte vidličkou. Položte na 2 papírové ubrousky. V polovině doby přípravy je otočte.	2-3 minuty
Sladké brambory, pečení vcelku (kus 170 – 230 g)	2 kusy 4 kusy	5 1/2 - 7 1/2 9 1/2 - 14	Propíchněte brambory několikrát vidličkou. Položte je na 2 papírové ubrousky. V polovině přípravy obraťte.	2-3 minuty
Špenát, čerstvý, celé listy	450 g	4 1/2 - 7 1/2	Přidejte 1/2 sklenky vody do nádoby o objemu asi 2 l a zakryjte.	2-3 minuty
Cuketa, čerstvá, krájená	450 g	4 1/2 - 7 1/2	Přidejte 1/2 sklenky vody do nádoby o objemu asi 1,5 l a zakryjte. V polovině přípravy zamíchejte.	2-3 minuty
Cuketa, čerstvá, celá	450 g	6 - 9	Propíchejte. Položte na 2 papírové ubrousky. V polovině přípravy obraťte a přemístěte.	2-3 minuty

Upozornění

Dbejte na to, aby doba vaření byla vždy správně nastavena, protože příliš dlouhá doba varu může způsobit vznícení potravin a následné poškození trouby.

Důležité bezpečnostní pokyny

Pozorně si je přečtěte a uložte pro pozdější použití

1. Nepokoušejte se jakkoliv neodborně zasahovat do zařízení trouby, tj. jakýmkoliv způsobem seřizovat a opravovat dvířka, ovládací panel, bezpečnostní blokovací spínače, nebo jakoukoliv jinou součást trouby. Provádění jakékoliv servisní operace nebo oprav, které by měly za následek sejmutí kteréhokoliv dílu zajišťujícího ochranu proti zasažení energií mikrovlnného záření je nebezpečné. Opravu smí provádět pouze kvalifikovaný servisní technik.

2. Nikdy nezapínejte troubu pokud je prázdná. Doporučujeme vždy, když je prázdná, nechat v troubě sklenici s vodou. Voda bezpečně pohltí mikrovlnnou energii pokud dojde k náhodnému zapnutí.

3. V troubě nesušte prádlo, může zuhelnatět nebo i shořet, pokud je příliš dlouho ohříváno.

4. V troubě nepřipravujte potraviny zabalené do papírových ubrousků s výjimkou případů, které jsou uvedeny v kuchařské knize.

5. Nepoužívejte při vaření jídel noviny místo papírových ubrousků.

6. Nepoužívejte dřevěné nádobí, jelikož se může snadno přehřát a zuhelnatět. Nepoužívejte porcelánové nádobí, které je ozdobené pokovením (např. zlatem nebo stříbrem). Vždy odstraňte kovové spony. Kovové předměty v troubě mohou způsobit elektrické výboje a tím závažné poškodit mikrovlnnou troubu.

7. Nikdy nepoužívejte mikrovlnnou troubu s utěrkou, ubrouskem nebo jakoukoliv překážkou mezi dvířky a čelní stranou trouby. Může to způsobit unik mikrovlnného záření z vnitřku trouby.

8. Nepoužívejte recyklované papírové výrobky, jelikož mohou obsahovat nečistoty, způsobující v troubě jiskření a/nebo oheň při vaření.

9. Neoplachujte ihned po pečení skleněný otáčivý talíř ve vodě, mohl by popraskat nebo se rozpadnout.

10. Malá množství potravin vyžadují kratší dobu k vaření nebo k ohřevu. Pokud se použije normální čas, budou potraviny rozvařené nebo připálené.

11. Přesvědčete se, že přední strana dvířek trouby je nejméně 8 cm vzdálená od hrany povrchu, na kterém je trouba umístěna, zabráníte tím náhodnému doteku zařízení.

12. Před vařením propíchejte slupky brambor, jablk a všech obdobných druhů ovoce a zeleniny

13. Nevařte v troubě vajíčka ve skořápce. Uvnitř vznikající tlak může způsobit explozi vajíčka.

14. Nepožívejte mikrovlnnou troubu k fritování potravin v hlubší vrstvě tuku.

15. Před pečením nebo rozmrazováním úplně odstraňte z potravin plastový balicí materiál. Pouze v některých případech musí být potraviny zabaleny do plastové folie určené k vaření v mikrovlnné troubě.

16. Je zakázáno používat troubu, jsou-li poškozena dvířka nebo jejich těsnění, dokud nebude provedena oprava mikrovlnné trouby odborníkem.

17. Objeví-li se kouř, vypněte troubu a odpojte ji z elektrické sítě vytažením napájecí šňůry ze zásuvky. Nechejte troubu zavřenou, aby plameny uhasly.

18. Ohřívá-li se jídlo v nádobkách pro jednorázové použití z plastů, papíru nebo jiných hořlavých materiálů, kontrolujte často troubu a tyto nádoby kvůli možnému vznícení.

19. Dětem povolte používání mikrovlnné trouby bez dozoru pouze v případě, že byly odpovídajícím způsobem poučeny a tudíž budou schopny používat mikrovlnnou troubu bezpečným způsobem a budou si vědomy nebezpečí nevhodného používání.

20. Tekutiny a jiné potraviny se nesmí ohřívat v neprodyšně uzavřených nádobách, protože může dojít k jejich explozi.

Nádobí vhodné pro mikrovlnnou troubu

Nikdy nepoužívejte v mikrovlnné troubě kovové nebo pokovené nádoby.

Mikrovlnné záření nemůže procházet kovovým materiálem. Vlny se odrazí od kovového materiálu v troubě a způsobí výboje, tj. jev, který se podobá blesku.

Většinu nekovových, tepelně odolných varných nádob je možné použít i v mikrovlnné troubě. Některé materiály však mohou obsahovat určité látky, které z nich činí nádoby nevhodné pro mikrovlnné trouby. Pokud si nejste jisti, že daná nádoba se smí nebo nesmí používat v mikrovlnné troubě, uvádíme jednoduchý návod, jak tuto skutečnost zjistit. Vložte testovanou nádobu do trouby a přidejte skleněnou nádobu naplněnou vodou. Spusťte mikrovlnnou troubu po dobu 1 minuty při vysokém výkonu (HIGH). Pokud se voda ohřeje, ale zkoumaná nádoba zůstane na dotek chladná, pak je vhodná do mikrovlnné trouby. Pokud voda nezmění svoji teplotu, ale nádoba se ohřeje, pak materiál této nádoby absorbuje mikrovlnné záření a není vhodný. Ve vaší kuchyni je pravděpodobně mnoho nádobí, které se dá použít jako varné nádoby do mikrovlnné trouby. Přečtete si prosím následující dělení nádob.

Jídelní talíře

Velká část jídelních talířů se může v mikrovlnné troubě používat. Pokud máte pochybnosti prostudujte si dokumentaci výrobce anebo proveďte test.

Skleněné nádobí

Varné sklo je vhodné do mikrovlnné trouby. To platí pro všechny druhy tepelně upravených skleněných varných nádob. V mikrovlnné troubě nepoužívejte jemné sklo, jako skleničky na likéry či na víno, mohly by se při ohřevu tekutin rozbít.

Umělohmotné zásobníky

Mohou se používat pro uskladnění potravin, které mají být rychle ohřáté. Nehodí se však pro uskladnění potravin, které vyžadují delší dobu tepelného zpracování v troubě, jelikož může dojít k roztavení či deformaci plastové nádoby.

Papír

Papírové tácky a krabičky vyhovují podmínkám zpracování potravin v mikrovlnné troubě s tou podmínkou, že doba vaření je krátká a potraviny uložené v papírových nádobách obsahují málo tuku a vody. Papírové ubrousky jsou též velmi užitečné pro obalení potravin a pro obložení plechů na pečení, ve kterých se tepelně zpracovávají potraviny s vysokým obsahem tuku, jako např. anglická slanina. Obecně platí zásada: nepoužívejte barevné papíry, protože barva může pouštět. Některé výrobky z recyklovaného papíru mohou obsahovat příměsi způsobující při použití v mikrovlnné troubě jiskření nebo i vznícení.

Plastové varné sáčky

Sáčky speciálně vyráběné pro vaření vyhovují i použití v mikrovlnné troubě. Před použitím v nich nezapomeňte udělat otvor, aby pára mohla unikat. Nikdy nepoužívejte v mikrovlnné troubě obyčejné umělohmotné sáčky, protože by se spekly anebo by praskly.

Umělohmotné varné nádoby pro mikrovlnné trouby

V obchodech je k dostání široký výběr různých druhů a velikostí nádob pro mikrovlnné trouby. Ve většině případů budete moci použít nádoby, které již vlastníte, aniž byste museli nakupovat nové vybavení do kuchyně.

Keramické a kameninové nádobí

Nádoby z těchto materiálů se většinou dají použít v mikrovlnné troubě, ale je lepší se před jejich použitím přesvědčit pomocí testu.

UPOZORNĚNÍ:

Většina nádob s vysokým obsahem olova anebo železa nejsou vhodné jako varné nádoby.

Nádoby by se měly před použitím vyzkoušet, zda vyhovují provozu v mikrovlnné troubě.

Charakteristika potravin
a vaření v mikrovlnné troubě

Neustálý dohled
Přestože recepty byly sepsány s největší péčí, Váš úspěch při přípravě těchto jídel závisí na tom, kolik pozornosti budete věnovat pokrmům v průběhu vaření. Po celou dobu vaření sledujte stav připravovaného pokrmu. Mikrovlnná trouba je vybavena vnitřním osvětlením, které se automaticky rozsvítí, jakmile se trouba zapne. Umožní se tím sledování vnitřku trouby a průběhu procesu vaření. V receptech uváděné příkazy jako vyjmout, zamíchat apod. jsou uváděny pouze jako nejnižší nutné doporučené množství kroků. Pokud by se pokrm začal vařit nějakým neočekávaným způsobem, proveďte potřebné zásahy, abyste napravili odchylku.

Faktory, které ovlivňují dobu vaření
Dobu přípravy ovlivňuje mnoho faktorů. Teplota použitých surovin v nádobě může velice ovlivnit dobu vaření. Například koláč pečený z ledově studeného másla, mléka a vajec bude trvat mnohem déle, než když tyto suroviny budou mít pokojovou teplotu. U všech receptů v této příručce jsou uvedeny časové údaje v určitém rozsahu. Může se stát, že když použijete spodní časový údaj, jídlo zůstane nedovařené a možná, že podle Vaší chuti budete někdy volit čas delší, než je uveden jako maximální v této příručce. Zásadou této knížky je, že co se týče časových údajů vaření, zůstávat konzervativní. Trošku převařené jídlo nemusí být dobré. U některých receptů, hlavně u chleba, koláčů a pudinků je doporučené vyndat pokrmy z mikrovlnné trouby poněkud nedovařené. To není omyl. Když necháte pokrm (většinou přikrytý) chvíli stát mimo troubu, pak ještě určitou dobu bude proces "vaření" pokračovat, jelikož teplo absorbované v okrajových částech potravin bude postupně prostupovat směrem dovnitř. Pokud pokrm zůstane v mikrovlnné troubě tak dlouho, dokud se zcela neuvaří vnitřek, pak venkovní vrstva bude již převařená nebo i spálená. Postupně budete získávat zkušenosti, jak u kterého pokrmu nastavit dobu vaření a následující dobu než pokrm "dojde".

Hustota potravin
Lehké, porézní pokrmy jako chleba, pečiva jsou hotovy mnohem dříve než potraviny s vysokou hustotou jako kýta a guláše. Při mikrovlnném zpracování porézních potravin musíte dávat pozor, aby se okraje nevysušily a neztvrdly.

Výška pokrmu
Horní část vysokých kusů potravin , jako například kýty, se upeče rychleji než spodní část. Proto doporučujeme vysoké kusy pokrmů v průběhu pečení otočit, někdy i vícekrát.

Obsah vody v potravinách
Jelikož teplo generované mikrovlnným zářením odpařuje vodu z potravin, relativně suché potraviny jako roštěnce a některé zeleniny je nutné před uvařením v mikrovlnné troubě postříkat vodou nebo je v nádobě přikrýt.

Kosti a pokrmy s obsahem tuku
Kosti vedou teplo a tuk je dříve uvařen než maso. Je nutné pozorně sledovat proces vaření pokud se zhotovuje pokrm z kousků masa včetně kostí nebo tuku aby nedošlo k neočekávanému procesu a jídlo nebylo převařené.

Množství potravin
Množství vyzářeného mikrovlnného záření zůstává konstantní nezávisle na tom, kolik potravin do trouby vložíte. Čím více surovin do mikrovlnné trouby vložíte, tím víc času budete potřebovat k uvaření jídla. Pokud snížíte množství uvedené v receptu na polovinu, nezapomeňte zkrátit čas přípravy alespoň o jednu třetinu.

Plátky potravin
Mikrovlnné záření pronikne u potravin maximálně do hloubky 2 cm , vnitřní části surovin se uvaří teplem, které vzniká ve vrchní vrstvě a prostupuje do vnitřní části pokrmu. Pouze vnější povrch je uvařen mikrovlnnou energií, vnitřek se uvaří díky odvodu tepla do vnitřních částí. Nejhorší formou pro mikrovlnnou troubu je tlustý hranol suroviny. Rohy takového kusu již budou spálené aniž by přitom došlo k ohřátí vnitřku. Potraviny ve formě kulatých tenkých plátků a jídlo ve formě kroužků se naopak připravuje velmi dobře.

Zakrytí
Zakrytím nádoby dojde k zachycení tepla a páry což urychlí proces vaření. Použijte pokličku nebo mikrotenovou fólii určenou pro mikrovlnné trouby s jedním odhrnutým rohem, aby nedošlo k jejímu prasknutí.

Hnědnutí
Pečeně a drůbež, které se připravují 15 min. nebo i déle, mírně zhnědnou ve vlastním tuku. Jídla která se v mikrovlnné troubě upravují kratší dobu, je dobré pomazat prostředkem na zhnědnutí jako např. worchesterová, sojová, barbecue omáčka, aby se dosáhlo potřebné barvy. Jelikož stačí přidat velmi malé množství, původní chuť pokrmu se nezmění.

Zakrytí papírem na pečení
Je to ochrana proti rozstřikování tuku a trochu brzdí i ztrátu tepla u potravin. Jelikož toto zakrytí není tak těsné jako zakrytí pokličkou či mikrotenovou fólií, umožní mírné vysychání pokrmu.

Rozmístění a vzdálenosti
Jednotlivé kousky pokrmů, jako např. opékané brambory, malá pečiva nebo předkrmy můžete zahřívat mnohem účinněji, když je umístíte v mikrovlnné troubě v rovnoměrných vzdálenostech od sebe, nejlépe v kruhovém rozložení. Nikdy jednotlivé kousky nedávejte na sebe.

Charakteristika potravin
a vaření v mikrovlnné troubě

Míchání
Míchání potravin je jednou z nejdůležitějších technologických kroků při vaření v mikrovlnné troubě. Při standardním způsobu vaření se používá míchání ke směšování potravin. Pokrmy v mikrovlnné troubě se musí míchat proto, aby se teplo rozneslo, rozdělilo v celé hmotě. Míchejte pokrmy vždy směrem od okrajů do vnitřku, protože krajní části se ohřívají jako první.

Obracení
Velké kusy potravin, jako roštěnec nebo celé kuře by se mělo v mikrovlnné troubě otáčet. Tím se zajistí stejnoměrné opečení horní i spodní části. Je dobré obracet i porcovaná kuřata a kotlety.

Umístění silnějších kousků ke kraji
Jelikož mikrovlnné záření je pohlcováno krajní částí potravin, je rozumné pokládat silnější plátky masa, drůbeže a ryb ke krajním částem nádoby na pečení. Díky tomu větší kousky dostanou větší dávku mikrovlnného záření a pokrm se uvaří rovnoměrně.

Stínění
Pomocí proužků alobalu (hliníková fólie zabraňuje průchodu mikrovln) je možné zabalit hrany a rohy čtvercových nebo hranatých kousků surovin tak, aby se zabránilo spálení či převaření těchto porcí. Nepoužívejte větší množství hliníkové fólie a dbejte na to, aby alobal byl uchycen ve vnitřku varné nádoby. Pokud bude vyčnívat, může způsobit „jiskření".

Zvětšení objemu
Velké nebo hutné kusy potravin mohou zvětšit svůj objem, a tak může být mikrovlnná energie absorbována na neočekávaných místech spodku nebo středu suroviny.

Propichování
Potraviny uzavřené ve skořápce, kůře nebo slupce mohou v mikrovlnné troubě explodovat, pokud se před vařením jejich slupka nepropíchne. Mezi tyto potraviny řadíme žloutky a bílky vajec, škeble a ústřice a úplné kusy zeleniny a ovoce.

Jak vyzkoušet, jestli je pokrm uvařený.
Protože se suroviny v mikrovlnné troubě vaří velice rychle, je nutné často zkoušet jejich stav. Některé potraviny se nechávají v mikrovlnné troubě až do úplného uvaření, avšak většinu potravin, jako maso a drůbež, je nutné vyndat z trouby ještě před úplným uvařením s tím, že se v době odstavení dovaří. Vnitřní teplota potravin stoupne v době klidu o 3℃ až 8℃.

Doba stání
Uvařená jídla je potřebné často nechat stát 3 až 10 minut po vyjmutí z mikrovlnné trouby. Většinu jídel je nutné nechat v zakrytém stavu, aby se tím zabránilo jejich vychladnutí. Výjimku tvoří potraviny, které mají být suché, jako např. sušenky, suchary, atp. Odstání umožní jídlu, aby se zcela dovařilo a také napomáhá smíšení a plnému rozvinutí chutí.

Čištění mikrovlnné trouby

1. Udržujte vnitřní povrch trouby v čistotě
Odstraňujte skvrny od jídel a rozstříknuté části tekutin ze stěn trouby a z míst mezi dvířky a těsněním. Nejlepší je vyteklé zbytky jídla ihned odstranit vlhkým hadříkem. Úlomky a skvrny absorbují mikrovlnnou energii a tím prodlouží dobu vaření. Vlhkým hadříkem odstraňte drobky, které spadnou mezi dvířka a rám. Tato místa je nutné čistit zvlášť pečlivě, aby u dvířek bylo zajištěno dokonalé těsnění. Mastné skvrny odstraňujte hadříkem navlhčeným v saponátu, pak jej otřete pouze čistou vodou a troubu nakonec osušte. Nepoužívejte žádná agresivní rozpouštědla a čistící prostředky s brusným účinkem. Skleněný talíř můžete umýt ručně nebo v myčce nádobí.

2. Udržujte vnější povrch trouby v čistotě
Vnější povrch trouby očistěte hadříkem navlhčeným v saponátu a vodě, pak jej vytřejte pouze čistou vodou a troubu nakonec osušte jemným hadříkem nebo papírovým ubrouskem. Abyste předešli poškození funkčních částí vnitřku mikrovlnné trouby, dbejte na to, aby se nikdy nedostala voda do větracích otvorů. Pokud budete utírat ovládací panel, nejdříve otevřete dvířka, abyste předešli nechtěnému zapnutí mikrovlnné trouby. Panel očistěte vlhkým hadříkem a okamžitě jej osušte hadříkem suchým.

3 Jestliže se pára nahromadí na vnitřní straně dvířek nebo kolem vnější části dvířek, pak otřete panely jemným hadříkem. To se stane v případě, že mikrovlnná trouba se používá ve velmi vlhkém prostředí, ale přitom nic nesignalizuje poruchu zařízení.

4 Dvířka a dveřní těsnění je nutné udržovat v čistotě. K omývání používejte pouze teplou vodu se saponátem, otřete hadříkem s čistou vodou a pak je pečlivě vytřete do sucha.
NEPOUŽÍVEJTE ABRAZIVNÍ MATERIÁLY JAKO JSOU ČISTÍCÍ PRÁŠKY NEBO KOVOVÉ A PLASTOVĚ STĚRKY.
Kovové části se udržují snadněji čisté častějším vytíráním vlhkým hadříkem.

OTÁZKA: Co se stalo, nesvití-li vnitřní osvětlení trouby za provozu?
ODPOVĚĎ: Může být více důvodů proč nesvítí.
Žárovka je prasklá.
Dvířka nejsou úplně zavřená.

OTÁZKA: Může mikrovlnná energie pronikat přes průhledné okno dvířek?
ODPOVĚĎ: Ne. Otvory dovolují průchod světla, ale nedovolí průnik mikrovlnné energie ven.

OTÁZKA: Proč je slyšet zvukový signál, když se zmáčkne tlačítko na ovládacím panelu?
ODPOVĚĎ: Zvukový signál dává zpětnou informaci, že volba byla správně provedena.

OTÁZKA: Může se mikrovlnná trouba poškodit, pokud je uvedena do činnosti prázdná?
ODPOVĚĎ: Ano. Nikdy ji nezapínejte prázdnou nebo bez skleněného otočného talíře.

OTÁZKA: Proč vejce při vaření prasknou?
ODPOVĚĎ: Když se vejce pečou, smaží nebo vaří jako ztracená vejce, pak žloutek může prasknout v důsledku nahromaděné páry pod blánou. Můžete tomu předejít propíchnutím žloutků před vařením. Nikdy nevařte celá vejce ve skořápce.

OTÁZKA:Proč se doporučuje nechat jídlo stát po ukončení vaření?
ODPOVĚĎ: Po ukončení zpracování v mikrovlnné troubě bude pokračovat proces vaření (pečení) ještě po vyjmutí z trouby. Tato doba stání dokončí uvaření vnitřku rovnoměrným způsobem. Čas stání závisí na hustotě dané suroviny.

Čištění mikrovlnné trouby

1. Udržujte vnitřní povrch trouby v čistotě
Odstraňujte skvrny od jídel a rozstříknuté části tekutin ze stěn trouby a z míst mezi dvířky a těsněním. Nejlepší je vyteklé zbytky jídla ihned odstranit vlhkým hadříkem. Úlomky a skvrny absorbují mikrovlnnou energii a tím prodlouží dobu vaření. Vlhkým hadříkem odstraňte drobky, které spadnou mezi dvířka a rám. Tato místa je nutné čistit zvlášť pečlivě, aby u dvířek bylo zajištěno dokonalé těsnění. Mastné skvrny odstraňujte hadříkem navlhčeným v saponátu, pak jej otřete pouze čistou vodou a troubu nakonec osušte. Nepoužívejte žádná agresivní rozpouštědla a čistící prostředky s brusným účinkem. Skleněný talíř můžete umýt ručně nebo v myčce nádobí.

2. Udržujte vnější povrch trouby v čistotě
Vnější povrch trouby očistěte hadříkem navlhčeným v saponátu a vodě, pak jej vytírejte pouze čistou vodou a troubu nakonec osušte jemným hadříkem nebo papírovým ubrouskem. Abyste předešli poškození funkčních částí vnitřku mikrovlnné trouby, dbejte na to, aby se nikdy nedostala voda do větracích otvorů. Pokud budete utírat ovládací panel, nejdříve otevřete dvířka, abyste předešli nechtěnému zapnutí mikrovlnné trouby. Panel očistěte vlhkým hadříkem a okamžitě jej osušte hadříkem suchým.

3 Jestliže se pára nahromadí na vnitřní straně dvířek nebo kolem vnější části dvířek, pak otřete panely jemným hadříkem. To se stane v případě, že mikrovlnná trouba se používá ve velmi vlhkém prostředí, ale přitom nic nesignalizuje poruchu zařízení.

4 Dvířka a dveřní těsnění je nutné udržovat v čistotě. K omývání používejte pouze teplou vodu se saponátem, otřete hadříkem s čistou vodou a pak je pečlivě vytřete do sucha.
NEPOUŽÍVEJTE ABRAZIVNÍ MATERIÁLY JAKO JSOU ČISTÍCÍ PRÁŠKY NEBO KOVOVÉ A PLASTOVĚ STĚRKY.
Kovové části se udržují snadněji čisté častějším vytíráním vlhkým hadříkem.

Značení vodičů napájecího kabelu

Technické údaje

Upozornění

Tento výrobek musí být zapojen do elektrické sítě s ochranou před nebezpečným dotykovým napětím (zemnění).

Vodiče síťového napájecího kabelu jsou barevně značeny takto:
MODRÝ - nulový vodič
HNĚDÝ - fáze
ŽLUTOZELENÝ - ochranný zemnící vodič

Jelikož barvy vodičů v napájecím kabelu tohoto přístroje nemusí odpovídat barevnému značení svorek na vaší síťové vidlici, dodržujte následující:

Vodič MODRÉ barvy musí být připojen ke svorce, která je značena písmenem N nebo je označena ČERNOU barvou.

Vodič HNĚDÉ barvy musí být připojen ke svorce, která je značena písmenem L nebo je označena ČERVENOU barvou

Vodič ŽLUTOZELENÉ NEBO ZELENÉ barvy musí být připojen ke svorce, která je značena písmenem E nebo je označena znakem Ω.

Pokud je síťový napájecí kabel poškozen, pak z důvodu ochrany před elektrickým úrazem musí být bezpodmínečně nahrazen výrobcem nebo jeho pověřenou servisní organizací či jiným, kvalifikovaným odborníkem.

Technické údaje

	MS-197W
Napájecí napětí	230 V střídavé/50 Hz
Výkon	800W (dle normy IEC60705)
Frekvence mikrovln	2450 MHz
Vnější rozměry	455 mm (š) x 281 mm (v) x 325 mm (h)
Příkon Mikrovlny	1200 W

Precauții pentru a evita o posibilă expunere la energia excesivă degajată de microunde

Nu puteți folosi cuptorul cu uşa deschisă, din cauza dispozitivelor de siguranță implantate în mecanismul uşii. Aceste dispozitive de siguranță opresc automat orice activitate de preparare termică când uşa este deschisă; ceea ce, în cazul unui cuptor cu microunde, poate da naştere la o expunere nocivă la energia degajată de microunde.
Este important să nu forțați dispozitivele de siguranță.

Nu aşezați nici un obiect între partea frontală a cuptorului şi uşă şi nu lăsați reziduurile alimentare sau de la curățare să se adune pe suprafețele de etanşare.

Nu folosiți cuptorul dacă este defect. Este important mai ales ca uşa cuptorului să se închidă bine şi să nu existe deteriorări la: (1) uşă (îndoită), (2) balamale şi zăvoare (rupte sau slăbite), (3) dispozitivele de etanşare a uşii şi suprafețele de etanşare.

Cuptorul nu trebuie ajustat sau reparat decât de personalul calificat de la service.

Atenție

Când încălziți lichide, de exemplu supe, sosuri şi băuturi în cuptorul cu microunde, poate avea loc supraîncălzirea lichidului peste punctul de fierbere fără ca fierberea să fie vizibilă. Prin urmare, lichidul fierbinte poate da în foc. Pentru a preveni apariția unei astfel de situații, parcurgeți următorii paşi:

1. Evitați să folosiți recipiente cu laturile drepte şi cu gâtul subțire.

2. Nu supraîncălziți.

3. Amestecați lichidul înainte de a aşeza recipientul în cuptor şi din nou la jumătatea timpului de încălzire.

4. După încălzire, lăsați-l să stea în cuptor puțin timp, amestecați sau agitați din nou cu grijă şi verificați temperatura sa înainte de consum, pentru a evita arsurile (mai ales conținutul biberoanelor şi al recipientelor cu alimente pentru bebeluşi).
   Aveți grijă când manevrați recipientul.

Atenție

Lăsați întotdeauna alimentele să stea după ce au fost preparate în cuptorul cu microunde şi verificați temperatura lor înainte de consum. Mai ales conținutul biberoanelor şi al recipientelor cu alimente pentru bebeluşi.

Cuprins

Cum funcționează cuptorul cu microunde

Microundele reprezintă o formă de energie similară undelor radio şi TV şi luminii obişnuite. În mod normal, microundele se răspândesc în exterior, pe măsură ce călătoresc prin atmosferă şi dispar fără nici un efect. Totuşi, cuptoarele cu microunde dispun de un magnetron care are ca scop utilizarea energiei din microunde. Electricitatea pusă la dispoziția tubului magnetronic este folosită la energia cu microunde creată.

Aceste microunde intră în zona de preparare termică prin deschizăturile din interiorul cuptorului. În partea de jos a cuptorului se află un platan sau o tavă. Microundele nu pot trece prin pereții metalici ai cuptorului, însă pot penetra materiale ca sticla, porțelanul şi hârtia, materiale din care sunt fabricate vasele de gătit sigure pentru microunde.

Microundele nu încălzesc vasele de gătit, deşi este posibil ca acestea să se încingă de la căldura generată de alimente.

Un aparat foarte sigur

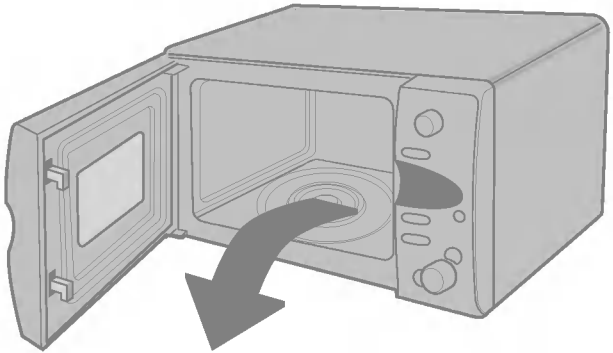
Cuptorul cu microunde reprezintă unul dintre cele mai sigure aparate electrocasnice. Când se deschide uşa, cuptorul opreşte automat producerea de microunde. Energia microundelor este convertită complet în căldură când intră în alimente, nemailăsând energie care să fie nocivă pentru dvs. când mâncați alimentul respectiv.

Precauții _____ 71
Cuprins _____ 72
Despachetare şi instalare _____ 73 ~ 74
Setarea ceasului _____ 75
Blocare pentru copii _____ 76
Preparare la Micro Power _____ 77
Nivel Micro Power _____ 78
Pornire rapidă _____ 79
Autopreparare _____ 80 ~ 81
Autodezgheţare _____ 82 ~ 83
Decongelare rapidă _____ 84 ~ 85
Ghid pentru încălzire sau reîncălzire _____ 86
Ghid pentru legume proaspete _____ 87
Instrucțiuni importante pentru siguranță
Citiți cu atenție şi păstrați pentru a consulta ulterior ___ 88
Ustensile sigure pentru microunde _____ 89
Caracteristicile alimentelor şi preparare la microunde _ 90 ~ 91
Întrebări şi răspunsuri _____ 92
Informații despre alimentarea la priză /
specificații tehnice _____ 93

Urmând paşii din aceste două pagini, veţi putea verifica rapid dacă cuptorul funcţionează corect. Acordaţi o atenţie deosebită îndrumărilor privitoare la locul de instalare a cuptorului. Când despachetaţi cuptorul, asiguraţi-vă că aţi scos toate accesoriile şi ambalajele. Verificaţi pentru a vă asigura că cuptorul nu s-a deteriorat în timpul transportului.

Despachetare şi instalare

1 Despachetaţi cuptorul şi aşezaţi-l pe o suprafaţă plană.





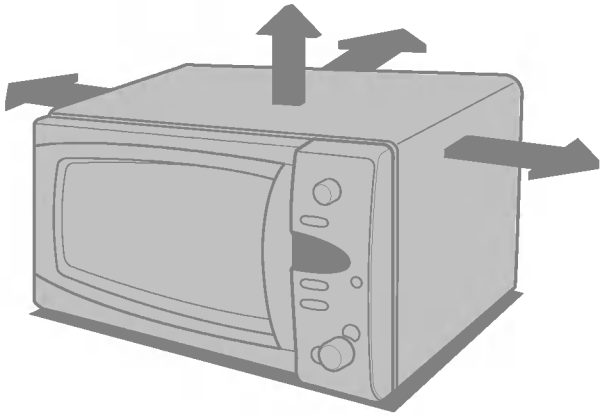
TAVITA DE STICLA



SUPORT ROLA

2 Aşezaţi cuptorul la locul dorit, având o înălţime de peste 85 cm, dar asiguraţi-vă că există un spaţiu de cel puţin 30 cm deasupra şi 10 cm în spate pentru o ventilare corectă. Partea din faţă a cuptorului trebuie să se afle la cel puţin 8 cm de marginea suprafeţei, pentru a preveni înclinarea.

Pe partea de sus sau pe o latură a cuptorului există un orificiu de evacuare. Blocarea orificiului poate conduce la defectarea cuptorului

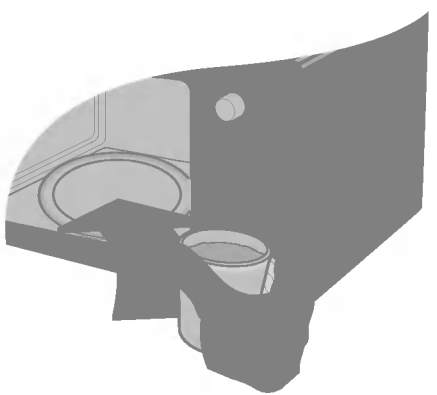


ACEST CUPTOR NU TREBUIE FOLOSIT ÎN SCOPURI DE CATERING COMERCIAL.

3 Introduceți cuptorul într-o priză standard. Asigurați-vă că cuptorul este singurul aparat conectat la priza respectivă. **Dacă cuptorul nu funcționează corect, deconectați-l de la priză şi conectați-l din nou.**

4 Deschideți uşa cuptorului apăsând **BUTONUL UŞII.** Aşezați **SUPORT ROLA** în interiorul cuptorului şi deasupra **TĂVIȚA DE STICLĂ.**

5 Umpleți **recipientul de siguranță pentru microunde** cu 300 ml apă. Aşezați-l pe **TĂVIȚA DE STICLĂ** şi închideți uşa cuptorului. Dacă aveți dubii în ceea ce priveşte tipul de recipient pe care să-l folosiți, consultați pagina 89.



6 Apăsați butonul START de şase ori pentru a seta un timp de preparare de 3 minute. Veți auzi un BEEP la fiecare apăsare a butonului. Cuptorul se va porni înainte de a fi terminat cea de-a şasea apăsare; nu vă îngrijorați, este normal.



7 Pe **DISPLAY** va începe o numărătoare inversă începând de la 3 minute. Când ajunge la 0, se va auzi un BEEP. Deschideți uşa cuptorului şi testați temperatura apei. Dacă cuptorul funcționează, apa trebuie să fie caldă. **Aveți grijă când scoateți recipientul – poate fi fierbinte.**



CUPTORUL ESTE ACUM INSTALAT

Setarea ceasului

Puteți seta ceasul pentru 12 sau 24 ore.
În următorul exemplu, vă vom arăta cum se setează ora 14:35, folosind baza de 24 ore. Asigurați-vă că ați scos toate ambalajele din cuptor.



Când cuptorul este introdus pentru prima oară în priză, ori după o pană de curent, pe display va apărea **"0"**; va trebui să setați din nou ceasul.
Dacă ceasul (sau afişajul) arată simboluri ciudate, scoateți cuptorul din priză şi introduceți-l din nou, apoi setați din nou ceasul.

Asi[redacted]i instalat corect cuptorul, potrivit descrierilor [redacted]manual.
Ap[redacted]**LEAR.**



Ap[redacted]dată.
[redacted]o opțiune diferită, apăsați **CLOCK** încă o d[redacted]
Dacă doriți să modificați opțiunea după setarea ceasului, va trebui să scoateți aparatul din priză şi să-l introduceți din nou).



Rot[redacted]până când pe display apare "14:00".
[redacted]u confirmarea orei.



Rot[redacted]până când pe display apare "14:35".
Ce[redacted]ncționeze.



Blocare pentru
copii



Cuptorul dispune de o caracteristică de siguranță, care previne pornirea sa accidentală. Odată ce ați activat caracteristica de blocare pentru copii, nu veți mai putea folosi nici o funcție şi nu mai poate avea loc nici o activitate de preparare.
Totuşi, copilul dvs. ca putea să deschidă uşa cuptorului.

1 Apăsați **STOP/CLEAR.**



2 Apăsați şi țineți apăsat **STOP/CLEAR** până când pe display apare şi se aude un BEEP.
Acum caracteristica **CHILD LOCK** (blocare pentru copii) este activată.
Ora va dispărea de pe display dacă ați setat ceasul.



3 "L" rămâne pe display, pentru a vă informa că s-a activat funcția **CHILD LOCK** (blocare pentru copii).



Pentru dezactivarea caracteristica de blocare pentru copii, apăsați şi țineți apăsat **STOP/CLEAR** până când **"L"** dispare de pe display.
Veți auzi un BEEP în momentul în care eliberați butonul.



În următorul exemplu vă vom arăta cum se prepară unele alimente cu 640W(80%) putere, timp de 5 minute şi 30 secunde.



Cuptorul are cinci setări de putere.

PUTERE	%	Capacitate
Ridicată	100%	800W
Medie spre ridicată	80%	640W
Medie	60%	480W
Medie spre scăzută	40%	320W
Scăzută	20%	160W

1 Asigurați-vă că ați instalat corect cuptorul, potrivit descrierilor de pe manual.
Apăsați **STOP/CLEAR.**



2 Rotiți butonul **FUNCTION** pentru a selecta 640W(80%).



3 Rotiți butonul **TIME** până când pe display apare “5:30”.



4 Apăsați **START**



Nivel
Micro Power

Cuptorul cu microunde este echipat cu 5 nivele de putere, pentru a vă oferi un maxim de flexibilitate şi control asupra preparării alimentelor.
Tabelul de mai jos arată exemple de alimente şi nivelele de putere recomandate pentru prepararea acestora la acest cuptor cu microunde.



NIVEL DE PUTERE	*UTILIZARE*	*NIVEL DE PUTERE %*	*CAPACITATE*
Ridicată	* Fierbere apă * Carne tocată de vită * Preparare bucăți pasăre, peşte, legume * Preparare felii de carne moale	100%	800W
Medie spre ridicată	* Reîncălzire * Friptură şi carne de pasăre * Preparare ciuperci şi crustacee * Preparare alimente care conțin brânză şi ouă	80%	640W
Medie	* Coacere prăjituri şi biscuiți * Preparare ouă * Preparare creme * Preparare orez, supă	60%	480W
Medie spre scăzută	* Orice fel de dezghețare * Topire unt şi ciocolată * Preparare felii de carne mai puțin moale	40%	320W
Scăzută	* Înmuiere unt şi brânză * Înmuiere înghețată * Creştere drojdie de bere	20%	160W

Pornire rapidă

În următorul exemplu vă vom arăta cum se setează un timp de preparare de 2 minute pe putere ridicată.



Caracteristica **Pornire rapidă** vă permite să setați intervale de 30 secunde pentru preparare la putere ridicată (HIGH) printr-o simplă atingere a butonului **QUICK START.**

1 Apăsați **STOP/CLEAR.**



2 Apăsați **QUICK START** de patru ori pentru a selecta 2 minute la putere ridicată.
Cuptorul se va porni înainte de a fi terminat cea de-a patra apăsare.



3 În timpul preparării cu **QUICK START**, puteți prelungi timpul de preparare prin apăsări repetate ale butonului **QUICK START.**

Autopreparare

În următorul exemplu vă vom arăta cum se prepară 0,6 kg de legume proaspete.



Funcția **Autopreparare** vă permite să preparați cu uşurință majoritatea mâncărurilor preferate, selectând tipul alimentului şi introducând greutatea acestuia.

Categoria	Apăsați **AUTOPREPARARE**
CARTOFI ÎN COAJĂ	*o dată*
LEGUME PROASPETE	*de 2 ori*
LEGUME CONGELATE	*de 3 ori*

1 A[illegible] **STO[illegible]AR.**



2 Ap[illegible]ți de dou[illegible]ri **AUTO COOK** pentru a selecta legume



3 Re[illegible]utonul **D[illegible]** până când pe display apare “0.6”.

Apa[illegible]ți **START**





1. CARTOFI ÎN COAJĂ	Temperatura camerei	Tăvița de sticlă	0,1 kg ~ 1,0 kg	Spălați, ştergeți şi înțepați cartofii cu furculița în câteva locuri. Puneți cartoful cu trei bucăți de prosop de hârtie în centrul tăviței de sticlă. După preparare, lăsați să stea acoperit cu folie timp de 5 minute.
2. LEGUME PROASPETE	Temperatura camerei	Bol sigur pentru utilizarea la microunde	0,2 kg ~ 0,8 kg	Puneți legumele într-un bol sigur pentru utilizarea la microunde. Adăugați apă. Acoperiți. După preparare, amestecați şi lăsați să mai stea timp de 2 minute. Adăugați apă corespunzător cantității. ** 0,2kg -0,4kg: 2 linguri ** 0,5kg -0,8kg: 4 linguri
3. LEGUME CONGELATE	Congelat	Bol sigur pentru utilizarea la microunde	0,2 kg ~ 0,8 kg	Puneți legumele într-un bol sigur pentru utilizarea la microunde. Adăugați apă. Acoperiți. După preparare, amestecați şi lăsați să mai stea timp de 2 minute. Adăugați apă corespunzător cantității. ** 0,2kg -0,4kg: 2 linguri ** 0,5kg -0,8kg: 4 linguri

Autodezghețare

Temperatura şi densitatea alimentelor variază; vă recomandăm ca alimentele să fie verificate înainte de începerea preparării. Acordați o atenție deosebită bucăților mari de carne şi pui, unele alimente nu trebuie decongelate total înainte de preparare. Programul BREAD (pâine) este potrivit pentru decongelarea produselor mici, cum ar fi rulourile, sau a franzelelor mici. Acest lucru va necesita un timp de aşteptare, pentru ca mijlocul să se dezghețe. În următorul exemplu vă vom arăta cum se decongelează 1,4 kg de carne congelată de pasăre.



Cuptorul dispune de patru setări pentru decongelare la microunde: **Carne, Carne de pui, Peşte** şi **Pâine;** fiecare categorie de decongelare are setări diferite de putere. Apăsarea repetată a butonului **AUTO DEFROST** va selecta o setare diferită.

Categoria	Apăsați **AUTODEZGHEȚARE**
CARNE	*o dată*
CARNE DE PASĂRE	*de 2 ori*
PEŞTE	*de 3 ori*
PÂINE	*de 4 ori*

[illegible] **AR.**
[illegible] pe care doriți să le decongelați. Asigurați-vă ca [illegible] orice legături metalice sau ambalaje; aşezați apoi alimentul în cuptor şi închideți uşa cuptorului.



Apă[illegible] **DEFROST** de două ori pentru a selecta [illegible]gelare **Carne de pasăre**.



Intr[illegible]tatea alimentului congelat pe care urmează [illegible] până când pe display apare “1.4”.



Apă[illegible]



În ti[illegible]lării, cuptorul va scoate un sunet „BEEP”, moment în care deschideți uşa [illegible]limentul şi separați pentru a asigura o decongelare uniformă. Scoateți părțile c[illegible]t sau acoperiți-le pentru a ajuta la o congelare lentă. După ce verificați, închideți uşa cuptorului şi apăsați **START** pentru a relua decongelarea.
Cuptorul nu va opri decongelarea (chiar dacă se aude un „beep”) decât dacă se deschide uşa.

* Alimentele care urmează să fie decongelate trebuie să fie puse într-un recipient potrivit, sigur pentru utilizarea la microunde, care se aşază neacoperit pe platanul de sticlă.
* Dacă este necesar, protejați porțiuni mici de carne sau pasăre cu bucăți netede de folie de aluminiu. Acest procedeu va preveni încălzirea porțiunilor respective în timpul decongelării. Asigurați-vă că folia nu atinge pereții cuptorului.
* Separați elementele ca felii de carne, carne tocată, cârnați şi bacon cât mai repede posibil.
  Când se aude un BEEP, întoarceți alimentul. Scoateți porțiunile decongelate. Continuați dezgheţarea bucăților rămase.
  După decongelare, lăsați să mai stea până când se dezgheaţă complet.
* De exemplu, bucățile de carne şi puii întregi trebuie să STEA cel puțin o oră înainte de preparare.

Categoria	*Limita de greutate*	*Ustensila*	*Alimentul*
Carne **Carne de pasăre** **Peşte**	0,1 kg ~ 4,0 kg	Vase pentru microunde (farfurie plată)	**Carne** Carne tocată de vită, muşchi, bucăți pentru tocană, muşchi de vită, friptură conservată, friptură din pulpă de vită, burger de vită. Bucăți de carne de porc, bucăți de carne de miel, rulouri de carne, cârnați, cotlete (2 cm). Când se aude un beep, întoarceți alimentul. După decongelare, lăsați să mai stea timp de 5-15 minute. **Carne de pasăre** Pui întreg, copane, piept, piept de curcan (sub 2,0 kg). Când se aude un beep, întoarceți alimentul. După decongelare, lăsați să mai stea timp de 20-30 minute. **Peşte** Fileuri, cotlete, peşte întreg, fructe de marre Când se aude un beep, întoarceți alimentul. După decongelare, lăsați să mai stea timp de 10-20 minute.
Pâine	0,1 kg ~ 0,5 kg	Prosop de hârtie sau farfurie plată	Pâine feliată, chec, baghetă etc.

Decongelare rapidă

Folosiți această funcție pentru a decongela foarte rapid numai 0,5 kg carne tocată.
Acest lucru va necesita un timp de aşteptare, pentru ca mijlocul să se dezghețe. În următorul exemplu vă vom arăta cum se decongelează 0,5 kg de carne tocată congelată.



Cuptorul dispune de o setare pentru decongelare rapidă la microunde (CARNE).

1 A[illegible] **STO[illegible]AR.**
[illegible] alim[illegible]pe care doriți să le decongelați. Asigurați-vă ca [illegible] orice legături metalice sau ambalaje; aşezați apoi alimentul în cuptor şi închideți uşa cuptorului.



2 A[illegible]ați **QUICK[illegible]FROST.**
[illegible] porne[illegible]tomat.



3 În [illegible]ul decon[illegible]ării, cuptorul va scoate un sunet “BEEP”, moment în care deschideți uşa [illegible] întoa[illegible] alimentul şi separați pentru a asigura o decongelare uniformă. Scoateți parți[illegible] care s-a[illegible] decongelat sau acoperiți-le pentru a ajuta la o congelare lentă. După ce verificați, închideți uşa cuptorului şi apăsați **START** pentru a relua decongelarea.
Cuptorul nu va opri decongelarea (chiar dacă se aude un “beep”) decât dacă se deschide uşa.

DECONGELARE RAPIDĂ

DECONGELARE RAPIDĂ		*ALIMENTUL*	*ALIMENT MIN. / MAX.*
1. CARNE	Carne de vită Miel Mânzat	Carne tocată	0,5 kg

* Avantajul acestei caracteristici de decongelare rapidă îl reprezintă setarea automată şi controlul decongelării, însă, la fel ca şi la decongelarea obişnuită, trebuie să verificaţi alimentul în decursul dezgheţării.
* Pentru rezultate optime, scoateţi peştele, crustaceele, carnea şi carnea de pasăre din hârtia sau punga de plastic originală (ambalaj). Altfel, ambalajul va păstra aburul şi lichidul aproape de aliment, ceea ce poate conduce la fierberea suprafeţei exterioare a alimentului.
* Aşezaţi alimentul într-un vas de sticlă puţin adânc, pentru a prinde picăturile.
* Alimentele trebuie să fie încă puţin înghеţate în centru când sunt scoase din cuptor.
* După decongelare, lăsaţi să mai stea timp de 10 minute sau până se dezgheaţă.



Ghid pentru încălzire sau reîncălzire

Pentru a încălzi sau reîncălzi cu succes la microunde, este important să urmați câteva îndrumări. Măsurați cantitatea de aliment pentru a determina timpul necesar pentru reîncălzire. Aranjați alimentele sub formă de cerc, pentru rezultate optime. Alimentele la temperatura camerei se vor încălzi mai repede decât alimentele congelate. Alimentele conservate trebuie scoase din cutie şi aşezate într-un recipient pentru microunde. Alimentele vor fi încălzite mai uniform dacă sunt acoperite cu un capac ce poate fi introdus în cuptorul cu microunde sau cu o învelitoare din plastic cu orificii de ventilare. Scoateți cu grijă capacul, pentru a preveni arsurile cu aburi. Folosiți următorul grafic ca pe un ghid pentru reîncălzirea alimentelor preparate.

Alimentul	*Timp de preparare (pe setarea HIGH)*	*Instrucțiuni speciale*
Carne feliată 3 felii (0,5 cm grosime)	1~2 minute	Puneți carnea feliată pe o farfurie pentru microunde. Acoperiți cu folie din plastic şi faceți orificii de aerisire. * Notă: zeama de carne sau sosul ajută la păstrarea suculenței cărnii.
Bucăți de pui 1 piept 1 copan	2~3 minute 3~3 1/2 minute	Puneți bucățile de pui pe o farfurie pentru microunde. Acoperiți cu folie din plastic şi faceți orificii de aerisire.
File de peşte (170-230 g)	1~2 minute	Puneți peştele pe o farfurie pentru microunde. Acoperiți cu folie din plastic şi faceți orificii de aerisire.
Lasagne 1 porție (300 g)	4~6 minute	Puneți lasagne pe o farfurie pentru microunde. Acoperiți cu folie din plastic şi faceți orificii de aerisire.
Preparate în caserolă 1 ceaşcă 4 ceşti	1 1/2~3 minute 4 1/2~7 minute	PREPARAȚI acoperit în caserola ce poate fi introdusă la microunde. Amestecați o dată la jumătatea timpului de preparare.
Preparate în caserolă smântână sau brânză 1 ceaşcă 4 ceşti	1~2 1/2 minute 3 1/2~6 minute	PREPARAȚI acoperit în caserola ce poate fi introdusă la microunde. Amestecați o dată la jumătatea timpului de preparare.
Sloppy Joe sau carne de vită la grătar 1 sandviş (½ ceabcă umplutură de carne) fără chiflă	1~2 1/2 minute	Reîncălziți umplutura şi chifla separat. PREPARAȚI acoperit în caserola ce poate fi introdusă la microunde. Amestecați o dată. Încălziți chifla potrivit indicațiilor de mai jos.

Alimentul	*Timp de preparare (pe setarea HIGH)*	*Instrucțiuni speciale*
Piure de cartofi 1 ceaşcă 4 ceşti	2 1/2~3 1/2 minute 6~9 minute	PREPARAȚI acoperit în caserola ce poate fi introdusă la microunde. Amestecați o dată la jumătatea timpului de preparare.
Fasole prăjită 1 ceaşcă	1 1/2~3 minute	PREPARAȚI acoperit în caserola ce poate fi introdusă la microunde. Amestecați o dată la jumătatea timpului de preparare.
Ravioli sau paste cu sos 1 ceaşcă 4 ceşti	2 1/2~4 minute 7 1/2~11 minute	PREPARAȚI acoperit în caserola ce poate fi introdusă la microunde. Amestecați o dată la jumătatea timpului de preparare.
Orez 1 ceaşcă 4 ceşti	1~1 1/2 minute 3 1/2~5 minute	PREPARAȚI acoperit în caserola ce poate fi introdusă la microunde. Amestecați o dată la jumătatea timpului de preparare.
Sandviş cu baton sau chiflă 1 baton	15~30 secunde	Înveliți în prosop de hârtie şi aşezați-l pe tăvița de sticlă.
Legume 1 ceaşcă 4 ceşti	1 1/2~2 1/2 minute 3 1/2~5 1/2 minute	PREPARAȚI acoperit în caserola ce poate fi introdusă la microunde. Amestecați o dată la jumătatea timpului de preparare.
Supă 1 porție (230 g)	1 1/2~2 minute	PREPARAȚI acoperit în caserola ce poate fi introdusă la microunde. Amestecați o dată la jumătatea timpului de preparare.

Ghid pentru legume
proaspete

Leguma	*Cantitatea*	*Timp de preparare (pe setarea HIGH)*	*Instrucțiuni*	*Timp de așteptare*
Anghinare (a 230 g)	2 medii 4 medii	4 1/2 ~ 7 10 ~ 12	Aranjați. Adăugați 2 linguriţe apă şi 2 linguriţe suc. Acoperiți.	2~3 minute
Sparanghel, proaspăt, muguri	450g	2 1/2 ~ 6	Adăugați 1 ceaşcă de apă. Acoperiți.	2~3 minute
Fasole verde	450g	7 ~ 11	Adăugați 1/2 ceaşcă de apă într-o caserolă de 1,5 litri. Amestecați la jumătatea timpului de preparare.	2~3 minute
Sfeclă, proaspătă	450g	11 ~ 16	Adăugați 1/2 ceaşcă de apă într-o caserolă acoperită de 1,5 litri. Rearanjați la jumătatea timpului de preparare.	2~3 minute
Broccoli, proaspăt, muguri	450g	5 ~ 8	Puneți broccoli într-un vas pentru copt. Adăugați 1/2 ceaşcă de apă.	2~3 minute
Varză, proaspătă, tocată	450g	5 1/2~7 1/2	Adăugați 1/2 ceaşcă de apă într-o caserolă acoperită de 1,5 litri. Amestecați la jumătatea timpului de preparare.	2~3 minute
Morcovi, proaspeți, feliați	200g	2 ~ 3	Adăugați 1/4 ceaşcă de apă într-o caserolă acoperită de 1,5 litri. Amestecați la jumătatea timpului de preparare.	2~3 minute
Conopidă	450g	5 ~ 7	Aranjați. Adăugați 1/4 ceaşcă de apă într-o caserolă acoperită de 1,5 litri. Amestecați la jumătatea timpului de preparare.	2~3 minute
Rozete de țelină proaspătă	2 cești 4 cești	11 ~ 16	Feliați. Adăugați 1/2 ceaþcă de apă într-o caserolă acoperită de 1,5 litri. Amestecați la jumătatea timpului de preparare.	2~3 minute

Leguma	*Cantitatea*	*Timp de preparare (pe setarea HIGH)*	*Instrucțiuni*	*Timp de așteptare*
Porumb, proaspăt	2 ştiuleți	4 ~ 8	Depănuşați. Adăugați 2 linguri de apă într-un vas de copt de 1,5 litri. Acoperiți.	2~3 minute
Ciuperci, proaspete, feliate	230g	1 1/2 ~ 2 1/2	Puneți ciupercile într-o caserolă acoperită de 1,5 litri. Amestecați la jumătatea timpului de preparare.	2~3 minute
Păstârnac, proaspăt, feliat	450g	4 ~ 7	Adăugați ½ ceaşcă de apă întro caserolă acoperită de 1,5 litri. Amestecați la jumătatea timpului de preparare.	2~3 minute
Mazăre, verde, proaspătă	4 cești	6 ~ 9	Adăugați ½ ceaşcă de apă întro caserolă acoperită de 1,5 litri. Amestecați la jumătatea timpului de preparare.	2~3 minute
Cartofi dulci copți întregi (170 ~ 230 g fiecare)	2 medii 4 medii	4 ~ 9 6~ 12	Înțepați cartofii cu furculița în câteva locuri. Aşezați-i pe 2 prosoape de hârtie. Întoarceți-i la jumătatea timpului de preparare.	2~3 minute
Cartofi albi copți întregi (170 ~ 230 g fiecare)	2 cartofi 4 cartofi	5 1/2 ~ 7 1/2 9 1/2 ~ 14	Înțepați cartofii cu furculița în câteva locuri. Aşezați-i pe 2 prosoape de hârtie. Întoarceți-i la jumătatea timpului de preparare.	2~3 minute
Spanac, proaspăt, frunze	450g	4 1/2 ~ 7 1/2	Adăugați ½ ceaþcă de apă într-o caserolă acoperită de 2 litri.	2~3 minute
Dovlecei, proaspeți, feliați	450g	4 1/2 ~ 7 1/2	Adăugați ½ ceaşcă de apă într-o caserolă acoperită de 2 litri. Amestecați la jumătatea timpului de preparare.	2~3 minute
Dovlecei, proaspeți, întregi	450g	6 ~ 9	Înțepați-i. Aşezați-i pe 2 prosoape de hârtie. Întoarceți dovleceii şi rearanjați-i la jumătatea timpului de preparare.	2~3 minute

Instrucțiuni importante pentru siguranță

Citiți cu atenție şi păstrați pentru a consulta ulterior.

ATENȚIE

Asigurați-vă că timpii de preparare sunt setați corect, deoarece dacă lăsați preparatul prea mult în cuptor poate lua foc, iar cuptorul se va deteriora.

1. Nu încercați să forțați sau să faceți ajustări ori reparații la uşă, panoul de control, comutatoarele dispozitivelor de siguranță sau la orice piesă a cuptorului. Este riscant ca cineva să efectueze operațiuni de întreținere sau reparații care implică scoaterea oricărui capac care oferă protecție împotriva expunerii la energia microundelor. Reparațiile trebuie efectuate numai de către un tehnician calificat de la service.
2. Nu folosiți cuptorul dacă este gol. Cel mai bine este să lăsați un pahar cu apă în cuptor, atunci când nu îl folosiți. Apa va absorbi în siguranță toată energia microundelor, dacă cuptorul este pornit din greşeală.
3. Nu uscați textile în cuptorul cu microunde, deoarece se pot carboniza sau arde dacă sunt încălzite un timp prea îndelungat.
4. Nu preparați alimente ambalate în prosoape de hârtie decât dacă există instrucțiuni în acest sens în cartea de bucate pentru alimentul pe care îl preparați.
5. Nu folosiți ziare în locul prosoapelor de hârtie pentru preparare.
6. Nu folosiți recipiente din lemn. Acestea se pot încinge şi arde. Nu folosiți recipiente ceramice care au încrustații metalice (de exemplu aur sau argint). Scoateți întotdeauna legăturile metalice. Obiectele metalice pot forma un arc electric în cuptor, ceea ce poate conduce la deteriorări grave.
7. Nu folosiți la cuptor prosoape de bucătărie, şervețele sau alte materiale de obstrucționare aşezate între uşă şi marginile frontale ale cuptorului, deoarece pot avea loc astfel scurgeri de energie cu microunde.
8. Nu folosiți produse din hârtie reciclată, deoarece acestea pot conține impurități care ar putea da naştere la scântei şi / sau foc dacă sunt utilizate la gătit.
9. Nu clătiți platanul punându-l în apă imediat după preparare. Se poate sparge sau deteriora.
10. Cantitățile mici de alimente necesită un timp mai scurt de preparare sau de încălzire. Dacă se foloseşte timpul normal, alimentul se poate supraîncălzi şi arde.
11. Asigurați-vă că aşezați cuptorul astfel încât partea din față a uşii să fie la o distanță de 8 cm sau mai mult în spatele marginii suprafeței pe care este plasat, pentru a evita răsturnarea accidentală a aparatului.
12. Înainte de preparare, înțepați coaja cartofilor, merelor sau fructelor şi legumelor similare.
13. Nu preparați ouă în coajă. Se va forma presiune în interiorul oului, care va exploda.
14. Nu încercați să frigeți cu multă grăsime în cuptor.
15. Scoateți ambalajul din plastic al alimentelor înainte de preparare sau decongelare. Rețineți că totuşi, în unele cazuri, alimentele trebuie să fie acoperite cu un film din plastic, pentru încălzire sau preparare.
16. Dacă uşa cuptorului sau dispozitivele de etanşare sunt deteriorate, cuptorul nu trebuie folosit până nu este reparat de către un tehnician calificat de la service.
17. Dacă observați fum, opriți sau deconectați cuptorul de la priză şi țineți uşa cuptorului închisă pentru a stinge o eventuală flacără.
18. Când se încălzesc sau se prepară alimente în recipiente de unică folosință din plastic, hârtie sau alte materiale inflamabile, verificați cuptorul frecvent, din cauza posibilității ca recipientul în care se află alimentul să se deterioreze.
19. Permiteți-le copiilor să folosească cuptorul fără supraveghere numai dacă au fost oferite instrucțiunile corespunzătoare, astfel încât copilul să poată utiliza cuptorul în siguranță şi să înțeleagă riscurile unei operări inadecvate.
20. Lichidele şi alte alimente nu trebuie încălzite în recipiente etanşe, deoarece este posibil să explodeze.

Ustensile sigure pentru microunde

Nu folosiți ustensile metalice sau cu ornamente metalice în cuptorul cu microunde.
Microundele nu pot penetra metalul. Vor împinge orice obiect metalic din cuptor şi vor cauza formarea unui arc electric, fenomen alarmant care seamănă cu fulgerul. Majoritatea ustensilelor de gătit termorezistente nemetalice sunt sigure pentru utilizarea în cuptorul cu microunde. Totuşi, unele pot conține materiale care le fac să fie nepotrivite ca produse pentru folosire în cuptorul cu microunde. Dacă aveți dubii în privința unei anumite ustensile, există o cale simplă de a afla dacă poate fi folosită în cuptorul cu microunde. Puneți ustensila respectivă lângă un bol din sticlă umplut cu apă, în cuptorul cu microunde. Porniți cuptorul pe puterea HIGH (ridicat) timp de 1 minut. Dacă apa se încinge, dar ustensila rămâne rece la atingere, înseamnă că poate fi folosită în siguranță în cuptorul cu microunde. Totuşi, dacă apa nu-şi schimbă temperatura, iar ustensila se încinge, înseamnă că microundele sunt absorbite de ustensilă şi aceasta nu poate fi folosită în siguranță în cuptorul cu microunde. Aveți probabil multe obiecte la îndemână în bucătărie care să poată fi folosite imediat ca echipament de preparare termică în cuptorul cu microunde. Citiți cu atenție următoarea listă.

Farfurii
Multe tipuri de farfurii sunt sigure pentru utilizarea la microunde. Dacă aveți dubii, consultați documentația producătorului sau faceți testul cu microunde.

Sticlărie
Vasele din sticlă termorezistentă sunt sigure pentru utilizarea la microunde. Acestea includ toate tipurile de vase din sticlă călită pentru cuptor. Totuşi, nu folosiți sticlărie delicată, cum ar fi păhărelele sau paharele de vin, deoarece acestea se pot sparge pe măsură ce alimentul se încinge.

Recipiente din material plastic
Acestea pot fi folosite pentru alimente care urmează să fie reîncălzite rapid. Totuşi, nu trebuie utilizate pentru alimente care urmează să stea mult timp în cuptor, deoarece este posibil ca alimentele fierbinți să deformeze sau să topească recipientele din plastic.

Hârtie
Farfuriile şi recipientele din hârtie sunt convenabile şi sigure pentru utilizarea în cuptorul cu microunde, cu condiția ca timpul de preparare să fie scurt şi alimentele ce urmează a fi preparate să fie sărace în grăsimi şi apă. De asemenea, prosoapele din hârtie sunt foarte utile pentru împachetarea alimentelor şi pentru tapetarea tăvilor în care se prepară alimente grase precum slănina. În general, evitați produsele din hârtie colorată, deoarece culoarea poate „ieşi". Unele produse din hârtie reciclată pot conține impurități care pot forma un arc electric sau foc dacă sunt folosite în cuptorul cu microunde.

Pungi pentru gătit din material plastic
Amestecarea reprezintă una dintre cele mai importante tehnici folosite la microunde. La prepararea obişnuită a alimentelor, acestea sunt amestecate pentru a se omogeniza. Alimentele preparate la microunde sunt amestecate pentru a împrăştia şi redistribui căldura. Amestecați întotdeauna din exterior către centru, deoarece partea exterioară a alimentelor se încălzeşte mai întâi.

Produse pentru gătit la microunde din material plastic
Sunt disponibile produse pentru gătit la microunde într-o varietate de forme şi dimensiuni. În cele mai multe situații, probabil că veți folosi obiecte pe care le aveți deja la îndemână, în loc să investiți în echipamente noi de bucătărie.

Produse de olărie, gresie şi ceramică
Recipientele fabricate din aceste materiale sunt de obicei potrivite pentru utilizarea în cuptorul cu microunde, însă pentru mai multe siguranță trebuie testate.

PRECAUȚII
Unele obiecte cu conținut ridicat de plumb sau fier nu sunt potrivite ca ustensile de gătit.
Ustensilele trebuie verificate pentru a vă asigura că sunt potrivite pentru utilizarea în cuptorul cu microunde.

Caracteristicile alimentelor şi preparare la microunde

Supraveghere

Rețetele din carte au fost formulate cu mare grijă, însă succesul dvs. la prepararea lor depinde de cât de multă atenție acordați alimentelor în timpul preparării. Supravegheați întotdeauna alimentele în timpul preparării. Cuptorul cu microunde este echipat cu un bec care se aprinde automat când cuptorul este în funcțiune, astfel încât să puteți vedea în interior şi verifica progresul preparatului. Instrucțiunile din rețete de a ridica, amesteca şi alte asemenea trebuie considerate ca paşi minimi recomandați. Dacă pare că alimentul nu se prepară bine, faceți ajustările necesare, pe care le considerați adecvate pentru corectarea problemei.

Factori care afectează timpii de preparare la microunde

Timpii de preparare sunt afectați de mulți factori. Temperatura ingredientelor folosite la o rețetă determină o mare diferență între timpii de preparare. De exemplu, coptul unei prăjituri preparate cu unt, lapte şi ouă reci ca gheața durează mult mai mult decât al unei prăjituri preparate cu ingrediente la temperatura camerei. Toate rețetele din această carte oferă o serie de timpi de preparare. În general, veți constata că alimentele nu sunt complet preparate la timpii din capătul inferior şi este posibil ca uneori să doriți să lăsați alimentele în cuptor peste timpul maxim dat, conform preferințelor dvs. personale. Filozofia care guvernează această carte este aceea că cel mai bine este ca o rețetă să fie conservatoare în ceea ce priveşte oferirea timpilor de preparare. O mâncare ținută în cuptor prea mult timp este o mâncare pierdută. Unele rețete, mai ales cele pentru pâine, prăjituri şi creme, recomandă ca preparatul să fie scos din cuptor când nu este încă gata. Aceasta nu este o greşeală. Dacă sunt lăsate să mai stea, de obicei acoperite, aceste preparate vor continua să se pătrundă în afara cuptorului, deoarece căldura intrată în porțiunile exterioare ale preparatului ajunge treptat în interior. Dacă preparatul este lăsat în cuptor până este pătruns cu totul, părțile exterioare vor fi coapte, fierte sau prăjite în exces sau chiar se vor arde. Veți căpăta experiență treptat, în ceea ce priveşte estimarea timpilor de preparare şi de aşteptare pentru diferite alimente.

Densitatea alimentelor

Alimentele uşoare, poroase, cum ar fi prăjiturile şi pâinea, sunt gata mult mai repede decât alimentele grele, dense, cum sunt friptura şi preparatele în caserolă. Trebuie să aveți grijă când preparați la microunde alimente poroase, astfel încât marginile să nu se usuce şi să nu devină casante.

Greutatea alimentelor

Porțiunea superioară a alimentelor înalte, mai ales a fripturilor, va fi gata mult mai repede decât porțiunea inferioară. Prin urmare, este recomandabil să întoarceți alimentele înalte în timpul preparării, chiar şi de câteva ori.

Conținutul în apă al alimentelor

Deoarece căldura generată de microunde determină evaporarea apei, alimentele relativ uscate, cum ar fi fripturile şi unele legume, trebuie fie stropite cu apă înainte de preparare, fie acoperite pentru a păstra umiditatea.

Conținutul în oase şi grăsimi al alimentelor

Oasele conduc căldura, iar grăsimea este gata mai repede decât carnea. Trebuie să aveți grijă când preparați felii de carne cu os sau cu grăsime ca acestea să nu se pătrundă neuniform şi să nu se ardă.

Cantitatea alimentelor

Numărul de microunde din cuptor rămâne constant, indiferent de cantitatea de alimente preparate. Prin urmare, cu cât puneți în cuptor o cantitate mai mare de alimente, cu atât timpul de preparare va fi mai lung. Nu uitați să scădeți timpul de preparare cu cel puțin o treime când preparați o rețetă cu jumătate din cantitate.

Forma alimentelor

Microundele intră în alimente numai la circa 2,5 cm, iar partea din interior a alimentelor groase se pătrunde pe măsură ce căldura generată în exterior intră înăuntru. Numai partea exterioară a alimentelor este preparată termic cu energia microundelor; restul prin conducție. Pentru un aliment ce urmează a fi preparat la microunde, cea mai neconvenabilă formă este un pătrat gros. Colțurile se vor arde cu mult înainte ca centrul să se încălzească. Alimentele rotunde şi subțiri şi cele în formă inelară se pot prepara cu succes la microunde.

Acoperire

Capacul captează căldura şi aburul, ceea ce face ca preparatul să fie gata mai repede. Folosiți un capac sau o folie autoadezivă (film), cu un colț îndoit în sus, pentru a preveni crăparea.

Rumenire

Carnea şi carnea de pasăre preparate timp de cincisprezece minute sau mai mult se vor rumeni uşor în propria grăsime. Alimentele preparate un timp mai scurt pot fi unse cu un sos brun, cum ar fi sosul Worcestershire, sosul de soia sau sosul de friptură, pentru a obține o culoare apetisantă. Având în vedere faptul că la preparat se adaugă cantități relativ mici de sos brun, aroma originală a rețetei nu se alterează.

Acoperirea cu hârtie pergament

Hârtia pergament previne eficient stropirea şi ajută preparatul să păstreze căldură. Însă, având în vedere că este o acoperitoare mai slabă decât un capac sau un film, lasă preparatul să se usuce uşor.

Aranjare şi spațiere

Alimentele individuale, cum ar fi cartofii copți, prăjiturile mici şi antreurile, se vor încălzi mai uniform dacă sunt aşezate în cuptor la distanțe egale unele de altele, de preferință sub formă de cerc. Nu le aşezați în nici un caz unele deasupra altora.

Amestecare
Amestecarea reprezintă una dintre cele mai importante tehnici folosite la microunde. La prepararea obişnuită a alimentelor, acestea sunt amestecate pentru a se omogeniza. Alimentele preparate la microunde sunt amestecate pentru a împrăştia şi redistribui căldura. Amestecaţi întotdeauna din exterior către centru, deoarece partea exterioară a alimentelor se încălzeşte mai întâi.

Întoarcere
Alimentele mari, înalte, cum ar fi fripturile şi puii întregi, trebuie întoarse, astfel încât şi partea de sus, şi cea de jos să se pătrundă în mod egal. Este de asemenea o idee bună să întoarceţi puiul tăiat în bucăţi şi feliile de carne.

Aşezarea porţiunilor mai groase cu faţa în sus
Având în vedere faptul că microundele sunt atrase în porţiunile exterioare ale alimentelor, este bine să aşezaţi părţile mai groase de carne, carne de pasăre şi peşte la marginea exterioară a vasului în care se găteşte. În acest fel, porţiunile mai groase vor primi cea mai mare parte a energiei microundelor, iar preparatul se va pătrunde în mod uniform.

Protecţie
Peste colţurile sau marginile unui aliment pătrat sau dreptunghiular se pot pune fâşii de folie de aluminiu (care blochează microundele), pentru a preveni arderea porţiunilor respective. Nu folosiţi prea multă folie şi asiguraţi-vă că folia este prinsă bine pe vas, altfel poate forma un „arc electric" în cuptor.

Ridicare
Alimentele groase sau dense pot fi ridicate, astfel încât microundele să poată fi absorbite de partea de dedesubt şi cea din centru a alimentelor.

Înţepare
Alimentele acoperite de o cochilie, piele sau membrană probabil că se vor arde în cuptor dacă nu sunt înţepate înainte de preparare. Astfel de alimente sunt gălbenuşurile şi albuşurile, scoicile şi stridiile, precum şi legumele şi fructele întregi.

Testare
Alimentele sunt gata atât de repede într-un cuptor cu microunde, încât este necesar să le testaţi frecvent. Unele alimente sunt lăsate în cuptorul cu microunde până când sunt pătrunse complet, însă majoritatea alimentelor, inclusiv carnea şi carnea de pasăre, se scot din cuptor când nu sunt încă gata şi finalizarea se face în timpul de aşteptare. Temperatura internă a alimentelor va creşte între 3°C şi 8°C în perioada de aşteptare.

Timp de aşteptare
Adesea, alimentele sunt lăsate să stea 3-10 minute după ce au fost scoase din cuptorul cu microunde. De obicei, alimentele sunt acoperite în timpul de aşteptare, pentru a reţine căldura, în afară de situaţia în care trebuie să aibă o textură uscată (unele prăjituri şi biscuiţi, de exemplu). Acest timp de aşteptare finalizează prepararea alimentelor şi ajută de asemenea la amestecarea şi dezvoltarea aromelor.

Curăţarea cuptorului

1 Păstraţi curat interiorul cuptorului
Stropii de mâncare sau lichidele vărsate se lipesc de pereţii cuptorului şi între dispozitivul de etanşare şi suprafaţa uşii. Cel mai bine este să ştergeţi imediat stropii cu o cârpă umedă. Firimiturile şi stropii vor absorbi energia microundelor şi vor prelungi timpul de preparare. Folosiţi o cârpă umedă pentru a şterge firimiturile care cad între uşă şi cadru. Este important să păstraţi curată această zonă, pentru a asigura o bună etanşare. Îndepărtaţi stropii de grăsime cu o cârpă săpunită, apoi clătiţi şi uscaţi. Nu folosiţi detergenţi aspri sau agenţi de curăţare abrazivi. Tăviţa de sticlă poate fi spălată cu mâna sau în maşina de spălat vase.

2 Păstraţi curată suprafaţa exterioară a cuptorului
Curăţaţi partea exterioară a cuptorului cu apă şi săpun, apoi cu apă curată şi uscaţi cu o cârpă moale sau cu un prosop de hârtie. Pentru a preveni deteriorarea părţilor funcţionale din interiorul cuptorului, apa nu trebuie să pătrundă în orificiile de ventilare. Pentru a curăţa panoul de control, deschideţi uşa, pentru a preveni pornirea accidentală a cuptorului, şi ştergeţi cu o cârpă umedă şi apoi imediat cu o cârpă uscată. Apăsaţi STOP / CLEAR după curăţare.

3 Dacă se acumulează aburi în interiorul sau în jurul părţii exterioare a uşii cuptorului, ştergeţi panourile cu o cârpă moale. Această situaţie poate apărea atunci când cuptorul cu microunde este folosit în condiţii de umiditate crescută şi în nici un caz nu indică un defect al aparatului.

4 Uşa şi dispozitivul de etanşare a uşii trebuie păstrate curate. Folosiţi numai apă caldă, săpunită, clătiţi şi apoi uscaţi bine.
NU FOLOSIŢI MATERIALE ABRAZIVE, CUM AR FI PRAFUL DE CURĂŢAT SAU MATERIALELE OŢELITE ORI DIN MATERIAL PLASTIC.
Părţile metalice sunt mai uşor de întreţinut dacă se şterg frecvent cu o cârpă umedă.

Întrebări şi răspunsuri

Î Ce este în neregulă când lumina cuptorului nu se aprinde?
R Există câteva posibile motive pentru care lumina cuptorului nu se aprinde.
Becul s-a ars.
Uşa nu este închisă.

Î Energia microundelor trece prin ecranul de vizualizare din uşă?
R Nu. Orificiile sau deschizăturile sunt făcute pentru a permite trecerea luminii; nu lasă energia microundelor să treacă prin ele.

Î De ce se aude un beep când este atins un buton de pe panoul de comandă?
R Se aude un beep pentru a vă asigura că aţi introdus setarea corectă.

Î Dacă cuptorul cu microunde funcţionează gol, se va strica?
R Da. Nu-l porniţi niciodată gol sau fără tăviţa de sticlă.

Î De ce explodează uneori ouăle?
R Când se coc, frig sau fierb ouă, gălbenuşul poate exploda din cauza aburului format în interiorul membranei gălbenuşului. Pentru a preveni această situaţie, înţepaţi pur şi simplu gălbenuşul înainte de preparare. Nu preparaţi la microunde ouă în coajă.

Î De ce se recomandă un timp de aşteptare după terminarea pregătirii la microunde?
R După terminarea pregătirii la microunde, mâncarea continuă să se fiarbă / coacă în timpul de aşteptare. Acest timp de aşteptare finalizează prepararea uniform, în tot produsul. Timpul de aşteptare variază în funcţie de densitatea preparatului.

Î Se poate face popcorn în cuptorul cu microunde?
R Da, dacă se foloseşte una dintre cele două metode descrise mai jos:
1 Ustensile de preparare a floricelelor de porumb destinate special pregătirii la microunde.
2 Popcorn preambalat special pentru microunde, care conţine timpii specifici şi puterea de ieşire necesare pentru un produs finit corespunzător.

URMAŢI CU EXACTITATE INSTRUCŢIUNILE OFERITE DE FIECARE PRODUCĂTOR PENTRU PRODUSUL POPCORN RESPECTIV. NU LĂSAŢI CUPTORUL NESUPRAVEGHEAT ÎN TIMP CE FACEŢI POPCORN. DACĂ BOABELE DE PORUMB NU SE DESFAC DUPĂ TRECEREA TIMPULUI SUGERAT, ÎNTRERUPEŢI PREPARAREA. UN TIMP PREA ÎNDELUNGAT DE PREPARARE POATE DA NAŞTERE LA APRINDEREA BOABELOR DE PORUMB.

PRECAUŢII
NU FOLOSIŢI PUNGI CAFENII DIN HÂRTIE PENTRU A FACE POPCORN.
NU ÎNCERCAŢI SĂ PREPARAŢI BOABELE RĂMASE ÎNTREGI.

Î De ce cuptorul meu nu face prepararea atât de repede pe cât sugerează indicaţiile de preparare?
R Verificaţi încă o dată indicaţiile de preparare, pentru a vă asigura că aţi urmat corect instrucţiunile şi pentru a vedea ce ar putea cauza variaţiile timpului de preparare. Timpii de preparare şi setările de temperatură sunt doar sugestii, alese pentru a preveni arderea preparatului, problema cel mai des întâlnită la folosirea cuptoarelor cu microunde. Variaţiile de mărime, formă, greutate şi dimensiuni ale alimentelor necesită un timp de preparare mai îndelungat. Hotărâţi dvs., consultând şi sugestiile de preparare, pentru a testa starea alimentului, aşa cum aţi proceda cu un aragaz obişnuit.

Atenție

Acest aparat trebuie împământat

Firele din acest cablu de alimentare sunt colorate în conformitate cu următoarele coduri:
ALBASTRU – nul
MARO – fază
VERDE ŞI GALBEN – împământare

Deoarece culorile firelor din cablul de alimentare al acestui aparat pot să nu corespundă cu semnele colorate de identificare a bornelor de contact de la priza dvs., procedați după cum urmează:

Firul colorat în ALBASTRU trebuie conectat la borna marcată cu litera N sau colorată în NEGRU.

Firul colorat în MARO trebuie conectat la borna marcată cu litera L sau colorată în ROŞU.

Firul colorat în VERDE ŞI GALBEN sau în VERDE trebuie conectat la borna marcată cu litera E sau cu semnul ⏚ .

În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, trebuie înlocuit de producător sau de agentul său de service, ori de către o persoană similară calificată, pentru a evita orice riscuri.

Specificații tehnice

	MS-197W
Putere absorbită	230 V AC /50Hz
Capacitate	800 W (standard valoare nominală IEC60705)
Frecvență microunde	2450 MHz
Dimensiuni exterioare	455mm(l) X 281mm(Î) X 325mm(D)
Consum putere	1200 Wați

ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

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

Фурната спира да работи при отворена врата благодарение на обезопасяващото блокиращо устройство, вградено в механизма на вратата. Блокиращото устройство автоматично прекратява кулинарния процес, ако вратата се отвори, защото излагането на действието на микровълновите лъчи, използвани 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 резетата (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 загрявате 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 употреба на ниски съдове с тесни гърла.
2. Не прегрявайте.
3. Разбъркайте течността, преди да я поставите във фурната и още веднъж по средата на необходимото за загряване време.
4. След загряване 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 фурна

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

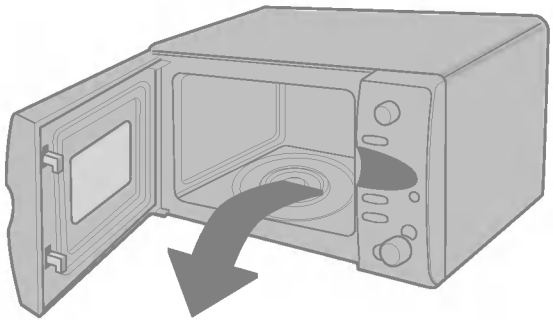
Микровълновата фурна е един от най-безопасните домакински електроуреди. Когато вратата е отворена, фурната автоматично спира да произвежда микровълни. Микровълновата енергия се превръща изцяло в топлинна, щом влезе в контакт с храната и никаква остатъчна вредна енергия не се съдържа в храната, която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

ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ — *94*
СЪДЪРЖАНИЕ — *95*
РАЗОПАКОВАНЕ И МОНТАЖ — *96 ~ 97*
НАСТРОЙКА НА ЧАСОВНИКА — *98*
ОБЕЗОПАСЯВАНЕ СРЕЩУ ДЕЦА — *99*
МИКРОВЪЛНОВА ЕНЕРГИЯ-ГОТВЕНЕ — *100*
МИКРОВЪЛНОВА ЕНЕРГИЯ-СТЕПЕНИ — *101*
БЪРЗ СТАРТ — *102*
АВТОМАТИЧН ГОТВЕНЕ — *103 ~ 104*
АВТОМАТИЧНО РАЗМРАЗЯВАНЕ — *105 ~ 106*
БЪРЗО РАЗМРАЗЯВАН — *107 ~ 108*
УКАЗАНИЯ ЗА ЗАТОПЛЯНЕ И ПОДГРЯВАНЕ — *109*
УКАЗАНИЯ ЗА ГОТВЕНЕ НА ПРЕСНИ ЗЕЛЕНЧУЦИ — *110*
ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНА РАБОТА
ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО И ЗАПАЗЕТЕ ЗА СПРАВКА — *111*
СЪДОВЕ, БЕЗОПАСНИ ЗА УПОТРЕБА В МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА — *112*
ХАРАКТЕРИСТИКА НА ХРАНИТЕЛНИТЕ ПРОДУКТИ И ТЕХНИКИ ЗА КУЛИНАРНА ОБРАБОТКА В МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА — *113 ~ 114*
ВЪПРОСИ И ОТГОВОРИ — *115*
ЕЛЕКТРИЧЕСКИ МОНТАЖ / ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ — *116*

РАЗОПАКОВАНЕ И МОНТАЖ

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 повреди по време на транспортирането.

1 Разопаковайте фурната и я поставете на равна хоризонтална повърхност.





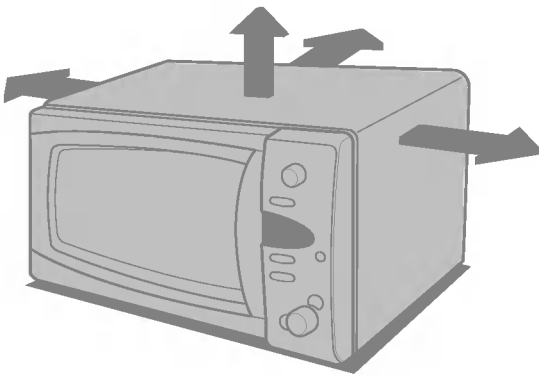
СТЪКЛЕНА ПОСТАВКА



ВЪРТЯЩА СЕ ПОДЛОЖКА

2 Поставете фурната на избраното от Вас място на височина не по-малко от 85 см, като оставите поне 30 см разстояние над нея и 10 см отзад за правилна вентилация. Предната страна на фурната трябва да бъде на около 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.

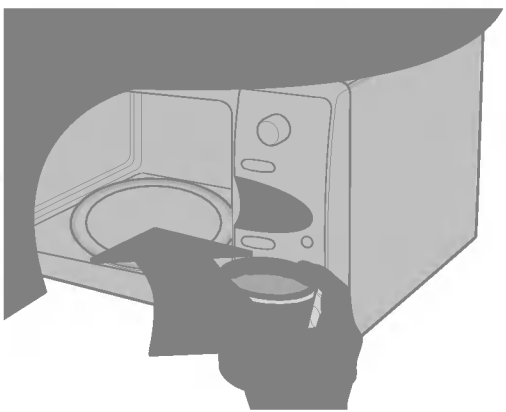


ТАЗИ ФУРНА НЕ ТРЯБВА ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ЗА ТЪРГОВСКИ ЦЕЛИ В СФЕРАТА НА ОБЩЕСТВЕНОТО ХРАНЕНЕ.

3 Включете фурната в стандартен домакински ел. контакт. Фурната трябва да бъде единственият уред, включен в този контакт. **Ако фурната Ви не работи правилно, изключете я от контакта и след това я включете пак.**

4 Отворете вратата на фурната с натискане на бутона за вратата (DOOR BUTTON). Поставете **ВЪРТЯЩА СЕ ПОДЛОЖКА** във фурната, а върху него сложете **СТЪКЛЕНАТА ПОСТАВКА**.

5 Напълнете **съд, подходящ за употреба в микровълнова фурна** с 300 мл вода. Поставете го върху **СТЪКЛЕНАТА ПОСТАВКА** и затворете вратата. Ако не сте сигурни какъв тип съд да използвате, направете справка на стр. 112.



6 Натиснете бутон **START** шест пъти, за да зададете 3 минути време за кулинарна обработка. Всеки път, когато го натискате, се чува звуков сигнал. Фурната ще заработи, преди да сте свършили с натискането; не се безпокойте: това е нормално.



7 **ДИСПЛЕЯТ** отброява трите минути. Когато достигне до 0, се чува звуков сигнал. Отворете вратата и проверете температурата на водата. Ако фурната работи нормално, водата би трябвало да е гореща. **Внимавайте при изваждането на съда: той може да е нагорещен.**



ВАШАТА ФУРНА ВЕЧЕ Е МОНТИРАНА.

НАСТРОЙКА НА ЧАСОВНИКА

Часовникът може да се настрои на 12- или 24-часов цикъл.
Със следващия пример ще Ви обясним как да настроите часовника да покаже 14:35 при използване на 24-часов цикъл.
Проверете дали сте отстранили напълно опаковката от Вашата фурна.



Ако включвате фурната си за първи път или ако електрозахранването е било прекъснато, на дисплея се появява **"0"** – означение, че трябва да настроите часовника.

Ако часовникът (или дисплеят) показва странни символи, изключете фурната от електрическия контакт, включете я отново и тогава настройте часовника.

Прове[redacted]фурната Ви е монтирана в съответствие с [redacted]те страници указания.

Натиснете **STOP/CLEAR.**



Натис[redacted]на **CLOCK** един път.

(А[redacted]звате различна опция, натиснете бутона на **ЧАСОВНИКА** още веднъж. Но ако след като сте настроили часовника, желаете да изберете друга опция, трябва да изключите фурната от контакта и да я включите пак.)



Завъ[redacted]докато дисплеят покаже "14:00".

На[redacted]**START** за потвърждение на този час.



Завъ[redacted]докато дисплеят покаже "14:35".

На[redacted]**START.**
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.

Натис[redacted]**STOP/CLEAR**.



Натис[redacted]жте **STOP/CLEAR**, докато на дисплея се появи "[redacted]нал.
О[redacted]**СРЕЩУ ДЕЦА** е включено.

Ако сте настроили часовника, часът ще изчезне от дисплея.



"**L**" о[redacted]за да Ви напомня, че сте включили [redacted]



За [redacted]йствието на **ОБЕЗОПАСЯВАНЕТО СРЕЩУ** [redacted]ръжте **STOP/CLEAR**, докато "**L**" из[redacted]на изключване ще чуете звуковия сигнал.



МИКРОВЪЛНОВА ЕНЕРГИЯ

ГОТВЕНЕ

Със следващия пример ще Ви обясним как се приготвя храна при 640W(80%) мощност в продължение на 5 минути и 30 секунди.



Вашата фурна има пет степени на микровълнова мощност.

МОЩНОСТ	%	Полезна мощност
Максимална	100%	800W
Средновисока	80%	640W
Средна	60%	480W
Среднониска/ Размразяване	40%	320W
Минимална	20%	160W

Прове[redacted]фурната Ви е монтирана в съответствие с [redacted]ите страници указания.

Натиснете **STOP/CLEAR**.



Зав[redacted]**ON**, за да изберете 640W(80%) мощност.



Зав[redacted]докато дисплеят покаже "5:30".



Нат[redacted]



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.

МИКРОВЪЛНОВА ЕНЕРГИЯ

СТЕПЕНИ

СТЕПЕН НА МОЩНОСТ	ПРИЛОЖЕНИЕ	СТЕПЕН НА МОЩНОСТ (%)	Полезна мощност
МАКСИМАЛНА	* Кипване на вода * Изпичане до златисто-кафяв цвят на мляно говеждо * Кулинарна обработка на парчета пилешко, риба, зеленчук * Кулинарна обработка на парчета крехко месо	100%	800W
СРЕДНОВИСОКА	* Претопляне * Печене на месо и птици * Кулинарна обработка на гъби и морски деликатеси * Кулинарна обработка на храни, съдържащи сирене и яйца	80%	640W
СРЕДНА	* Печене на кейк и кифлички * Приготвяне на яйца * Приготвяне на крем-карамел * Готвене на ориз, супи	60%	480W
СРЕДНОНИСКА/ РАЗ-МРАЗЯВАНЕ	* Размразяване * Разтапяне на масло и шоколад * Кулинарна обработка на парчета некрехко месо	40%	320W
МИНИМАЛНА	* Размекване на масло, сирене и кашкавал * Размекване на сладолед * Втасване на тесто	20%	160W



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 **QUICK START**, като при всяко натискане се задава 30-секунден интервал.

Натиснете **CLEAR**.



Натиснете **QUICK START** четири пъти, за да зададете 2 минути кулинарна обработка при максимална мощност. Фурната ще заработи още преди да приключите натискането.

По време на работата в режим **QUICK START**, можете да удължите кулинарната обработка чрез последователно натискане на бутон **QUICK START**.

АВТОМАТИЧН ГОТВЕНЕ

Със следващия пример ще Ви обясним как се приготвят 0.6 кг пресни зеленчуци.



АВТОМАТИЧНО ГОТВЕНЕ е опция, която Ви позволява да приготвите лесно почти всички свои любими храни чрез избиране на типа продукт и въвеждане на теглото му.

Тип продукт	Натиснете **АВТОМАТИЧНО ГОТВЕНЕ**
Цели небелени картофи	1 път
Пресни зеленчуци	2 пъти
Замразени зеленчуци	3 пъти

Нати[redacted]**CLEAR**.



Нати[redacted]**COOK** два пъти, за да изберете "пресни



Зав[redacted]окато дисплеят покаже "0.6".



ТИП ПРОДУКТ	ТЕМПЕРАТУРА НА ПРОДУКТА	СЪДОВЕ	ГРАНИЦИ НА ТЕГЛОТО	ИНСТРУКЦИИ
1. ЦЕЛИ НЕБЕЛЕНИ КАРТОФИ	Стайна	Стъклена поставка	0.1 кг – 1.0 кг	Измийте, подсушете и набодете картофите с вилица на няколко места. Поставете ги с три броя хартиени салфетки в центъра на стъклената поставка. След като станат готови оставете да престоят 5 минути покрити с фолио.
2. ПРЕСНИ ЗЕЛЕНЧУЦИ	Стайна	Купа, подходяща за микровълнова фурна	0.2 кг – 0.8 кг	Поставете зеленчуците в купа, безопасна за използване в микровълнова фурна. Добавете вода. Покрийте. След като станат готови разбъркайте и оставете да престоят 2 минути. Водата се добавя според количеството. **0.2 кг - 0.4 кг – 2 супени лъжици **0.5 кг - 0.8 кг – 4 супени лъжици
3. ЗАМРАЗЕНИ ЗЕЛЕНЧУЦИ	На замразяване	Купа, подходяща за микровълнова фурна	0.2 кг – 0.8 кг	Поставете зеленчуците в купа, безопасна за използване в микровълнова фурна. Добавете вода. Покрийте. След като станат готови разбъркайте и оставете да престоят 2 минути. Водата се добавя според количеството. **0.2 кг – 0.4 кг – 2 супени лъжици **0.5 кг – 0.8 кг – 4 супени лъжици

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**, **ПТИЧЕ МЕСО**, **РИБА** и **ХЛЯБ**; всяка от които е с различна мощност. Избирането им става с последователно натискане на бутон **АВТОМАТИЧНО РАЗМРАЗЯВАНЕ**.

Тип на продукта	Натиснете **РАЗМРАЗЯВАНЕ**
МЕСО	1 път
ПТИЧЕ МЕСО	2 пъти
РИБА	3 пъти
ХЛЯБ	4 пъти

Нати[redacted]**CLEAR**.
[redacted]ойто ще размразявате. Огледайте да не са[redacted]метални части от опаковката му; след това го поставете във фурната и затворете вратата.



Нати[redacted]**DEFROST** два пъти, за да изберете р[redacted]а **ПТИЧЕ МЕСО**.



Въведете [redacted] на замразения продукт, който ще р[redacted]

Завъртете **ВИЛ** докато дисплеят покаже "1.4".



Нати[redacted]



По в[redacted]зяването ще чуете звуков сигнал, тогава отворете вратата на фурната, о[redacted]парчетата месо за равномерно размразяване. Отстранете вече р[redacted]или ги прикрийте така, че тяхното размразяването да се забави. След тази проверка [redacted]оете 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.**

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

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 РАЗМРАЗЯВАН



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

На [redacted]**EAR**.
[redacted]ойто ще размразявате. Огледайте да не
са [redacted] метални части от опаковката му; след това
го поставете във фурната и затворете вратата.



На [redacted]**EROST**.
[redacted]матично.

[redacted]

По[redacted]яването ще чуете звуков сигнал, тогава отворете вратата на фурната,
[redacted]или разделете парчетата месо за равномерно размразяване. Отстранете
ве[redacted]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

Последователност		Хранителен продукт	Мин./макс. тегло
1. Месо	**Говеждо** **Агнешко** **Телешко**	Кайма	0.5 кг

* Опцията **Бързо размразяване** позволява автоматично настройване и контролиране на размразяването, но също както при традиционното размразяване Вие трябва да проверявате степента на размразяване на продуктите.
* За най-добри резултати изваждайте рибата, морските деликатеси, месото и птиците от оригиналните им хартиени или найлонови опаковки. В противен случай, опаковката ще задържи изпарения и сокове, което може да стане причина външната повърхност на продуктите да претърпи кулинарна обработка.
* Поставяйте 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.



За да затопляте и подгрявате успешно в микровълновата фурна, е наложително да спазвате няколко важни указания. Претегляйте количеството хранителни продукти, за да определите необходимото време за подгряване. Подреждайте продуктите в кръг за най-добри резултати. Продуктите със стайна температура се затоплят по-бързо от тези, извадени от хладилника. Консервираните храни трябва да се изваждат от кутиите им и да се поставят в съдове, подходящи за микровълнова фурна. Продуктите се затоплят по-равномерно, ако са покрити с подходящ капак или найлоново фолио с отвори. Отстранявайте внимателно капака или фолиото, за да предотвратите изгаряния от горещата пара. Използвайте дадената по-долу таблица като указание за затопляне и подгряване на сготвена храна.

УКАЗАНИЯ
ЗА ЗАТОПЛЯНЕ И ПОДГРЯВАНЕ

Продукт	Време за приготвяне (на МАКСИМАЛНА мощност)	Специални инструкции
Нарязано месо 3 парчета (с дебелина 0.5 см)	1 - 2 минути	Поставете нарязаното месо в подходяща за микровълнова фурна чиния. Покрийте с найлоново фолио с отвори. * Забележка: Сос за печено месо помага за запазване сочността на месото.
Парчета пилешко Гърди – 1 бр. 1 бутче или цял крак	2 - 3 минути 3 - 3½ минути	Поставете парчетата пилешко в подходяща за микровълнова фурна чиния. Покрийте с найлоново фолио с отвори.
Филе от риба (170 – 230 г)	1 - 2 минути	Поставете рибата в подходяща за микровълнова фурна чиния. Покрийте с найлоново фолио с отвори.
Лазаня 1 порция (300 г)	4 - 6 минути	Поставете лазанята в подходяща за микровълнова фурна чиния. Покрийте с найлоново фолио с отвори.
Рагу 1 купичка 2 купички	1½ - 3 мини 4½ - 7 минути	ГОТВЕТЕ в подходяща стъклена тенджера. Разбъркайте веднъж по средата на необходимото време.
Рагу със сметана или сирене 1 купичка 2 купички	1 - 2½ минути 3½ - 6 минути	ГОТВЕТЕ в подходяща стъклена тенджера, покрита с капак. Разбъркайте веднъж по средата на необходимото време.
Сандвич "Слопи Джо" или говеждо барбекю 1 сандвич (½ чаша месна плънка) без хлебче	1 - 2½ минути	Плънката и хлебчето се пекат поотделно. ГОТВЕТЕ в подходяща стъклена тенджера, покрита с капак. Разбъркайте веднъж. Хлебчето се пече, както е посочено по-надолу в таблицата.

Продукт	Време за приготвяне (на МАКСИМАЛНА мощност)	Специални инструкции
Картофено пюре 1 купичка 4 купички	2½ - 3½ минути 6 – 9 минути	ГОТВЕТЕ в подходяща стъклена тенджера, покрита с капак. Разбъркайте веднъж по средата на необходимото време.
Бял боб	1½ - 3 минути	ГОТВЕТЕ в подходяща стъклена тенджера, покрита с капак. Разбъркайте веднъж по средата на необходимото време.
Равиоли или други макаронени изделия в сос 1 купичка 4 купички	2½ - 4 минути 7½ - 11 минути	ГОТВЕТЕ в подходяща стъклена тенджера, покрита с капак. Разбъркайте веднъж по средата на необходимото време.
Ориз 1 купичка 4 купички	1 - 1½ минути 3½ - 5 минути	ГОТВЕТЕ в подходяща стъклена тенджера, покрита с капак. Разбъркайте веднъж по средата на необходимото време.
Хлебче за сандвич или кифличка 1 брой	15 – 30 секунди	Завийте в хартиена салфетка и поставете върху стъклената поставка
Зеленчуци 1 купичка 4 купички	1½ - 2½ минути 3½ - 5½ минути	ГОТВЕТЕ в подходяща стъклена тенджера, покрита с капак. Разбъркайте веднъж по средата на необходимото време.
Супа 1 порция	1½ - 2 минути	ГОТВЕТЕ в подходяща стъклена тенджера, покрита с капак. Разбъркайте веднъж по средата на необходимото време.

УКАЗАНИЯ
ЗА ГОТВЕНЕ НА ПРЕСНИ ЗЕЛЕНЧУЦИ

Артишок (230 г парчето)	2 средни 4 средни	4 1/2 - 7 10 – 12	Почистете, обрежете. Добавете 2 ч.л. вода и 2 ч.л. сок. Покрийте.	2 – 3 минути
Аспержи,пресни и стръкове	450 г	2 1/2 - 6	Добавете 1 чаша вода. Покрийте.	2 – 3 минути
Зелен боб	450 г	7 – 11	Добавете 1/2 чаша вода в 1.5-литрова стъклена тенджера. Разбъркайте по средата на времето за приготвяне.	2 – 3 минути
Цвекло, прясно	450 г	11 - 16	Добавете 1/2 чаша вода в 1.5-литрова стъклена тенджера с капак. Разместете по средата на времето за приготвяне.	2 – 3 минути
Броколи, пресни	450 г	5 – 8	Поставете броколите в тава. Добавете 1/2 чаша вода.	2 – 3 минути
Зеле, прясно, нарязано	450 г	5 1/2 - 7 1/2	Добавете 1/2 чаша вода в 1.5-литрова стъклена тенджера с капак. Разбъркайте по средата на времето за приготвяне.	2 – 3 минути
Моркови, пресни, нарязани	200 г	2 – 3	Добавете 1/4 чаша вода в 1.5-литрова стъклена тенджера с капак. Разбъркайте по средата на времето за приготвяне.	2 – 3 минути
Карфиол, пресен, цял	450 г	5 – 7	Почистете, обрежете. Добавете 1/4 чаша вода в 1.5-литрова стъклена тенджера с капак. Разбъркайте по средата на времето за приготвяне.	2 – 3 минути
Карфиол, пресен накъсан Целина, прясна, нарязана	2 купички 4 купички	11 – 16	Нарежете. Добавете 1/2 чаша вода в 1.5-литрова стъклена тенджера с капак. Разбъркайте по средата на времето за приготвяне.	2 – 3 минути

Царевица, прясна	2 кочана	4 ~ 8	Обелете. Добавете 2 с.л. вода в 1.5-литрова тава. Покрийте.	2 – 3 минути
Гъби, пресни, нарязани	230 г	1 1/2 ~ 2 1/2	Поставете гъбите в 1.5-литрова стъклена тенджера с капак. Разбъркайте по средата на времето за приготвяне.	2 – 3 минути
Пащърнак, пресен, нарязан	450 г	4 ~ 7	Добавете 1/2 чаша вода в 1.5-литрова стъклена тенджера с капак.Разбъркайте по средата на времето за приготвяне.	2 – 3 минути
Зелен грах, пресен	4 купички	6 ~ 9	Добавете 1/2 чаша вода в 1.5-литрова стъклена тенджера с капак.Разбъркайте по средата на времето за приготвяне.	2 – 3 минути
Сладки картофи, цели, за печене(170-230 г парчето)	2 средни 4 средни	4 ~ 9 6~ 12	Набодете картофите с вилица на няколко места. Поставете ги върху 2 хартиени салфетки. Обърнете по средата на времето за приготвяне.	2 – 3 минути
Бели картофи, цели, за печене (170-230 г парчето)	2 средни 4 средни	5 1/2 ~ 7 1/2 9 1/2 ~ 14	Набодете картофите с вилица на няколко места. Поставете ги върху 2 хартиени салфетки. Обърнете по средата на времето за приготвяне.	2 – 3 минути
Спанак, пресни листа	450 г	4 1/2 ~ 7 1/2	Добавете 1/2 чаша вода в 2-литрова стъклена тенджера с капак.	2 – 3 минути
Тиквички, пресни, нарязани	450 г	4 1/2 ~ 7 1/2	Добавете 1/2 чаша вода в 1.5-литрова стъклена тенджера с капак.Разбъркайте по средата на времето за приготвяне.	2 – 3 минути
Тиквички, пресни, цели	450 г	6 ~ 9	Набодете. Поставете ги върху 2 хартиени салфетки. Обърнете тиквичките и ги разместете по средата на времето за приготвяне.	2 – 3 минути

ВНИМАНИЕ

Моля, бъдете внимателни при задаване на времетраенето за кулинарна обработка, тъй като превишаването на необходимото време може да причини ПОЖАР и последваща ПОВРЕДА на ФУРНАТА.

ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНА РАБОТА

ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО И ЗАПАЗЕТЕ ЗА СПРАВКА

1. Не се опитвайте да поправяте или приспособявате нещо по вратата, контролния панел, блокиращите приспособления или друга някоя част от фурната. Опасен може да бъде всеки опит за извършване на дадена операция по обслужването или поправката на микровълновата фурна с отстраняване на някое от покритията, които осигуряват защита срещу излагането на действието на микровълновата енергия. Поправките трябва да се извършват само от квалифициран сервизен техник.
2. Не включвайте фурната, когато е празна. Най-добре е винаги да държите чаша с вода във фурната, когато не я използвате. Водата ще абсорбира цялата микровълнова енергия в случай че фурната случайно бъде включена.
3. Не сушете дрехи във фурната, защото могат да се овъглят или прогорят, ако се нагреят по-продължително.
4. Не гответе храна, опакована в хартиени салфетки, освен когато готварската Ви книга съдържа такива инструкции.
5. Не използвайте вестници вместо книжни салфетки при кулинарна обработка.
6. Не използвайте дървени съдове. Те могат да се прегреят и овъглят. Не използвайте керамични съдове, които имат метални (напр. златни или сребърни) нишки или украси. Винаги отстранявайте предварително всякакви метални телчета от опаковките. Металните обекти могат да създадат волтова дъга във фурната и така да причинят сериозна повреда.
7. Не включвайте фурната, ако кухненска кърпа, салфетка или друго препятствие се намира между вратата на фурната и ръбовете на челната й повърхност, защото това може да причини изтичане на микровълнова енергия.
8. Не използвайте рециклирани хартиени изделия, защото те могат да съдържат примеси, които да станат причина за искри и/или пожар при готвене.
9. Не мийте въртящата се поставка чрез подлагането й под струя вода непосредствено след употреба, защото може да се спука или повреди.
10. Малки количества храна изискват по-кратко време за кулинарна обработка или загряване. Ако на малко количество храна се зададе нормално време за кулинарна обработка, тя може да се прегрее и изгори.
11. Не забравяйте, че при монтиране на фурната тя трябва да се постави на 8 или повече см навътре от ръба на повърхността, където е разположена, за да се избегне случайното й събаряне.
12. Преди поставяне във фурната набождайте с вилица картофите, ябълките и други подобни плодове или зеленчуци.
13. Не гответе цели яйца с черупките. Създава се напрежение, което може да доведе до пръсване на яйцето.
14. Не се опитвайте да извършвате пържене в много мазнина във фурната.
15. Отстранявайте найлоновите и пластмасови опаковки преди размразяване. Забележете обаче, че в някои случаи, когато се готвят или загряват, продуктите трябва да бъдат покрити с найлоново фолио.
16. Ако вратата на фурната или уплътняването й са повредени, фурната не трябва да се включва, докато не бъде поправена от квалифициран сервизен техник.
17. Ако забележите дим, изключете фурната или издърпайте щепсела от контакта, но задръжте вратата затворена с цел да се задушат евентуално възникналите пламъци.
18. Когато готвите храна в еднократни съдове от пластмаса, хартия или запалителни материали, не оставяйте фурната без надзор, тъй като съществува вероятност съдът да се повреди
19. Не позволявайте на деца да използват фурната, освен ако сте им дали изчерпателни инструкции и сте сигурни, че могат да боравят безопасно с нея.
20. Течности или други храни не трябва да се загряват или готвят в затворени съдове, тъй като могат да избухнат.

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 немалко 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 КУЛИНАРНА ОБРАБОТКА 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 студени 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 прегорялата храна е съсипана завинаги. Някои от рецептите, по-специално тези за хляб, кейк и крем-карамел препоръчват храните да се изваждат от фурната, докато са още леко недосготвени. Това не е грешка. Оставени да постоят 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. меса 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 неколкократно 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. меса 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 сложите във фурната си, толкова по-дълго време ще е необходимо за сготвянето ѝ. Не забравяйте да намалите времето за готвене поне с една трета, когато приготвяте храна с половината продукти от дадена рецепта.
Форма на храната
Микровълните проникват само на около 2.5 см в храната. Вътрешните части на храната се сготвят, когато топлината се пренесе в дълбочина. Само външните части се готвят директно от микровълновата енергия, останалите се готвят чрез провеждане на топлината. Най-неподходящата форма за храната в микровълнова фурна е дебел квадратен къс. Ъглите ще са прегорели далече преди още центърът да се е затоплил. Тънки кръгли парчета и пръстеновидно оформени храни се готвят най-успешно на микровълни.
Покриване
Покриването на храната задържа топлината и изпаренията, поради което храната се готви по-бързо. Използвайте капак или прилепващо фолио с подвити краища за микровълнови фурни, за да не се отдели при нагряването.
Златисто-кафяв цвят
Меса и птици, готвени петнадесет минути или по-дълго, придобиват лек златисто-кафяв цвят в собствената си мазнина. Храна, готвена по-кратко, може да бъде полята със специален сос, напр. сос "Устършър" (Worcestershire), соев сос или сос за барбекю, за получаване на апетитния цвят. Тъй като добавеният сос е сравнително малко количество, оригиналният аромат на рецептата не се променя.
Покриване с пергаментова хартия
Пергаментовата хартия, която не пропуска мазнина, ефективно предпазва от пръски и спомага за задържането на топлината. Но тъй като тя покрива храната не така плътно като прилепващото фолио, храната може да изгуби част от влагата си.
Подреждане и разстояние между отделните продукти
Хранителни продукти на отделни бройки, като напр. печени картофи, курабийки и ордьоври, се нагряват по-равномерно, ако са подредени в кръг и разстоянията помежду им са еднакви. В никакъв случай не ги натрупвайте едни върху други.

ХАРАКТЕРИСТИКА НА ХРАНИТЕЛНИТЕ ПРОДУКТИ И ТЕХНИКИ ЗА КУЛИНАРНА ОБРАБОТКА В МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА

Разбъркване
Разбъркването е една от най-важните техники при кулинарна обработка във микровълнова фурна. При традиционното готвене храните се разбъркват, за да се размесят. В микровълновата фурна те се разбъркват, за да може топлината да се разнесе и преразпредели. Винаги разбърквайте отвън навътре към центъра, тъй като външната страна се нагрява първа.
Обръщане
Едри продукти, като напр. късове месо и цели пилета, трябва да бъдат обръщани, за да могат да се опекат равномерно. Тази препоръка се отнася също и за пилешки разфасовки и пържоли.
Разполагане на по-едрите порции от външната страна
Тъй като микровълните попадат върху външните части на порциите храна, разумно е по-едрите порции месо, пилешко и риба да бъдат разположени от външната страна на тавата за готвене. По такъв начин по-едрите порции ще получат най-много микровълнова енергия и храната ще се сготви равномерно.
Екраниране
Ленти от алуминиево фолио (които създават блокиращ екран пред микровълните) могат да бъдат поставени по ъглите или ръбовете на квадратни и правоъгълни порции храна, за да ги предпазят от прегаряне. Не прекалявайте с употребата на фолиото и гледайте да е добре закрепено към тавата, в противен случай във фурната може да възникне волтова дъга.
Повдигане
Дебели или плътни хранителни продукти могат да се поставят по-високо, така че микровълните да се абсорбират и от долната им страна, и от централната им част.
Пробождане
Хранителни продукти с черупка, кора или дебела ципа могат да се пръснат във фурната, ако предварително не са прободени. Такива са напр. цели яйца, миди, стриди, цели зеленчуци и плодове.
Проверка дали храната е сготвена
Храната се 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 3ºC до 8ºC по време на престоя.
Време за престой
Храните често се оставят да престоят 3 до 10 минути след изваждането им от фурната. Обикновено те са покрити по време на този престой, за да задържат топлината, с изключение на храни, които трябва да са със суха консистенция, напр. курабийки и бисквити. Престоят е необходим за довършване на кулинарната обработка, а също така спомага ароматът да се смеси и засили.

Почистване на фурната

1. **Поддържайте чиста вътрешността на фурната**
   Пръски от храна и разлети течности залепват по стените на фурната, по вратата и уплътняващите повърхности. Най-добре е да избърсвате изцапаното веднага с влажна кърпа. Трохите и пръските абсорбират микровълновата енергия и удължават времето за кулинарна обработка. С влажна кърпа обирайте трохите, попаднали между вратата и рамката. Поддържането на този участък чист е важно за уплътняването. Мазните пръски се отстраняват с почистващ препарат, след което мястото се измива с вода и подсушава. Не използвайте разяждащи или абразивни почистващи препарати. Стъклената поставка може да се мие на ръка или в съдомиялна машина.
2. **Поддържайте чиста фурната отвън**
   Почиствайте фурната отвън с мек миещ препарат и вода, после с чиста вода и я подсушавайте с мека кърпа или хартиена салфетка. За да избегнете повреждане на вътрешността на фурната, не допускайте проникването на вода във вентилационните отвори. За да почистите контролния панел, отворете вратата с цел избягване на случайно включване на фурната и го избършете първо с влажна, а след това със суха кърпа. Натиснете STOP след почистване.
3. Ако във фурната и по вратата се образува конденз от насъбралата се пара, избършете повърхностите с мека кърпа. Това може да се случи, когато микровълновата фурна работи в условия на висока влажност, и в никакъв случай не е признак за дефект на уреда.
4. Вратата и уплътненията на вратата трябва да се пазят чисти. Използвайте само мек почистващ препарат, разтворен в топла вода, след това измийте с чиста вода и подсушете добре.
   НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ АБРАЗИВНИ МАТЕРИАЛИ, КАТО НАПРИМЕР ПРАХООБРАЗНИ ПОЧИСТВАЩИ ПРЕПАРАТИ, СТОМАНЕНА ИЛИ ПЛАСТМАСОВА ГЪБА.
   Металните части се поддържат по-лесно, ако редовно се почистват с влажна кърпа.

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 спука поради насъбралата се пара под ципата му. За да предотвратите това, прободете жълтъка преди кулинарна обработка. Никога не поставяйте цели яйца в микровълновата фурна.

В. Защо се препоръчва продуктите да се оставят за известно време след като готвенето е приключило?
О. След като основната кулинарната обработка в микровълновата фурна е приключила, в храната продължават да протичат процеси на допълнителна кулинарна обработка още известно време. Това време е необходимо за довършване на равномерната кулинарна обработка. Продължителността му зависи от плътността на храната.

В. Може ли да се приготвят пуканки в микровълновата фурна?
О. Да, ако използвате единия от следните два метода:
1. Съдове за пукане на пуканки, предназначени специално за микровълнови фурни.
2. Фабрично опаковани пуканки за микровълнови фурни, на които са обозначени мощност и времетраене, необходими за правилното им приготвяне.

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

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

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

ЕЛЕКТРИЧЕСКИ МОНТАЖ / ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ВНИМАНИЕ

Проводниците в захранващия кабел са оцветени както следва:

СИНЬО - нула
КАФЯВО - фаза
ЖЪЛТО И ЗЕЛЕНО - заземяване

Ако цветовете на проводниците в захранващия кабел на този уред не отговарят на цветовата маркировка за идентификация на изводите във вашия щепсел, извършете следното: Проводникът, оцветен със СИНЬО, трябва да се свърже към извода, означен с буквата N или оцветен с ЧЕРНО.

Проводникът, оцветен с КАФЯВО, трябва да се свърже към извода, означен с буквата L или оцветен с ЧЕРВЕНО.

Проводникът, оцветен с ЖЪЛТО И ЗЕЛЕНО или ЗЕЛЕНО, трябва да се свърже към извода, означен с буквата E или [⏚].

Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя или от сервизен представител, или от съответно квалифицирано лице, за да се избегне риск от злополука.

ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

	MS-197W
Входно напрежение	230 V~ /50Hz
Полезна мощност	800 W (по стандарт IEC60705)
Честота на микровълните	2450 MHz
Външни размери	455mm(Ш) X 281mm(В) X 325mm(Д)
Консумирана мощност	1200 W

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 brtvenim površinama.

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

UPOZORENJE

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 jer napravljeno posuđe prikladno za uporabu u mikrovalnoj pećnici.

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

Zaista siguran uređaj

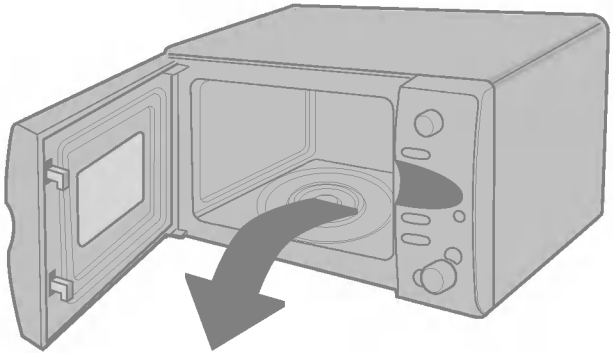
U usporedbi sa svim drugim kućanskim uređajima Vaša mikrovalna pećnica jedan je od najsigurnijih uređaja. Kada su vrata otvorena, pećnica automatski prestaje proizvoditi mikrovalove. Mikrovalna energija se potpuno pretvara u toplinu kada uđe u hranu, ne ostavljajući nikakve «ostatke» energije koja bi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

Predostrožnosti ____ 117
Sadržaji ____ 118
Raspakiranje i Instaliranje ____ 119 ~ 120
Podešavanje sata ____ 121
Zaštita za djecu ____ 122
Mikro snaga pečenja ____ 123
Nivo mikro snage ____ 124
Brzi start ____ 125
Samo-kuhanje ____ 126 ~ 127
Samo-odmrzavanje ____ 128 ~ 129
Brzo Odmrzavanje ____ 130 ~ 131
Vodič za zagrijavanje i ponovno podgrijavanje ____ 132
Tablica svježeg povrća ____ 133
Važne upute za sigurnost
Pročitajte pažljivo i čuvajte za buduću pripomoć ____ 134
Mikrovalno sigurno posuđe ____ 135
Karakteristike hrane i Mikrovalno kuhanje ____ 136 ~ 137
Pitanja i odgovori ____ 138
Informacije o napojnom kablu /
Tehničke karakteristike ____ 139

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.





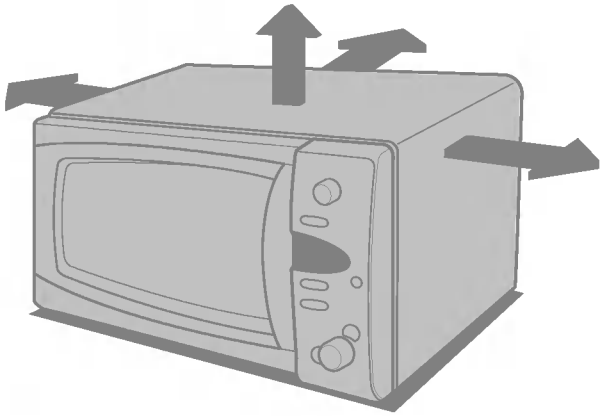
STAKLENI PODLOŽAK



UPORIŠTE VALJKA

2 Postavite pećnicu na ravan položaj po svom izboru na visinu veću od 85cm, ali budite sigurni da ima više od 30cm prostora na vrhu i 10 cm pozadi za potrebnu ventilaciju. Prednja strana pećnice mora biti barem 8cm od ruba površine da bi se spriječilo kapanje.

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

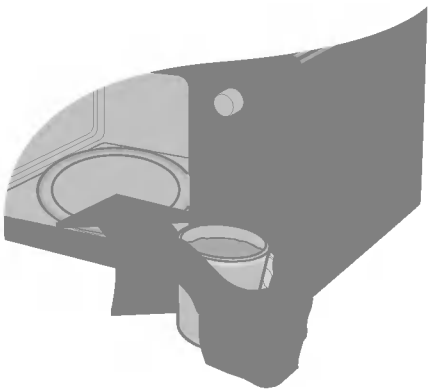


OVA SE PEĆNICA NE SMIJE KORISTITI U SVRHU KOMERCIJALNOG POSLUŽIVANJA HRANE.

3 Uključite svoju pećnicu u standardnu kućnu utičnicu. Uvjerite se da je vaša pećnica jedini uređaj koji je priključen na tu utičnicu. **Ako vaša pećnica ne radi kako treba, isključite ju iz utičnice a zatim ponovno uključite**

4 Otvorite vrat vaše pećnice pritišćući tipku **TIPKA ZA VRATA**. Postavite **UPORIŠTE VALJKA** u pećnicu i na vrh postavite **STAKLENI PODLOŽAK**.

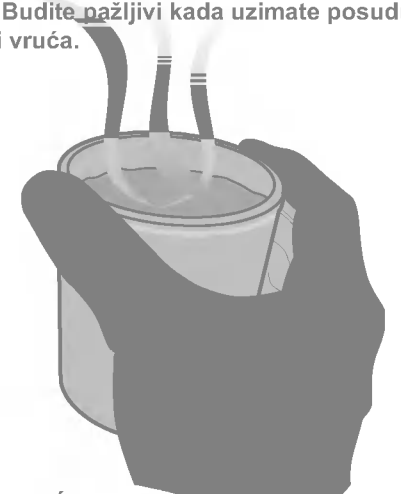
5 Nalijte u **mikrovalnu sigurnosnu posudu** 300 ml (3dcl) vode. Postavite **STAKLENI PODLOŽAK** i zatvorite vrata pećnice. Ukoliko niste sigurni koji tip posude da upotrijebite molimo pogledajte stranu 135.



6 Pritisnite **START** tipku šest puta da postavite vrijeme pečenja na 3 minute. Svaki puta kada pritisnete tipku čuti će te BIP. Vaša pećnica počet će raditi prije nego li ste završili sa šestim pritiskom; nemojte brinuti, to je normalno.



7 **DISPLAY** će odbrojavati od 3 minute. Kada dođe do 0 oglasiti će se sa BIP tonovima. Otvorite vrata i provjerite temperaturu vode. Ako vaša pećnica radi voda treba biti topla. **Budite pažljivi kada uzimate posudu, ona može biti vruća.**



VAŠA JE PEĆNICA SADA INSTALIRANA.

Podešavanje sata

Sat možete podesiti na 12-satnu ili 24-satnu opciju.
Na sljedećim primjerima pokazat ću vam kako da postavite vrijeme 14:35 prilikom korištenja 24-satne opcije.
Pripazite jeste li iz pećnice izvadili sav sadržaj.



Prilikom uključivanja vaše pećnice po prvi put ili nakon nestanka električne energije, na display-u će se prikazati **0**; morat ćete ponovno podesiti sat.

Ako se na satu ili display-u vide neki neobični znakovi, iskopčajte pećnicu iz utičnice u zidu, ponovno je ukopčajte i ponovno podesite sat.

Pr[illegible]ravilno instalirali svoju pećnicu kako je to [illegible]

Pritisnite tipku **STOP / CLEAR.**



Priti[illegible]**OCK** jednom.

(U[illegible]stiti drugu opciju, pritisnite tipku **CLOCK** još jednom. Ukoliko nakon podešavanja sata želite promijeniti podešenu opciju, morat ćete iskopčati pećnicu iz utičnice u zidu i ponovno je ukopčati.)



Ok[illegible]dok se na display-u ne prikaže “14:00”.

Za [illegible]tisnite tipku **START.**





Ok[illegible]dok se na display-u ne prikaže “14:35”.

Pri[illegible]**RT.**
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.

1

Pri[illegible]e tipk[illegible]**OP/CLEAR.**



2

Pri[illegible]te i držite [illegible]u **STOP/CLEAR** dok se na display-u ne p[illegible] i do[illegible]e začuje zvuk.
Sada je postavljena opcija **ZAŠTITA ZA DJECU.**

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



3

“L” [illegible]staje na d[illegible]y-u kako bi vam se dalo do znanja da je p[illegible] opci[illegible]**ŠTITA ZA DJECU.**



4

Ka[illegible]te otka[illegible] postavljenu opciju **ZAŠTITA ZA DJECU,** p[illegible]ite i držite [illegible] **STOP/CLEAR** dok ne nestane **“L”**.
Kad [illegible]ija i[illegible]ljuči, začut će se zvuk.



Mikro snaga pečenja

Na sljedećim primjerima pokazat ću vam kako da pripremite neku hranu na 640W(80%)-noj snazi za 5 minuta i 30 sekundi.



Vaša pećnica ima mogućnost postavljanja 5 snaga mikrovalova.

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

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

Pritisnite tipku **STOP / CLEAR.**



2 Okrećite **FUNCTION** kako biste odabrali 640W(80%).



3 Okrećite **DIAL** dok se na display-u ne prikaže “5:30”.



4 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 prikazuje primjere hrane i za njih preporučene nivoe snage pečenja koji se koriste za ovu pećnicu.



NIVO SNAGE	*UPOTREBA*	*NIVO SNAGE (%)*	*IZLAZNA SNAGA*
VISOKA (HIGH)	* Kuhanje vode * Smeđa sjeckana govedina * Pečena perad, riba, povrće * Pečeni maleni komadi mesa	100%	800W
SREDNJE VISOKA (MEDIUM HIGH)	* Svako podgrijavanje * Pečeno meso i perad * Pečene gljive i školjke * Pečena hrana koja sadrži sir i jaja	80%	640W
SREDNJA (MEDIUM)	* Pečeni kolači i peciva * Pripremanje jaja * Kuhani deserti * Pripremanje riže, juha	60%	480W
ODMRZAVANJE/ SREDNJE NISKA (DEFROST/MEDIUM LOW)	* Sve odmrznuto * Rastopljeni maslac i čokolada * Pečenje većih komada mesa	40%	320W
NISKA (LOW)	* Omekšani maslac i sir * Omekšani sladoled * Dizanje tijesta	20%	160W

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



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

1 Pri[illegible]e tipk[illegible]**OP / CLEAR.**



2 Pri[illegible]te tipku [illegible]**ICK START** četiri puta da izaberete 2 [illegible]visok[illegible]zi
Vas[illegible]e pećnica [illegible]početi raditi prije nego što završili s četvrtim pritiskom.



3 Za[illegible]eme **QU[illegible]K START** pečenja, vi možete produžiti vrijeme [illegible]onav[illegible]pritiskanje **QUICK START** tipke.

Samo
Kuhanje

Na sljedećem primjeru ću vam pokazati kako skuhati ili ispeći 0,6kg svježeg povrća.



SAMO- KUHANJE vam dopušta da većinu vaše omiljene hrane kuhate s lakoćom izabirući tip hrane i njenu težinu.

Kategorija	Pritisnite **SAMO-KUHANJE**
KRUMPIR U LJUSCI	1 put
SVJEŽE POVRĆE	2 puta
SMRZNUTO POVRĆE	3 puta

1 P tipk /CLEAR.



2 Priti te tipku TO COOK dvaput kako biste odabrali rće.



3 Ok te DIAL dok se na display-u ne prikaže “0.6”. tipku T.





1. CARTOFI ÎN COAJĂ	Temperatura camerei	Stakleni pladanj	0,1kg ~ 1,0kg	Operite i osušite krumpire, te ih nekoliko puta probodite viljuškom. Krumpire postavite na sredinu staklenog podloška s tri papirnata ubrusa. Kad je gotovo, neka odstoji prekriveno folijom 5 minuta.
2. LEGUME PROASPETE	Temperatura camerei	Odgovarajuća posuda za mikrovalku.	0,2kg ~ 0,8kg	Povrće stavite u odgovarajuću posudu za mikrovalnu pećnicu. Dodajte vode. Prekrijte. Kad je gotovo, promiješajte i ostavite da odstoji 2 minute. Vodu dodajte ovisno od količine povrća. ** 0,2kg – 0,4kg : 2 jedaće žlice ** 0,5kg – 0,8kg : 4 jedaće žlice
3. LEGUME CONGELATE	Congelat	Odgovarajuća posuda za mikrovalku.	0,2kg ~ 0,8kg	Povrće stavite u odgovarajuću posudu za mikrovalnu pećnicu. Dodajte vode. Prekrijte. Kad je gotovo, promiješajte i ostavite da odstoji 2 minute. Vodu dodajte ovisno od količine povrća. ** 0,2kg – 0,4kg : 2 jedaće žlice ** 0,5kg – 0,8kg : 4 jedaće žlice

Samo
Odmrzavanje

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



Vaša pećnica ima postavljena četiri tipa odmrzavanja: - **MESO, PERAD, RIBA I KRUH;** svaka kategorija odmrzavanja ima postavljenu različitu snagu. Ponavljano pritiskanje tipke **SAMO-ODMRZAVANJE** izabrat će različito postavljanje.

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

[redacted]**P/CLEAR.**
[redacted]želite odmrznuti. Provjerite da li ste uklonili sve metalne vezice ili omotače; tada stavite hranu u pećnicu i zatvorite vrata pećnice.



Priti[redacted]**UTO DEFROST** dva puta da izaberete tipku [redacted]ći program.



Une[redacted]mrznute hrane koju namjeravate odmrznuti. [redacted]e na display-u ne prikaže "1.4".



Priti[redacted]



Za [redacted]zavanja vaša će se pećnica oglasiti sa "BIP", tada otvorite vrata pećnice i [redacted]nako otopljeno. Uklonite sve otopljene dijelove ili ih prekrijte provjeravajući d[redacted], pritisnite **START** da nastavite s odmrzavanjem.
Vaša pećnica neće prestati s odmrzavanjem (čak i kada čujete zvuk) sve dok se vrata ne otvore.

* 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.

Kategorij	*Ograničenje težine*	*Posuđe*	*Hrana*
Meso **Perad** **Riba**	0,1 kg ~ 4,0 kg	Posuđe prikladno za mikrovalnu pećnicu (Ravni tanjuri)	**Meso** Mljevena govedina, goveđi fileti, kockice mesa za varivo, odresci buta, konzervirana govedina, odresci gornjeg dijela buta, goveđe pljeskavice Svinjski odresci, janjeći odresci, pečenje, kobasice, kotleti (2cm) Okrenite kad začujete zvuk. Nakon odmrzavanja ostavite da odstoji 5-15 minuta. **Perad** Cijelo pile, batci prsa, pureća prsa (ispod 2kg) Okrenite kad začujete zvuk. Nakon odmrzavanja ostavite da odstoji 20-30 minuta. **Riba** Fileti, odresci, cijela riba, plodovi mora Okrenite kad začujete zvuk. Nakon odmrzavanja ostavite da odstoji 10-20 minuta.
Kruh	0,1 kg ~ 0,5 kg	Papirnati ubrus ili ravni tanjur	Kriške kruha, peciva, cijeli kruh.

Brzo
Odmrzavanje

Ovu funkciju koristite samo za brzo odmrzavanje 0,5kg mljevenog mesa.
Ovo će tražiti vrijeme stajanja kako bi se pustilo da se sredina otopi. Na sljedećem primjeru ću vam pokazati kako da odmrznete 0,5kg smrznutog mljevenog mesa.



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

1

P tipk P/CLEAR.
ran elite odmrznuti. Provjerite da li ste
ukl metalne vezice ili omotače; tada stavite hranu u pećnicu i zatvorite vrata pećnice.



2

P nite tipku CK DEFROST.
se aut ki započeti s radom.



3

Za eme odr vanja vaša će se pećnica oglasiti sa “BIP”, tada otvorite vrata pećnice i
je li s nako otopljeno. Uklonite sve otopljene dijelove ili ih prekrijte provjeravajući
dob vrata pe ice, pritisnite **START** da nastavite s odmrzavanjem.
Vaša pećnica neće prestati s odmrzavanjem (čak i kada čujete zvuk) sve dok se vrata ne otvore.

SEKVENCA		HRANA	MIN/MAKS. KOLIČINA HRANE
1. MESO	Govedina Janjetina Teletina	Mljeveno meso	0,5kg

* 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 papirnatog 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.



Vodič za zagrijavanje i ponovno podgrijavanje

Za uspješno zagrijavanje i ponovno podgrijavanje u mikrovalnoj pećnici vrlo je važno pratiti nekoliko uputa. Izmjerite količinu hrane kako biste bolje odredili vrijeme potrebno za ponovno podgrijavanje. Za bolje rezultate, hranu posložite u krug. Hrana sobne temperature brže će se zagrijati od hrane iz hladnjaka. Hrana iz konzervi treba se izvaditi i smjestiti u posude koje su pogodne za mikrovalnu pećnicu. Hrana će se ravnomjernije zagrijati ukoliko je prekrivena poklopcem pogodnim za mikrovalnu pećnicu ili prekrivena plastičnim omotom s ventilom. Poklopac skidajte pažljivo kako se ne biste opekli na naglo izbijanje pare. Slijedeću tablicu koristite kao vodič u ponovnom podgrijavanju već spravljene hrane.

Namirnica	*Vrijeme spravljanja (na JAKO)*	*Posebne upute*
Kriške mesa 3 kriške (debljine 0,5cm)	1~2 minute	Kriške mesa stavite na tanjur prikladan za mikrovalnu pećnicu. Prekrijte plastičnim omotom s otvorom. * Napomena: Umak će mesu dati sočnost.
Komadi piletine 1 komad prsa 1 batak i zabatak	2~3 minute 3~3 1/2 minute	Komade piletine stavite na tanjur prikladan za mikrovalnu pećnicu. Prekrijte plastičnim omotom s otvorom.
Riblji fileti (170-230g)	1~2 minute	Ribu stavite na tanjur prikladan za mikrovalnu pećnicu. Prekrijte plastičnim omotom s otvorom.
Lazanje 1 porcija (300g)	4~6 minute	Lazanje stavite na tanjur prikladan za mikrovalnu pećnicu. Prekrijte plastičnim omotom s otvorom.
Složenac 1 šalica 4 šalice	1 1/2~3 minute 4 1/2~7 minute	KUHAJTE pokriveno u posudi prikladnoj za mikrovalnu pećnicu. Promiješajte jednom na polovici kuhanja.
Složenac kremast ili od sira 1 šalica 4 šalice	1~2 1/2 minute 3 1/2~6 minute	KUHAJTE pokriveno u posudi prikladnoj za mikrovalnu pećnicu. Promiješajte jednom na polovici kuhanja.
Govedina s roštilja 1 sendvič (1/2 šalice mesnog nadjeva) bez pokrova	1~2 1/2 minute	Pokrov i nadjev podgrijavajte odvojeno. Nadjev spravljajte u posudi prikladnoj za mikrovalnu pećnicu. Promiješajte jednom. Pokrov zagrijte kako je navedeno u tablici ispod.

Namirnica	*Vrijeme spravljanja (na JAKO)*	*Posebne upute*
Pire krumpir 1 šalica 4 šalice	2 1/2~3 1/2 minute 6~9 minute	KUHAJTE pokriveno u posudi prikladnoj za mikrovalnu pećnicu. Promiješajte jednom na polovici kuhanja.
Zapečene mahunarke 1 šalica	1 1/2~3 minute	KUHAJTE pokriveno u posudi prikladnoj za mikrovalnu pećnicu. Promiješajte jednom na polovici kuhanja.
Ravioli ili tjestenina u umaku 1 šalica 4 šalice	2 1/2~4 minute 7 1/2~11 minute	KUHAJTE pokriveno u posudi prikladnoj za mikrovalnu pećnicu. Promiješajte jednom na polovici kuhanja.
Riža 1 šalica 4 šalice	1~1 1/2 minute 3 1/2~5 minute	KUHAJTE pokriveno u posudi prikladnoj za mikrovalnu pećnicu. Promiješajte jednom na polovici kuhanja.
Rolani ili nadjeveni sendvič 1 rola	15~30 secunde	Umotajte u papirnati ubrus i stavite na stakleni pladanj.
Povrće 1 šalica 4 šalice	1 1/2~2 1/2 minute 3 1/2~5 1/2 minute	KUHAJTE pokriveno u posudi prikladnoj za mikrovalnu pećnicu. Promiješajte jednom na polovici kuhanja.
Juha 1 porcija (200g)	1 1/2~2 minute	KUHAJTE pokriveno u posudi prikladnoj za mikrovalnu pećnicu. Promiješajte jednom na polovici kuhanja.

Tablica
svježeg povrća

Artičoke (230g svaka)	2 srednje 4 srednje	4 1/2 ~ 7 10 ~ 12	Podrežite. Dodajte 2 čajne žličice vode i 2 čajne žličice soka. Prekrijte.	2~3 minute
Šparoge svježe stabljike	450g	2 1/2 ~ 6	Dodajte 1/2 šalice vode. Prekrijte.	2~3 minute
Mahunarke	450g	7 ~ 11	Dodajte 1/2 šalice vode u prekrivenu posudu za složenac od 1,5 litre. Promiješajte na pola kuhanja.	2~3 minute
Repa, svježa	450g	11 ~ 16	Dodajte 1/2 šalice vode u prekrivenu posudu za sloţenac od 1,5 litre. Promiješajte na pola kuhanja.	2~3 minute
Prokulica, svježa stabljika	450g	5 ~ 8	Stavite prokulicu u pekač. Dodajte 1/2 šalice vode.	2~3 minute
Kupus svježi, nasjeckani	450g	5 1/2~7 1/2	Dodajte 1/2 šalice vode u prekrivenu posudu za složenac od 1,5 litre. Promiješajte na pola kuhanja.	2~3 minute
Mrkve, svježe kriške	200g	2 ~ 3	Dodajte 1/4 šalice vode u prekrivenu posudu za sloţenac od 1,5 litre. Promiješajte na pola kuhanja.	2~3 minute
Cvjetača, svježa, cijela	450g	5 ~ 7	Podrežite. Dodajte 1/4 šalice vode u prekrivenu posudu za sloţenac od 1 litre. Promiješajte na pola kuhanja.	2~3 minute
Celer svježi, nasjeckani	2 šalice 4 šalice	11 ~ 16	Nasjeckajte. Dodajte 1/2 šalice vode u prekrivenu posudu za sloţenac od 1,5 litre. Promiješajte na pola kuhanja.	2~3 minute
Kukuruz svježi	2 klipa	4 ~ 8	Oljuštite. Dodajte 2 čaj. žlič. vode u pekač od 1,5 litre. Prekrijte.	2~3 minute

Gljive svježe nasjeckane	230g	1 1/2 ~ 2 1/2	Gljive stavite u prekrivenu posudu za složenac od 1,5 litre. Promiješajte na pola kuhanja.	2~3 minute
Pastrnak svježi nasjeckani	450g	4 ~ 7	Dodajte 1/2 šalice vode u prekrivenu posudu za sloţenac od 1,5 litre. Promiješajte na pola kuhanja.	2~3 minute
Grašak zeleni svježi	4 šalice	6 ~ 9	Dodajte 1/2 šalice vode u prekrivenu posudu za sloţenac od 1,5 litre. Promiješajte na pola kuhanja.	2~3 minute
Slatki krumpir cijeli za pečenje (170-230g svaki)	2 srednja 4 srednja	4 ~ 9 6~ 12	Krumpire nekoliko puta probodite viljuškom. Stavite na 2 papirnata ubrusa. Okrenite ih na pola spravljanja.	2~3 minute
Brijeli krumpir cijeli za pečenje (170-230g svaki)	2 krumpira 4 krumpira	5 1/2 ~ 7 1/2 9 1/2 ~ 14	Krumpire nekoliko puta probodite viljuškom. Stavite na 2 papirnata ubrusa. Okrenite ih na pola spravljanja.	2~3 minute
Špinat svježi, lišće	450g	4 1/2 ~ 7 1/2	Dodajte 1/2 šalice vode u prekrivenu posudu za sloţenac od 2 litre.	2~3 minute
Tikvice svježe nasjeckane	450g	4 1/2 ~ 7 1/2	Dodajte 1/2 šalice vode u prekrivenu posudu za složenac od 1,5 litre. Promiješajte na pola kuhanja.	2~3 minute
Tikvice svježe cijele	450g	6 ~ 9	Probodite. Stavite na 2 papirnata ubrusa. Okrenite tikvice i prerasporedite ih na pola spravljanja.	2~3 minute

Važne upute za sigurnost

Pročitajte pažljivo i čuvajte za buduću pripomoć

UPOZORENJE
Pazite da ste vrijeme spravljanja pravilno podesili jer bi prekuhavanje moglo dovesti do PLAMENA i velike ŠTETE u PEĆNICI.

1. Ne pokušavajte sami podešavati ili popravljati vrata, kontrolnu ploču, prekidače sigurnosnog sistema zatvaranja ili bilo koji drugi dio pećnice. Opasno je za svakoga da pokušava izvesti bilo kakvu vrstu popravka koja uključuje skidanje bilo kakvog poklopca koji štiti od izlaganja mikrovalnoj energiji. Popravke trebaju vršiti samo osobe za to osposobljene i ovlaštene.

2. Ne uključujte pećnicu dok je prazna. Tijekom neupotrebljavanja najbolje je u pećnici ostaviti čašu vode. Voda će upiti svu mikrovalnu energiju ukoliko se pećnica slučajno uključi.

3. Ne sušite odjeću u mikrovalnoj pećnici. Ukoliko predugo bude unutra, odjeća će pougljeniti i izgorjeti.

4. Ne kuhajte i ne zagrijavajte hranu umotanu u papir, ukoliko vaša knjiga s uputama za spravljanje hrane u mikrovalnoj pećnici ne sadrži upute za hranu.

5. Umjesto papirnatih ubrusa za potrebe mikrovalne pećnice ne koristite novinski papir.

6. Ne upotrebljavajte drvene posude. Mogle bi se zagrijati i pougljeniti. Ne upotrebljavajte keramičke posude s metalnim (zlatnim ili srebrnim) rubovima. Uklonite metalne vrpce. Metalni predmeti mogli bi se napuniti elektricitetom, što može prouzrokovati ozbiljnu štetu.

7. Ne stavljajte kuhinjske krpe, maramice ili bilo koje druge predmete između vrata i prednjih rubova pećnice, jer to može prouzrokovati otjecanje mikrovalne energije.

8. Ne upotrebljavajte proizvode od recikliranog papira jer mogu sadržavati nečistoće koje mogu prouzrokovati iskre i/ili plamen tijekom spravljanja hrane.

9. Ne uranjajte rotirajući pladanj u vodu neposredno nakon upotrebe. Mogao bi se oštetiti ili puknuti.

10. Manje količine hrane zahtijevaju manje vremena za kuhanje ili podgrijavanje. Ukoliko ih se ostavi na propisano vrijeme za veće količine, moglo bo doći do pregrijavanja i zagorijevanja.

11. Pazite da pećnicu postavite tako da su joj prednja vrata udaljena najmanje 8cm od ruba površine na koju je stavljena, kako bi se izbjegli slučajni padovi uređaja.

12. Prije spravljanja voća i povrća, napravite rupice na njihovoj koži.

13. Ne kuhajte jaja u ljusci. Unutar jaja može doći do nakupljanja pritiska i jaje se može raspuknuti.

14. Ne pokušavajte prženje u pećnici.

15. Prije spravljanja ili odmrzavanja hrane, s nje uklonite plastične omotače. Ipak, u nekim slučajevima hrana treba biti prekrivena plastičnim slojem, pri podgrijavanju ili kuhanju, kako je navedeno u knjizi s uputama za spravljanje hrane u mikrovalnoj pećnici.

16. Ukoliko su vrata pećnice ili dijelovi za hermetičko zatvaranje vrata oštećeni, pećnica se ne smije upotrebljavati dok je ne popravi osoba kvalificirana za to.

17. Primijetite li dim, isključite pećnicu i iskopčajte kabel iz utičnice, te ostavite vrata pećnice zatvorena, kako bi se spriječilo širenje mogućeg plamena.

18. Podgrijavate li ili spravljate hranu u posudama od plastike, papira ili ostalog zapaljivog materijala za jednokratnu uporabu, češće provjeravajte stanje u pećnici zbog mogućeg zapaljenja.

19. Djeca bez nadzora smiju koristiti pećnicu samo ako su dobila odgovarajuće upute za sigurno rukovanje i ako su razumjela opasnosti nepravilnog rukovanja.

20. Tekućine i ostale namirnice ne smiju se zagrijavati u poklopljenim posudama jer bi moglo doći do eksplozije.

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

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.

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

Faktori koji utječu na vrijeme spravljanja hrane u mikrovalnoj pećnici

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

Gustoća hrane

Lagana, porozna hrana kao što su kolači ili kruh brže se pripravljaju nego teška, gusta hrana kao pečenje i složenci. 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 pečenu mesa s kosti i masnoćom, kako se ne bi skuhali ili ispekli neravnomjerno.

Količina hrane

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

Oblik hrane

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

Prekrivanje

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

Dodavanje boje hrani

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

Prekrivanje masnim papirom

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

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.

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

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

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

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

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

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

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

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

Kako čistiti pećnicu

1 **Održavanje čistoće unutrašnjosti pećnice**
Mrvice i prolivena hrana lijepit će se za stjenke pećnice i na 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.

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 MOGLO PROUZROKOVATI POŽAR.

OPREZ
ZA SPRAVLJANJE KOKICA NIKADA NE KORISTITE SMEĐE PAPIRNATE VREĆICE. NIKADA NE POKUŠAVAJTE PONOVNO ISPEĆI 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 spravljani **u** konvencionalnoj pećnici ili na konvencionalnom kuhalu.

UPOZORENJE

OVAJ UREĐAJ MORA BITI UZEMLJEN

Žice napojnog kabla obojene su prema sljedećem kodu:

Plava - Nula
Smeđa - Faza
Zelena i Žuta - Zemlja

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

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

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

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

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

Tehničke karakteristike

	MS-197W
Strujni ulaz	230 v ac /50 Hz
Strujni izlaz	800 W (IEC60705 standard ocjenjivanja)
Mikrovalna frekvencija	2450 MHz
Vanjske dimenzije	455mm(širina) X 281mm(visina) X 325mm(dubina)
Potrošnja	1200 Wata

Oprez

Budite oprezni da biste izbegli moguću preteranu izloženost mikrotalasnoj energiji.

Mikrotalasna pećnica ne može raditi kada su vrata otvorena zbog sigurnosnog mehanizma koji je ugrađen u vrata. Sigurnosni mehanizam automatski gasi pećnicu kada se vrata otvore, inače u suprotnom to može dovesti do opasne izloženosti mikrotalasnoj energiji.
Važno je da ne dirate sigurnosni mehanizam.

Ne stavljajte nikakve predmete između prednje strane pećnice i vrata, i nemojte dozvoliti da se hrana ili ostaci sredstva za čišćenje natalože na diht površini na vratima.

Ne palite pećnicu ako je oštećena. Vrlo je važno da se vrata pećnice pravilno zatvaraju i da nema oštećenja na: (1) vratima (iskrivljena), (2) šarkama i kvakama (slomljene ili olabavljene), (3) dihtu na vratima i na površini koja treba da se diht zatvara.

Niko osim kvalifikovanog servisera ne bi trebalo da podešava ili popravlja mikotalasnu pećnicu.

Upozorenje

Kada zagrevate tečnosti, npr. supe, sosove ili pića u mikrotalasnoj pećnici, pazite da se ne pregreju jer se može desiti da prokljčaju, a da ne vidite mehuriće. Može se desiti da tečnost iznenada iskipi. Da biste sprečili da se ovo dogodi, uradite sledeće:

1. Izbegavajte da koristite posude sa ravnim ivicama i sa uskim grlom.

2. Nemojte pregrejati tečnost.

3. Promešajte tečnost pre nego posudu stavite u pećnicu i još jednom na polovini vremena potrebnog za zagrevanje.

4. Nakon zagrevanja, ostavite tečnost još malo u pećnici, pažljivo promešajte ili promućkajte i proverite temperaturu pre upotrebe kako biste izbegli da se opečete (naročito kada se radi o bebinim bočicama ili teglicama hrane sa bebe).

Upozorenje

Uvek ostavite hranu da malo odstoji nakon što ste je skuvali u mikrotalasnoj pećnici i proverite temperaturu pre jela. Naročito kad se radi o bebinim bočicama ili teglicama sa hranom za bebe.

Kako radi mikrotalasna pećnica

Mikrotalasi su oblik energije sličan radio i televizijskim talasima i običnoj dnevnoj svetlosti.
Normalno, mikrotalasi se šire kroz atmosferu i nestaju bez efekta. Međutim, miktotalasne pećnice imaju magnetron koji je dizajniran tako da iskoristi energiju koju imaju mikrotalasi. Električna energija kojom je snabdevena magnetronska cev koristi se da bi se stvorila mikrotalasna energija.

Mikrotalasi ulaze u područje za kuvanje kroz otvore unutar pećnice. Rotirajući sto ili tacna smešteni su na dnu pećnice. Mikrotalasi ne mogu proći kroz metalne zidove pećnice, ali mogu proći kroz staklo, porculan ili papir, materijale od kojih su napravljene posude za kuvanje u mikrotalasnim pećnicama.

Mikrotalasi ne greju posudje u kojem je hrana, iako će se ono eventualno ugrejati od toplote same hrane.

Vrlo bezbedan kućni aparat zaista siguran uređaj

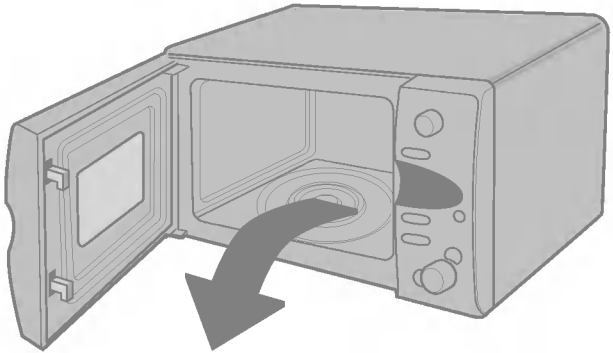
Vaša mikrotalasna pećnica je jedan od najbezbednijih kućnih aparata. Kada se vrata otvore, pećnica automatski prestaje da proizvodi mikrotalase. Mikrotalasna energija se potpuno pretvori u toplotu kada uđe u hranu, tako da nema "ostataka" energije koji bi vam naškodili kada jedete.

Oprez _____ 140
Sadržaj _____ 141
Raspakivanje i instalacije _____ 142 ~ 143
Podešavanje sata _____ 144
Zaštita od dece _____ 145
Kuvanje mikrotalasima _____ 146
Nivo mikrotalasne snage _____ 147
Brzi početak _____ 148
Samo-kuvanje _____ 149 ~ 150
Samo-odmrzavanje _____ 151 ~ 152
Brzo odmrza-vanja _____ 153 ~ 154
Uputstvo za grejanje ili podgrevanje _____ 155
Uputstva za sveže povrće _____ 156
Važne sigurnosne instrukcije
Pročitaj pažljivo i čuvaj ako zatreba _____ 157
Sigurno Posuđe za mikrotalase _____ 158
Karakteristike hrane i Kuvanje mikrotalasima _____ 159 ~ 160
Pitanja i odgovori _____ 161
Informacija o utikaču/Tehničke specifikacije _____ 162

Raspakivanje i instalacije

Sledeći osnovne korake opisane na ove dve stranice, moći ćete brzo proveriti da li vaša pećnica propisno radi. Molimo vas da posebnu pažnju obratite na deo koji se odnosi na to gde ćete postaviti vašu mikrotalasnu pećnicu. Prilikom raspakivanja pećnice budite sigurni da ste uklonili sve dodatke i ambalažu. Proverite da vaša pećnica nije oštećena tokom transporta.

1 Raspakujte vašu pećnicu i stavite je na ravnu, nivelisanu površinu.



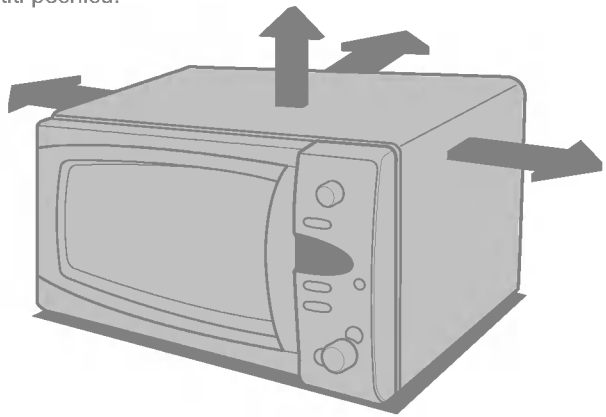


STAKLENA TACNA



ROTIRAJUĆE POSTOLJE

2 Postavite pećnicu na nivelisanu površinu po vašoj želji na
visinu iznad 85 cm, ali tako da ima bar 30 cm slobodnog
prostora iznad i 10 cm iza pećnice, kako bi se omogućila pravilna ventilacija. Prednja strana treba da je bar 8 cm udaljena od ivice površine na koju je smeštena pećnica, kako se ne bi slučajno prevrnula. Izlazni ventil je smešten ili na vrhu ili sa strane pećnice. Blorikanjem ventila možete oštetiti pećnicu.

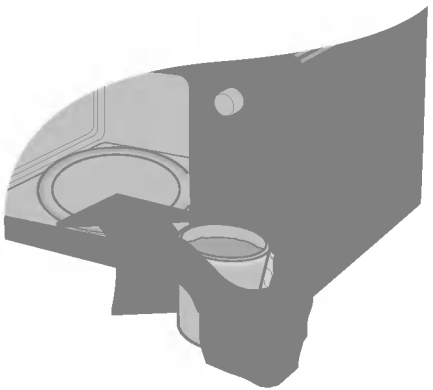


OVA PEĆNICA NE BI TREBALA DA SE KORISTI U U KOMERCIJALNE SVRHE ZA KEJTERING.

3 Uključite pećnicu u standardnu utičnicu. Ona bi trebalo da je jedini aparat uključen u tu utičnicu. **Ako ne radi kako treba, isključite je iz struje, pa onda ponovo uključite.**

4 Otvorite vrata pećnice pritiskom na dugme **DOOR.** Postavite **ROTIRAJUĆE POSTOLJE** u pećnicu i stavite na njega **STAKLENU TACNU.**

5 Napunite bezbednu posudu za mikrotalasnu pećnicu sa 300 ml vode.
Stavite je na **STAKLENU TACNU** i zatvorite vrata. Ako niste sigurni koju vrstu posude treba da koristite, pogledajte stranu 158 .



6 Pritisnite dugme **START** šest puta kako biste vreme za kuvanje podesili na 3 minuta. Svaki put kada pritisnete dugme čućete pištanje. Peć će početi sa radom i pre nego dugme pritisnete šesti put. Ništa ne brinite, to je normalno.



7 Na ekranu ćete videti kako odbrojavaju minuti od tri do nula. Kada vreme istekne, tj. na nuli, čućete pištanje. Otvorite vrata i proverite. temperaturu vode. Ako pećnica pravilno radi, voda treba da je topla. **Pazite kada vadite posudu, može biti** vruća.



VAŠA PEĆNICA JE INSTALIRANA.

Podešavanje sata

Možete podesiti sat bilo na sat od 12 sati ili sat od 24 sata.
U sledećem primeru pokazaću vam kako da podesite vreme na 14:35 koristeći sat podešen na 24 časa.
Proverite da li ste uklonili svu ambalažu sa pećnice.



Kada ste prvi put uključili u utičnicu vašu pećnicu ili ste je ponovo uključili nakon što ste je isključili iz struje, **"0"** će se pojaviti na ekranu; moraćete da ponovo namestite sat.

Ako sat (ili ekran) pokazuje neke čudne simbole, isključite pećnicu iz struje, ponovo je uključite pa onda namestite sat.

Pa[redacted] instalirate pećnicu kao što je ranije opisano

Pri[redacted]**LEAR.**



Pri[redacted]jedanput.

(Ak[redacted]site sat od 12 sati, pritisnite **CLOCK** još jedanput. Ako želite da promenite neke opcije nakon što ste podesili sat, moraćete pećnicu isključiti iz utičnice, pa je ponovo uključiti.)



Ok[redacted]se na ekranu ne pojavi "14:00".

Pri[redacted]da potvrdite sat.



Ok[redacted]k se na ekranu ne pojavi "14:35".

Pri[redacted]
Sat počinje da odbrojava.



Zaštita od dece



Vaša pećnica ima sigurnosni mehanizam koji sprečava da se slučajno upali. Kada ste jednom podesili zaštitu od dece, nećete moći da koristite ni jednu funkciju niti da kuvate.
Međutim, dete ipak može da otvori vrata pećnice!

1 Pri[illegible]e STO[illegible]EAR.



2 Pri[illegible]nte i držite **STOP/CLEAR** dok se na ekranu ne pojavi [illegible]ne čuj[illegible]štanje.

Zaštita od dece je sada podešena.

Vreme će nestati sa ekrana ako ste podesili sat.



3 "L[illegible] ostati na [illegible]anu kako bi vas podsećalo da ste podesili [illegible]dece



Da [illegible]isklju[illegible]štitu od dece pritisnite i držite **STOP/CLEAR** [illegible]ok **"L"** ne nestane sa ekrana. Čuć[illegible]anje kada ga pustite.



Kuvanje
mikrotalasima

U sledećem primeru pokazaću vam kako da spremite neku hranu na 640W(80%) snage za 5 minuta i 30 sekundi.



Vašu pećnicu možete podesiti na pet nivoa mikrotalasne snage.

SNAGA	%	Snaga
VISOKA	100%	800W
SREDNJE VISOKA	80%	640W
SREDNJA	60%	480W
ODMRZAVANJE/ SREDNJE NISKA	40%	320W
NISKA	20%	160W

1 Proverite da ste pravilno instalirali pećnicu, kao što je ranije opisano u uvodnom delu priručniku.

Pritisnite **STOP/CLEAR.**



2 Okrećite **FUNCTION** da podesite 640W(80%) snage.



3 Okrećite **DIAL** sve dok se na ekranu ne pojavi “5:30”.



4 Pritisnite **START**.



Nivo mikrotalasne snage

Vaša mikrotalasna pećnica ima 5 nivoa snage, što vam daje maksimalnu fleksibilnost i kontrolu prilikom kuvanja. Sledeća tabela pokazuje vam primere hrane i preporučene snage kuvanja prilikom upotrebe ove mikrotalasne pećnice.



VISOKA	* Da prokuvate vodu * Da zarumenite mlevenu govedinu * Da kuvate komade piletine, ćuretine, ribu, povrće * Da kuvate mekane komade mesa	100%	800W
SREDNJE VISOKA	* Svo podgrevanje * Peći meso i piletinu * Kuvati gljive i školjke * Kuvati jela sa sirom i jajima	80%	640W
SREDNJA	* Peći kolače i pogačice * Spremati jaja * Kuvati pudinge * Spremati pirinač, supe	60%	480W
ODMRZAVANJE/ SREDNJE NISKA	* Svo odmrzavanje * Topiti puter i čokoladu * Kuvati manje mekane komade mesa	40%	320W
NISKA	* Smekšati puter i sir * Smekšati sladoled * Testo da naraste	20%	160W

Brzi početak

U sledećem primeru pokazaću vam kako da podesite 2 minuta kuvanja na visokoj snazi.



Opcija **Brzi početak** omogućava vam da u intervalima od 30 sekundi podesite visoku snagu kuvanja pritiskom na dugme **QUICK START.**

1 Pri[illegible]e **STO[illegible]LEAR.**



2 Pri[illegible]te **QUIC[illegible]TART** četiri puta da podesite 2 minuta na [illegible]zi.
Pe[illegible]a će poč[illegible] da radi i pre nego pritisnete četvrti put.



3 To[illegible] kuvanja[illegible] opciji **QUICK START**, možete produžiti vreme [illegible]anja [illegible]ljanjem pritiska na dugme **QUICK START.**



Samo-kuvanje vam omogućava da skuvate vašu omiljenu hranu jednostavno birajući vrstu hranu i unoseći težinu.

Vrsta hrane	pritisnite **SAMO-KUVANJE**
KROMPIR U LJUSCI	1 put
SVEŽE POVRĆE	2 puta
SMRZNUTO POVRĆE	3 puta

1 P... STO... EAR.



2 Prit...ite **AUTO COOK** dva puta da odaberete sveže povrće.



3 Ok...ite **DIAL** ...se na ekranu ne pojavi “0.6”.
Prit...ite **START**.





1. KROMPIR U LJUSCI	Sobna	Staklena tacna	0,1 kg ~ 1,0 kg	Operite i posušite krompir. Izbockajte ga nekoliko puta viljuškom. Stavite krompir sa tri papirne salvetice u centar staklene tacne. Nakon kuvanja, pustite ga da odstoji pokriven folijom 5 minuta.
2. SVEŽE POVRĆE	Sobna	Zdela pogodna za mikrotalasnu pećnicu	0,2 kg ~ 0,8 kg	Stavite povrće u zdelu pogodnu za mikrotalasnu pećnicu. Dodajte vodu. Pokrijte folijom. Nakon kuvanja, ostavite da odstoji 2 minuta. Vodu dodajte prema količini povrća: • 0,2kg-0,4kg: 2 supene kašike vode • 0,5kg-0,8kg: 4 supene kašike vode
3. SMRZNUTO POVRĆE	Smrznuta	Zdela pogodna za mikrotalasnu pećnicu	0,2 kg ~ 0,8 kg	Stavite povrće u zdelu pogodnu za mikrotalasnu pećnicu. Dodajte vodu. Pokrijte folijom. Nakon kuvanja, ostavite da odstoji 2 minuta. Vodu dodajte prema količini povrća: • 0,2kg-0,4kg: 2 supene kašike vode • 0,5kg-0,8kg: 4 supene kašike vode

Temperatura i gustina hrane variraju. Preporučujem vam da pregledate hranu pre kuvanja. Obratite posebnu pažnju na velike komade mesa i piletine. Neka hrana ne treba da bude potpuno odmrznuta pre kuvanja. Na primer, riba se kuva tako brzo da je ponekad bolje da počnete kuvanje dok je još blago smrznuta. BREAD program je pogodan za odmrzavanje malih komada kao što su zemičke ili male vekne hleba. Trebaće im malo vremena da odstoje kako bi se centar odmrznuo. U sledećem primeru pokazaću vam kako da odmrznete 1,4 kg smrznute piletine.

Samo- odmrzavanje



Vaša mikrotalasna pećnica se može podesiti na četiri kategorije odmrzavanja: **MESO, PERAD, RIBA I HLEB;** svaka kategorija odmrzavanja se podešava na različitu snagu. Ponavljanjem pritiska na dugme **Samo-odmrzavanje** podesićete različite kategorije odmrzavanja.

Kategorija	Pritisnite **Samo-odmrzavanje**
Meso	1 put
Perad	2 puta
Riba	3 puta
Hleb	4 puta

[redacted]**EAR.**
[redacted] treba da odmrznete. Pazite da uklonite sve metalne spajalice ili omotače; zatim stavite hranu u pećnicu i zatvorite vrata.



Priti[redacted]**DEFROST** dva puta da biste podesili na [redacted]anje piletine.



Une[redacted]rane koju želite da odmrznete.
[redacted]se na ekranu ne pojavi "1.4".



Priti[redacted]



Tok[redacted]nja čućete pištanje (BIP), kada treba da otvorite vrata, okrenete hranu i [redacted]ako bi se uverili da se ravnomerno odmrzava. Izvadite one komade koji su s[redacted]krijte kako bi usporili odmrzavanje. Nakon što ste proverili hranu, zatvorite vrata i pritisnite dugme **START** da bi se odmrzavanje nastavilo. **Vaša pećnica neće prestati da odmrzava (čak ni nakon što ste čuli pištanje) sve dok ne otvorite vrata.**

* Hranu koju ćete odmrzavati treba da stavite u posudu pogodnu za mikrotalasnu pećnicu a zatim na rotirajući sto, ne pokrivajući.
* Ako je potrebno, prekrijte male površine mesa ili piletine ravnim komadima aluminijumske folije. To će sprečiti da ove površine postanu vruće tokom odmrzavanja. Pazite da folija ne dodiruje zidove pećnice.
* Razdvojite mleveno meso, odreske, kobasice i slaninu čim pre.
  Kada čujete pištanje, prevrnite hranu. Izvadite komade koji su se odmrzli. Nastavite da odmrzavate preostale komade. Nakon odmrzavanja, pustite da odstoji dok se potpuno ne odmrzne.
* Na primer, veliki komadi mesa i celo pile će trebati da ODSTOJE minimum 1 sat pre kuvanja.

KATEGORIJA	*MAX. TEŽINA*	*POSUDA*	*HRANA*
Meso **Perad** **Riba**	0,1 kg ~ 4,0 kg	Mikrotalasno posuđe (plitak tanjir)	**Meso** Mlevena govedina, fileti, kockice za paprikaš, bubrežnjak, veliki komadi za dinstanje, but (u komadu), pljeskavice, krmenadle, jagnjeće kotlete, rolovano pečenje, kobasica, kotleti (2 cm). Kada čujete pištanje, prevrnite. Nakon odmrzavanja, ostavite da odstoji 5-15 minuta. **Perad** Celo pile, bataci, belo meso, ćureće belo meso (ispod 2 kg). Kada čujete pištanje, prevrnite. Nakon odmrzavanja, ostavite da odstoji 20-30 minuta. **Riba** Fileti, šnicle, cela riba, plodovi mora Kada čujete pištanje, prevrnite. Nakon odmrzavanja, ostavite da odstoji 10-20 minuta.
Hleb	0,1 kg ~ 0,5 kg	Papirna salvetica ili plitak tanjir	Kriške hleba, zemičke, baget itd.

Brzo odmrza-vanja

Koristite ovu funkciju da vrlo brzo odmrznete 0,5kg mlevenog mesa. Trebaće mu vreme da odstoji kako bi se centar odmrznuo. U sledećem primeru pokazaću vam kako da odmrznete 0,5kg mlevenog mesa.



Vaša pećnica ima program za brzo odmrzavanje (MEAT).

1 P[illegible]e **STO[illegible]EAR.**
[illegible] hra[illegible] treba da odmrznete. Proverite da li ste uklonili [illegible] metalne spajalice ili omotače. Stavite hranu u pećnicu i zatvorite vrata.



2 P[illegible]nite **QUIC[illegible]EFROST.**
[illegible]e aut[illegible]ski početi da radi.



3 T[illegible] odmrza[illegible]a čućete pištanje kada treba da otvorite vrata, prevrnete meso i odvojite [illegible]ko bi [illegible]verili da se ravnomerno odmrzava. Izvadite one delove koji su se odmrzli ili in [illegible]okriite k[illegible] bi usporili odmrzavanje. Nakon provere, zatvorite vrata pećnice i pritisnite **START** da nastavite odmrzavanje.
Vaša pećnica neće prestati da odmrzava (čak ni nakon što čujete pištanje) sve dok ne otvorite vrata.

KOMANDA		HRANA	MIN./MAXKOLIČINA
1. MESO	Govedina Jagnjetina Teletina	Mleveno meso	0,5 kg

* Korist od funkcije brzog odmrzavanja (Quick Defrost) je automatsko podešavanje i kontrola odmrzavanja, ali kao i kod klasičnog odmrzavanja, moraćete proveriti hranu tokom odmrzavanja.
* Za bolji rezultat, izvadite ribu, školjke, meso i piletinu iz njihove originalne ambalaže. Inače će ambalaža zadržavati sokove i paru blizu mesa pa može da se desi da se spoljašnja površina skuva.
* Stavite hranu u plitku široku zdelu da zadržite sokove.
* Hrana bi trebala biti još malo smrznuta u centru kada je izvadite iz pećnice.
* Nakon odmrzavanja, ostavite da odstoji 10 minuta ili dok se ne odmrzne.ute sau până se dezgheață.



Da biste uspešno ugrejali ili podgrejali hranu mikrotalasnoj pećnici, važno je da sledite nekoliko uputstava. Izmerite hranu kako biste odredili vreme potrebno za podgrevanje. Složite hranu u krug za bolji rezultat. Hrana koja ima sobnu temperaturu će se brže zagrejati od one izvađene iz frižidera. Konzervisanu hranu treba izvaditi iz konzerve i staviti u posudu pogodnu za mikrotalasnu pećnicu. Hrana će se ravnomernije zagrevati ako je prekrijete poklopcem otpornim na mikrotalase ili plastičnom folijom tako da vazduh može da uđe. Pažljivo skinite poklopac ili foliju kako vas ne bi opekla para. Koristite sledeću tabelu kao uputstvo za podgrevanje kuvane hrane.

Uputstvo za grejanje ili podgrevanje

Vrsta hrane	*Vreme podgrevanja (na visokoj snazi)*	*Specijalne instrukcije*
Isečeno meso 3 šnita (0,5 cm debela)	1~2 minuta	Stavite isečeno meso na tanjir pogodan za mikrotalasnu pećnicu. Pokrijte plastičnom folijom ali ostavite da vazduh može ući. * Primedba: umak ili sos pomažu da meso ostane sočno.
Komadi piletine 1 belo meso 1 batak i karabatak	 2~3 minuta 3~3 1/2 minuta	Stavite komade piletine na tanjir pogodan za mikrotalasnu pećnicu. Pokrijte plastičnom folijom ali ostavite da vazduh može ući.
Riblji fileti (170-230g)	1~2 minuta	Stavite ribu na tanjir pogodan za mikrotalasnu pećnicu. Pokrijte plastičnom folijom ali ostavite da vazduh može ući.
Lazanje 1 obrok (300 grama)	4~6 minuta	Stavite lazanje na tanjir pogodan za mikrotalasnu pećnicu. Pokrijte plastičnom folijom ali ostavite da vazduh može ući.
Đuveč 1 šolja 4 šolje	 1 1/2~3 minuta 4 1/2~7minuta	Podgrevajte pokriveno u đuveču pogodnom za mikrotalasnu pećnicu. Promešajte jednom na polovini vremena.
Đuveč Sa sirom 1 šolja 4 šolje	 1~2 1/2 minuta 3 1/2~6 minuta	Podgrevajte pokriveno u đuveču pogodnom za mikrotalasnu pećnicu. Promešajte jednom na polovini vremena.
Sloppy Joe ili govedina sa roštilja 1 sendvič (pola šolje mesa, bez zemičke)	1~2 1/2 minuta	Podgrejte masu za sendvič i zemičku odvojeno. Podgrevajte u đuveču pogodnom za mikrotalasnu pećnicu. Promešajte jedanput. Zagrejte zemičku kao što je rečeno u tabeli ispod.

Vrsta hrane	*Vreme podgrevanja (na visokoj snazi)*	*Specijalne instrukcije*
Pire krompir 1 šolja 4 šolje	 2 1/2~3 1/2 minuta 6~9 minuta	Podgrevajte pokriveno u đuveču pogodnom za mikrotalasnu pećnicu. Promešajte jednom na polovini podgrevanja.
Pasulj iz rerne 1 šolja	1 1/2~3 minuta	Pogrevajte pokriveno u đuveču pogodnom za mikrotalasnu pećnicu. Promešajte jednom na polovini vremena za podgrevanje.
Ravioli ili testenina u sosu 1 šolja 4 šolje	 2 1/2~4 minuta 7 1/2~11 minuta	Podgrevajte pokriveno u đuveču pogodnomza mikrotalasnu pećnicu. Promešajte jednom na polovini vremena.
Pirinač 1 šolja 4 šolje	 1~1 1/2 minuta 3 1/2~5 minuta	Podgrevajte pokriveno u đuveču pogodnomza mikrotalasnu pećnicu. Promešajte jednom na polovini vremena.
Sendvič ili zemička 1 zemička	 15~30 sekundi	Umotajte u papirnu salveticu i stavite na staklenu tacnu.
Povrće 1 šolja 4 šolje	 1 1/2~2 1/2 minuta 3 1/2~5 1/2 minuta	Podgrevajte pokriveno u đuveču pogodnom za mikrotalasnu pećnicu. Promešajte jednom na polovini vremena.
Supa 1 tanjir	1 1/2~2 minuta	Podgrevajte pokriveno u đuveču pogodnom za mikrotalasnu pećnicu. Promešajte jednom na polovini vremena

Uputstva za
sveže povrće

Artičoke 230g svaka	2 srednje 4 srednje	4 1/2 ~ 7 10 ~ 12	Očistite. Dodajte 2 supene kašike vode i 2 s.k. soka. Pokrijte.	2~3 minuta
Špargla	450g	2 1/2 ~ 6	Dodajte jednu šolju vode. Pokrijte.	2~3 minuta
Bora-Nija	450g	7 ~ 11	Dodajte 1/2 šolje vode u đuveč od 1,5 litra. Promešajte na polovini kuvanja.	2~3 minuta
Cvekla	450g	11 ~ 16	Dodajte 1/2 šolje vode u poklopljen đuveč od 1,5 litra. Rearanžirajte na polovini kuvanja.	2~3 minuta
Brokoli	450g	5 ~ 8	Stavite brokoli u zdelu. Dodajte 1/2 šolje vode.	2~3 minuta
Kupus, isečen	450g	5 1/2~7 1/2	Dodajte 1/2 šolje vode u poklopljen đuveč od 1,5 litra. Promešajte na polovini kuvanja.	2~3 minuta
Šargarepa, isečena	200g	2 ~ 3	Dodajte 1/4 šolje vode u poklopljen đuveč od 1,5 litra. Promešajte na polovini kuvanja.	2~3 minuta
Karfiol, ceo	450g	5 ~ 7	Očistite. Dodajte 1/4 šolje vode u poklopljen đuveč od 1,5 litra. Promešajte na polovini kuvanja	2~3 minuta
Karfiol, cvetovi, Celer iseckan	2 šolje 4 šolje	11 ~ 16	Iseckajte. Dodajte 1/2 šolje vode u poklopljen đuveč od 1,5 litra. Promešajte na polovini kuvanja.	2~3 minuta

Kukuruz	2 klipa	4 ~ 8	Očistite. Dodajte 2 supene kašike vode u zdelu od 1,5 litra. Pokrijte.	2~3 minuta
Gljive, isečene	230g	1 1/2 ~ 2 1/2	Stavite gljive u poklopljen đuveč od 1,5 litra. Promešajte na polovini kuvnja.	2~3 minuta
Paštr-Njak, isečen	450g	4 ~ 7	Dodajte 1/2 šolje vode u poklopljen đuveč od 1,5 litra. Prome-šajte na polovini kuvanja.	2~3 minuta
Grašak	4 šolje	6 ~ 9	Dodajte 1/2 šolje vode u poklopljen đuveč od 1,5 litra. Promešajte na polovini kuvanja.	2~3 minuta
Slatki Krom-Pir, ceo 170-230g svaki	2 srednja 4 srednja	4 ~ 9 6~ 12	Izbockajte krompir nekoliko puta viljuškom. Stavite na 2 papirne salvete. Okrenite na polovini pečenja.	2~3 minuta
Beli Krom-pir, ceo 170-230 g svaki	2 krompira 4 krompira	5 1/2 ~ 7 1/2 9 1/2 ~ 14	Izbockajte krompir nekoliko puta viljuškom. Stavite na 2 papirne salvete. Okrenite na polovini pečenja.	2~3 minuta
Spanać	450g	4 1/2 ~ 7 1/2	Dodajte 1/2 šolje vode u poklopljen đuveč od 2 litra.	2~3 minuta
Tikvice isečene	450g	4 1/2 ~ 7 1/2	Dodajte 1/2 šolje vode u poklopljen đuveč od 1,5 litra. Promešajte na polovini kuvanja.	2~3 minuta
Tikvice cele	450g	6 ~ 9	Izbockajte. Stavite na dve papirne salvetice. Na polovini vremena okrenite tikvice i rearanžirajte ih.	2~3 minuta

UPOZORENJE

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

Važne sigurnosne instrukcije

Pročitaj pažljivo i čuvaj ako zatreba

1. Ne pokušavajte da popravite ili namestite vrata, kontrolnu ploču, prekidače za sigurnosne mehanizme ili bilo koji drugi deo pećnice. Opasno je za bilo koga da vrši popravke koje uključuju uklanjanje poklopca koji štiti od mikrotalasne energije. Popravke treba da vrše samo kvalifikovani serviseri.

2. Ne uključujte pećnicu kada je prazna. Najbolje je da ostavite čašu vode u pećnici kada je ne koristite. Voda će absorbovati svu mikrotalasnu energiju ako se pećnica slučajno upali.

3. Ne sušite odeću u pećnici jer može da se ugljeniše ili izgori ako se greje suviše dugo.

4. Ne kuvajte hranu umotanu u papirne salvete, osim ako tako nije rečeno u instrukcijama za kuvanje te hrane.

5. Ne koristite novine umesto papirnih salveta za kuvanje.

6. Ne koristite drveno posuđe. Može se pregrejati i pocrneti. Ne koristite keramičko posuđe koje na sebi ima ukrase od srebra, zlata ili bilo kojeg drugog metala. Uvek uklonite metalne spajalice. Metalni predmeti mogu početi da varniče i tako ozbiljno oštetiti vašu pećnicu.

7. Ne koristite kuhinjske krpe ili salvete ili bilo šta drugo što može stvoriti prepreku između vrata i prednje ivice pećnice, jer to može prouzrokovati curenje mikrotalasne energije.

8. Ne koristite proizvode od recikliranod papira jer oni mogu sadržavati nečistoće koje mogu prouzrokovati varnice i/ili vatru kada se koriste pri kuvanju.

9. Ne ispirajte vodom rotirajući deo neposredno nakon kuvanja, jer može da se slomi ili ošteti.

10. Malim količinama hrane treba manje vremena za kuvanje ili podgrevanje. Ako ih ostavimo duže, mogu izgoreti ili se pregrejati.

11. Stavite pećnicu tako da su prednja vrata bar 8 cm iza ivice površine na kojoj je smeštena pećnica, kako se ne bi slučajno prevrnula.

12. Pre kuvanja, izbockajte ljusku krompira, jabuke ili sličnog voća i povrća.

13. Ne kuvajte jaja u ljusci. Pritisak unutar jajeta će narasti, pa će pući.

14. Ne pokušavajte da pržite hranu u dubokom ulju u vašoj pećnici.

15. Uklonite plastičnu ambalažu sa hrane pre kuvanja ili odmrzavanja. Primetićete da u nekim slučajevima hrana treba da je prekrivena plastičnom folijom prilikom kuvanja ili odmrzavanja.

16. Ako su vrata ili diht na vratima oštećeni, pećnica se ne sme koristiti sve dok je ne popravi kvalifikovani serviser.

17. Ako primetite dim, isključite pećnicu ili je iskopčajte iz struje i držite vrata zatvorena kako bi ugasili eventualni plamen.

18. Kada hranu podgrevate ili kuvate u plastici ili papirnom suđu ili drugom zapaljivom materijalu, često proverite pećnicu zbog mogućnosti da se posuda ne raspadne ili zapali.

19. Dozvolite deci da koriste mikrotalasnu pećnicu bez nadzora odraslih tek kada ste im dali adekvatne instrukcije kako bi dete moglo bezbedno da je koristi i kada razume opasnosti od nepravilne upotrebe.

20. Tečnosti ili druga hrana ne smeju se zagrevati u posudama sa diht poklopcima jer mogu eksplodirati.

Sigurno Posuđe za mikrotalase

Nikad ne koristite metal ili posuđe sa metalnim okvirom.
Mikrotalasi ne mogu prodreti kroz metal.
Oni će se odbiti od metala i prouzrokovati varničenje, pojavu sličnu munji. Većina ne-metalnih posuda otpornih na toplotu su bezbedne za upotrebu u mikrotalasnoj pećnici. Međutim, neke mogu sadržavati materijale koji ih čine nepodobnim za korišćenje u mikrotalasnoj pećnici. Ako niste sigurni da li smete koristiti neki sud u mikrotalasnoj pećnici, postoji jednostavan način da saznate da li je posuda pogodna ili ne. Stavite posudu pored staklene zdele napunjene vodom u mikrotalasnu pećnicu. Uključite pećnicu na HIGH na jedan minut. Ako se voda ugreje a "sumnjiva" posuda ostane hladna na dodir, možete je koristiti u mikrotalasnoj pećnici. Ako međutim voda ne promeni temperaturu, ali posuda postane topla, to znači da je ona absorbovala mikrotalasnu energiju i da nije bezbedna za upotrebu u mikrotalasnoj pećnici. Vi verovatno već sada imate mnoge posude u vašoj kuhinji koje su pogodne za korišćenje u mikrotalasnoj pećnici. Samo pažljivo pročitajte sledeća uputstva.

Tanjiri
Mnoge vrste tanjira su bezbedne za korišćenje u mikrotalasnoj pećnici. Ako niste sigurni, konsultujte priručnike od proizvođača ili izvedite test koji smo vam opisali.

Stakleno posuđe
Posuđe od vatrostalnog stakla je bezbedno za upotrebu u mikrotalasnoj pećnici. Ne koristite delikatno posuđe kao što su obične ili čaše za vino jer se mogu rasprsnuti kad se hrana zagreje.

Plastične zdele
Mogu da se koriste za hranu koja treba brzo da se zagreje. Međutim, ne treba ih koristiti za hranu kojoj treba više vremena u pećnici jer vruća hrana može da ih izvitoperi ili istopi.

Papir
Papirni tanjiri i posude su pogodni i bezbedni za korišćenje u mikrotalasnim pećnicama, kada je vreme kuvanja kratko, a hrana koja se kuva ima malo masnoće i tečnosti. Papirne salvete su takođe vrlo korisne za umotavanje hrane i oblaganje tepsija u kojima se kuva masna hrana, kao što je slanina. Izbegavajte papir u boji jer boja može da se izluči. Neki reciklirani papiri mogu sadržavati nečistoće koje mogu prouzrokovati varničenje ili vatru kada se koriste u mikrotalasnoj pećnici.

Plastične kese za kuvanje
Mešanje je jedna od najvažnijih tehnika pri kuvanju mikrotalasima. Kod klasičnog kuvanja, mešanje se koristi da bi se hrana sjedinila. Hranu koju kuvamo u mikrotalasnoj pećnici mešamo da bismo rasporedili toplotu. Uvek mešajte od spolja prema unutra, jer se spoljašnja strana uvek prva ugreje.

Plastično posuđe za mikrotalasnu pećnicu
Postoji posuđe raznih veličina i oblika za mikrotalasne pećnice. Uglavnom, možete koristiti posuđe koje već imate pri ruci, umesto da kupujete novo posuđe.

Lonci, grnčarija i keramika
Posude od ovih materijala su uglavnom bezbedne za upotrebu u mikrotalasnim posudama, ali ih ipak treba testirati da budete sigurni.

OPREZ
Neke posude sa visokim sadržajem olova ili gvožđa nisu pogodne za kuvanje u mikrotalasnim pećnicama.
Posude treba testirati kako bi se uverili da su pogodne za upotrebu u mikrotalasnim pećnicama.

Pazite na stvari

Recepti u knjigama su pripremljeni sa mnogo pažnje, ali vaš uspeh u pripremanju hrane će zavisiti od toga koliko pažnje posvećujete hrani koju kuvate. Uvek nadgledajte hranu dok kuvate. Vaša mikrotalasna pećnica ima svetlo koje se automatski pali kada pećnica počne da radi promešate, dignete gore i slično smatrajte minimalnim, preporučenim postupcima. Ako vam se čini da se hrana nejednako kuva, prosto uradite šta mislite da je potrebno da rešite problem.

Faktori koji utiču na vreme kuvanja

Mnogi faktori utiču na vreme kuvanja. Temperatura sastojaka koje koristite mnogo znači pri kuvanju u mikrotalasnoj pećnici. Na primer, kolaču koji spremate sa ledeno hladnim puterom, mlekom i jajima će trebati znatno više vremena da se ispeče nego onome koga spremate sa sastojcima koji imaju sobnu temperaturu. Recepti u ovoj knjizi pružaju dijapazon vremena za kuvanje. Uglavnom, videćete da hrana ostaje nedokuvana kada je vreme kuvanja kraće, a nekad biste možda želeli da se hrana kuva duže od maksimalno navedenog vremena, po vašem ličnom ukusu. Vladajuća filozofija ove knjige jeste da je najbolje da recept bude konzervativan u smislu vremena kuvanja. A prekuvana hrana je zauvek upropašćena. Neki recepti, pogotovo oni za hlebove, kolače i pudinge, preporučuju da se hrana izvadi iz pećnice dok je još malo nedokuvana. Ovo nije greška. Kada se pusti hrana da malo odstoji, obično poklopljena, ona nastavlja da se kuva i van pećnice budući da toplota zadržana u spoljašnjim delovima hrane polako prodire ka unutrašnjosti. Ako se hrana ostavi u pećnici dok se skroz ne skuva, spoljašnjost može da se prekuva, pa čak i da izgori. Postaćete sve veštiji u procenjivanju vremena potrebnog za kuvanje u pećnici i vremena potrebnog da hrana odstoji van nje.

Gustina hrane

Lagana, porozna hrana, kao što su kolači, hleb, kuva se brže nego teška, gusta hrana, kao pečenje i djuveči. Morate paziti kada kuvate u mikrotalasnoj pećnici poroznu hranu da se spoljašnost ne osuši i ne otvrdne.

Visina hrane

Gornji deo visoke hrane, pogotovu pečenice, skuvaće se brže nego donji deo. Prema tome, pametno je veće komade prevrnuti tokom kuvanja, ponekad i nekoliko puta.

Sadržaj vlage u hrani

Pošto tečnost teži da ispari od toplote koju proizvode mikrotalasi, relativno suva hrana, kao pečenje i neko povrće, treba ili da se poprska vodom pre kuvanja ili da se pokrije kako bi se zadržali sokovi.

Sadržaj kosti i masti u hrani

Kosti sprovode toplotu, a mast se brže kuva nego meso. Pri kuvanju masnih komada mesa ili komada sa puno kostiju treba paziti da se ne kuvaju nejednako i da se ne prekuvaju.

Količina hrane

Broj mikrotalasa u vašoj pećnici ostaje konstantan bez obzira koliko hrane kuvate. Prema tome, što više hrane stavite u pećnicu, to će više vremena trebati da se skuva. Setite se da smanjite vreme kuvanja za najmanje jednu trećinu kada prepolovite količinu iz recepta.

Oblik hrane

Mikrotalasi prodru u hranu samo oko 2,5 cm, a unutrašnjost hrane se skuva pošto prodre toplota generisana na površini. Samo se spoljašnjost hrane skuva mikrotalasnom energijom: ostatak se skuva kondukcijom toplote. Najgori mogući oblik hrane je debela kocka. Ćoškovi će izgoreti mnogo pre nego što se centar i ugreje. Tanka, okrugla hrana i hrana prstenastog oblika uspešno se kuvaju u mikrotalasnoj pećnici.

Pokrivanje

Poklopac zadržava toplotu i paru, što čini da se hrana brže skuva. Koristite poklopac ili pripijajuću foliju za mikrotalasnu pećnicu, ali sa jednim ćoškom podignutim kako se ne bi pocepala.

Rumenjenje

Meso ili piletina kuvana 15 minuta ili duže lagano će se zarumeniti u svojoj sopstvenoj masti. Hrana kuvana manje od 15 minuta može se premazati sosom za rumenjenje, kao što je Worcestershire sos, soja sos ili sos za roštilj da biste dobili lepu rumenu boju. Budući da dodajete male količine sosa, to neće izmeniti originalni recept.

Pokrivanje sa mesarskim papirom

Pokrivanjem mesarskim papirom sprečava prskanje i pomaže hrani da zadrži toplotu. Ali, pošto je slabiji pokrivač nego poklopac ili pripijajuća folija dopušta da se hrana malo isuši.

Aranžiranje i rastojanje

Pojedina hrana, kao što je krompir u ljusci, mali kolačići i predjela, ravnomernije će se ugrejati ukoliko se rasporede u pećnici na jednakom rastojanju, po mogućnosti u krug. Nikad nemojte slagati hranu jednu na drugu.

Karakteristike hrane i
Kuvanje mikrotalasima

Mešanje
Mešanje je jedan od najvažnijih postupaka u kuvanju sa mikrotalasnom pećnicom. U konvencionalnom kuvanju, hrana se meša da bi se sjedinila. Međutim, hrana kuvana mikrotalasima meša se kako bi se toplota širila i rasporedila. Uvek mešajte od spolja ka centru, pošto se spoljašnost jela prvo ugreje.

Prevrtanje
Veliki i visoki komadi, kao pečenica ili celo pile, treba da se prevnu kako bi se jednako kuvali sa svih strana. Takođe je dobra ideja da se i komadi piletine i šnicle prevrnu.

Staviti deblje komade spolja
Pošto mikrotalasi deluju na spoljašnjost hrane, ima smisla staviti deblje komade mesa, piletine i ribe na ivicu posude za pečenje. Tako će deblji komadi primiti najviše mikrotalasne energije i hrana će se ravnomerno peći.

Zaklanjanje
Komadići aliminijumske folije (koja blokira mikrotalase) mogu biti stavljeni preko ćoškova ili ivica kockaste ili četvorougaone hrane kako se ti delovi ne bi prekuvali. Nikad nemojte koristiti suviše folije i pazite da je folija pričvršćena za posudu jer bi u suprotnom moglo da dođe do varničenja u pećnici.

Podizanje
Debeli ili gusti komadi hrane mogu se odići kako bi mikrotalasi prodrli do donje strane i centra komada.

Bockanje
Hrana obvijena ljuskom, kožicom ili membranom verovatno će se raspuknuti u pećnici ukoliko nije izbockana pre kuvanja. Takva hrana uključuje žumance i belance od jajeta, školjke i ostrige i voće i povrće u komadu.

Proverite da li je kuvano
Hrana se toliko brzo kuva u mikrotalasnoj pećnici da je potrebno češće probati da li je skuvana. Neka se hrana ostavlja u mikrotalasnoj pećnici dok se potpuno ne skuva, ali većina hrane, uključujući meso i piletinu, vadi se iz pećnice dok je još malo nedokuvana i ostavi se da odstoji kako bi se kuvanje dovršilo. Unutrašnja temperatura hrane podići će se za 3-5 stepeni celzijusa dok hrana ovako stoji.

Vreme potrebno da hrana odstoji
Često se hrana ostavi da odstoji tri do deset minuta nakon što se izvadi iz mikrotalasne pećnice. Obično se hrana drži pokrivena za to vreme kako bi zadržala toplotu sem ukoliko treba da bude suva (kao što je slučaj sa kolačima i biskvitima npr.). To vreme omogućava da se dovrši kuvanje, a i pomaže da se razvije ukus.

Čišćenje

1. Održavajte čistom unutrašnjost pećnice
Prosuta hrana ili tečnost lepi se za zidove pećnice i između dihta i vrata. Najbolje je prosuto odmah obrisati vlažnom krpom. Mrvice i prosuta hrana absorbovaće mikrotalasnu energiju i produžiti vreme kuvanja. Vlažnom krpom obrišite ili pokupite mrvice koje zapadnu između vrata i okvira. Važno je da se ova površina održava čistom kako bi obezbedili dobro dihtovanje. Masne mrlje operite sapunjavom krpom, isperite i posušite. Nemojte koristiti jake deterdžente i abrazivna sredstva. Staklena tacna može se oprati ručno ili u mašini za suđe.

2. Održavajte čistom spoljašnost pećnice
Očistite spoljašnost vaše pećnice sapunom i vodom, onda isperite čistom vodom te posušite mekom krpom ili papirnom salvetom. Da ne biste oštetili delove unutar pećnice ne smete pustiti da voda prodre u ventilacione otvore. Da biste očistili kontrolni panel otvorite vrata kako pećnica ne bi slučajno počela da radi, obrišite mokrom krpom i posušite mekom krpom. Pritisnite stop nakon pranja.

3. Ukoliko se para zadržava sa unutrašnje strane vrata pećnice ili oko vrata sa spoljašnjeg dela, obrišite vrata mekom krpom. Ovo se može dogoditi kada se mikrotalasna pećnica koristi pod uslovima visoke vlage, i ni u kom slučaju nije indikacija kvara.

4. Vrata i dihtovi oko vrata moraju se održavati čistim. Koristite samo toplu sapunjavu vodu, isperite i dobro posušite. NEMOJTE KORISTITI ABRAZIVNA SREDSTVA KAO ŠTO SU PRAHOVI ILI ČELIČNE I PLASTIČNE ŽICE. Lakše ćete održavati metalne delove ukoliko ih češće brišete vlažnom krpom.

P. Šta nije u redu kada neće da se upali lampica za pećnicu?
O. Može biti nekoliko razloga zašto lampica neće da se upali.
Lampica je pregorela.
Vrata nisu zatvorena.

P. Da li mikrotalasna energija prolazi kroz ekran za gledanje na vratima?
O. Ne. Rupice su sačinjene da bi prolazila svetlost: one ne propuštaju mikrotalasnu energiju.

P. Zašto se čuje pištanje kada se papučica na kontrolnom panelu dotakne?
O. Čuje se pištanje da bi se označilo da se propisno unela komanda.

P. Da li će se mikrotalasna pećnica pokvariti ukoliko radi kad je prazna?
O. Da. Nikad ne palite pećnicu ako je prazna ili je bez staklene tacne.

P. Zašto jaja ponekad eksplodiraju?
O. Kada se prže, peku ili poširaju jaja, žumance može da eksplodira zbog nagomilane pare ispod membrane žumanceta. Da bi sprečili ovo, prosto izbockajte žumance pre kuvanja. Nikad nemojte kuvati jaja u ljusci u mikrotalasnoj pećnici.

P. Zašto se preporučuje da hrana malo odstoji nakon što je kuvanje mikrotalasima gotovo?
O. Nakon što je gotovo kuvanje u mikrotalasnoj pećnici, hrana se i dalje kuva dok stoji. Ovo vreme stajanja omogućava da se hrana ravnomerno dokuva. Vreme stajanja zavisi od gustine hrane.

P. Da li je moguće praviti kokice u mikrotalasnoj pećnici?
O. Da, ukoliko koristite jedan od dva dole opisana metoda.
1. Koristite posudu specifično namenjenu za pravljenje kokica u mikrotalasnoj pećnici.
2. Koristite gotov spakovan kokičar, namenjen za mikrotalasnu pećnicu sa navedenim vremenom i snagom kuvanja za prihvatljiv konačan proizvod.

SLEDITE TAČNA UPUTSTVA PROIZVOĐAČA KOKICA. NADGLEDAJTE PEĆNICU DOK SE PRAVE KOKICE. AKO SE KUKURUZ NE ISKOKIČA NAKON NAVEDENOG VREMENA, PREKINITE KUVANJE. AKO NASTAVITE SA KUVANJEM, KUKURUZ MOŽE DA SE ZAPALI.

Upozorenje
NIKAD NEMOJTE KORISTITI PAPIRNU KESU ZA PRAVLJENJE KOKICA. NEMOJTE POKUŠATI DA PRAVITE KOKICE OD PREOSTALIH ZRNA KUKURUZA.

P. Zašto moja pećnica ne kuva uvek brzinom navedenom u uputstvu?
O. Proverite uputstvo za kuvanje da biste bili sigurni da propisno sledite uputstva i da biste videli šta je moglo dovesti do različitog vremena za kuvanje. Vremena i snage navedene za kuvanje samo su sugestije da bi se izbeglo prekomerno kuvanje, inače glavni problem pri navikavanju na korišćenje mikrotalasne pećnice. Razlike u veličini, obliku, težini i dimenzijama hrane zahtevaju duža vremena kuvanja. Koristite svoju procenu uz sugestije za kuvanje da biste odredili stanje hrane, kao što biste inače uradili sa konvencionalnim šporetom.

Informacija o utikaču/
Tehničke specifikacije

Upozorenje

Mikrotalasna pećnica mora biti uzemljena.

Žice u kablu su u boji prema sledećem kodu i označavaju:

PLAVA – neutralna
SMEĐA – živa
ZELENA i ŽUTA – uzemljenje

Pošto boje žica u kablu možda ne odgovaraju bojama koje označavaju terminale na vašem utikaču, učinite sledeće:

Plava žica mora se vezati za terminal označen slovom N ili crnom bojom.

Smeđa žica mora se vezati za terminal označen slovom L ili crvenom bojom.

Zelena i žuta ili samo zelena žica mora se vezati za terminal označen slovom E ili znakom (⏚).

Ukoliko je kabl oštećen, mora biti zamenjen od strane proizvođača ili njegovog agenta servisera ili slične kvalifikovane osobe kako bi se izbegla opasnost.

Tehničke specifikacije

	MS-197W
Ulazna Snaga	230 V AC /50Hz
Snaga	800 W (IEC60705 standard)
Mikrotalasna frekvencija	2450 MHz
Spoljašnje dimenzije	455mm(širina) X 281mm(visina) X 325mm(dubina)
Potrošnja Struje	1200 W

