



**MICROWAVE OVEN
HASZNÁLATI UTASÍTÁS
МИКРОВОЉНОВА ФУРНА
MIKROVALNA PEĆNICA
MNKROTALASNA PEĆNICA SA ROŠTILJEM**

**OWNER'S MANUAL
TÍPUSÚ GRILLEZŐ MIKROHULLÁMÚ SÜTŐHÖZ
РЪКОВОДСТВО НА ПОТРЕБИТЕЛЯ
PRIRUČNIK ZA VLASNIKA
PRIRUČNIK ZA UPOTREBU**

MB-4384B

P/No: 3828W5A4245

Predostrožnosti

Predostrožnosti za izbjegavanje mogućih izlaganja pretjeranoj mikrovalnoj energiji

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

Važno je ne prepravljati sigurnosne prekidače.

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

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

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

UPOZORENJE

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

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

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

UPOZORENJE

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

CR

Kako radi mikrovalna pećnica

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

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

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

Zaista siguran uređaj

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

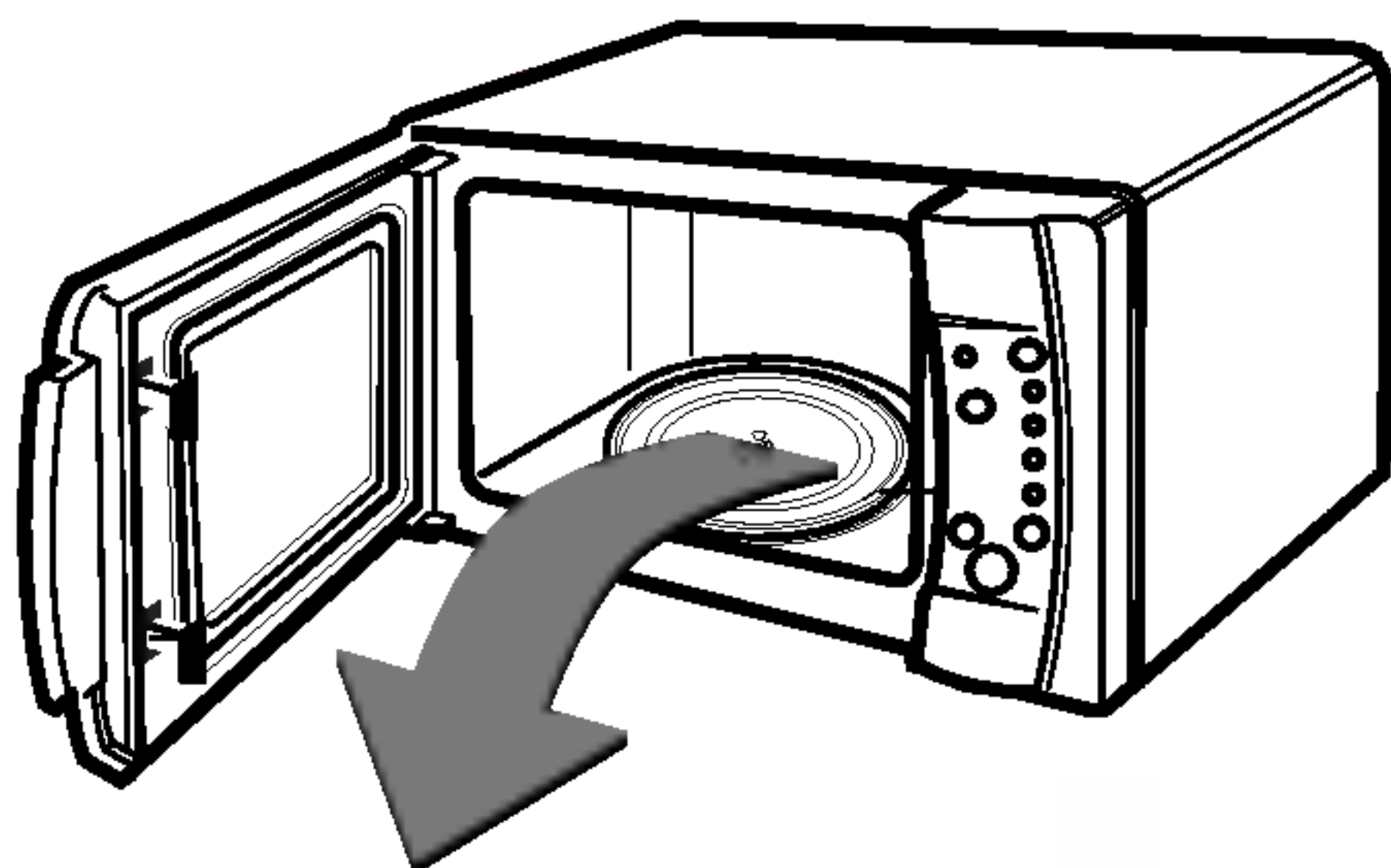
Predostrožnosti	107
Sadržaji	108
Raspakiranje i Instaliranje	109 ~ 110
Podešavanje sata	111
Zaštita za djecu	112
Mikro snaga pečenja	113
Nivo mikro snage	114
Brzi start	115
Pripravljanje hrane na roštilju	116
Kombinirano pripravljanje hrane	117
Automatsko Kuhanje	118 ~ 120
Samo-odmrzavanje	121 ~ 122
Brzo odmrzavanje	123 ~ 124
Automatsko pečenje	125 ~ 127
Specijalni Kuhar	128 ~ 130
Vodič za zagrijavanje i ponovno podgrijavanje	131
Tablica svježeg povrća	132
Tablica za roštilj	133
Važne upute za sigurnost	134
Mikrovalno sigurno posuđe	135
Karakteristike hrane i Mikrovalno kuhanje	136 ~ 137
Pitanja i odgovori	138
Informacije o napojnom kablu / Tehničke karakteristike	139

Raspakiranje i Instaliranje

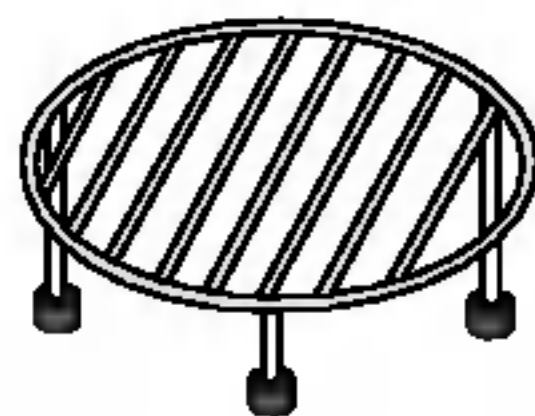
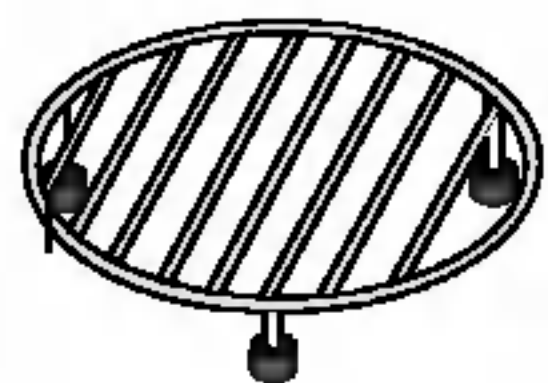
Prateći osnovne korake na ove dvije stranice bit ćete u stanju brzo provjeriti radi li vaša pećnica ispravno. Molimo da posebnu pažnju posvetite uputama koje govore gdje da instalirate pećnicu. Kod raspakivanja provjerite jeste li uklonili sve što pripada pakiranju. Provjerite da se uvjerite da vaša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

1

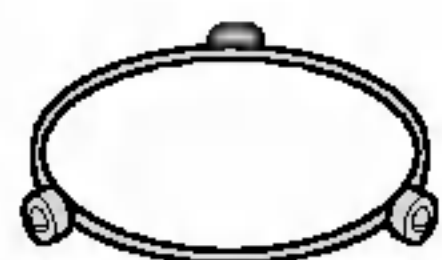
Raspakirajte svoju pećnicu i položite ju na ravnu površinu.



STAKLENI PODLOŽAK



REŠETKA ZA ROŠTILJ



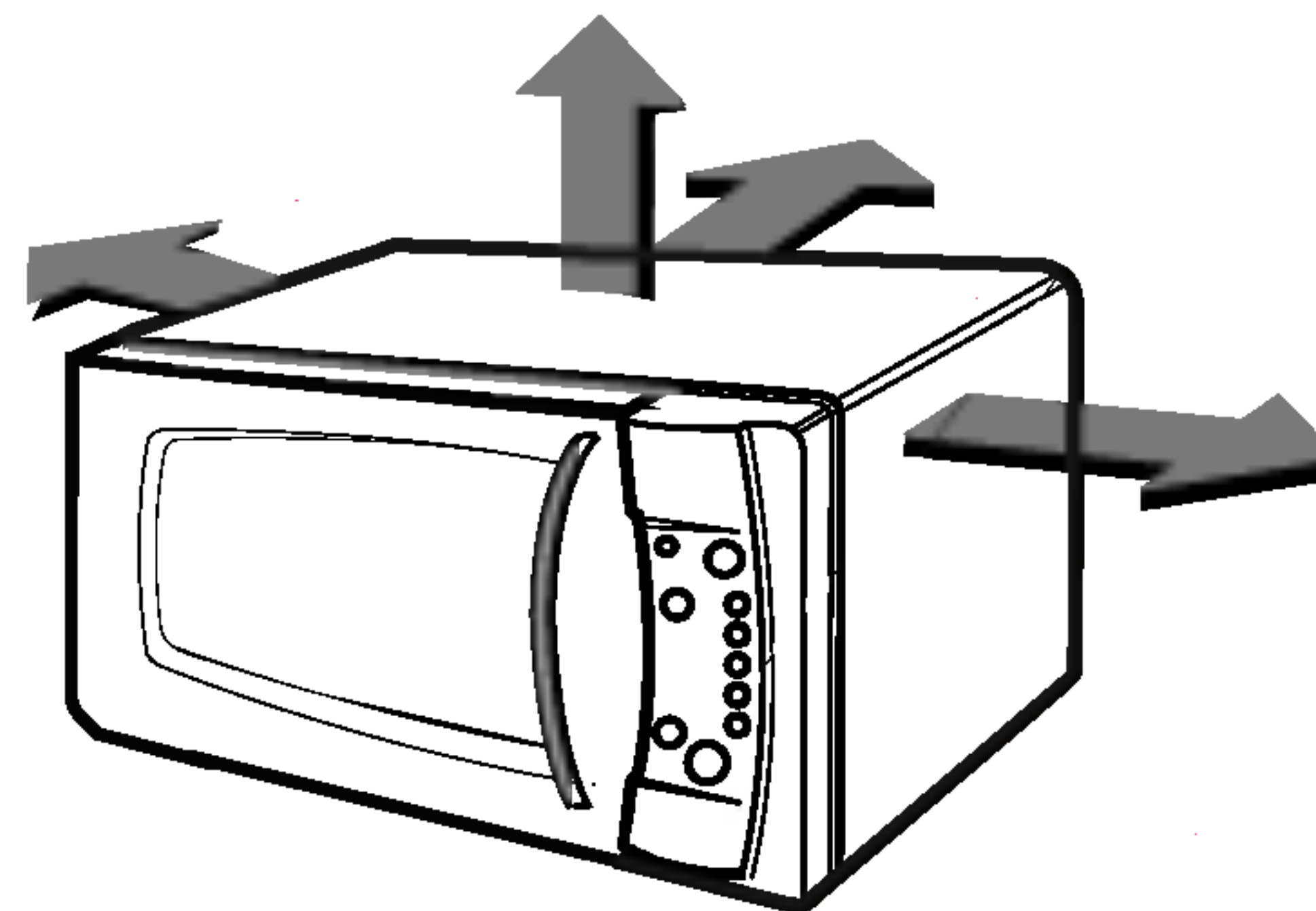
ROTIRAJUĆI PRSTEN

2

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

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

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



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

CR

3

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

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

4

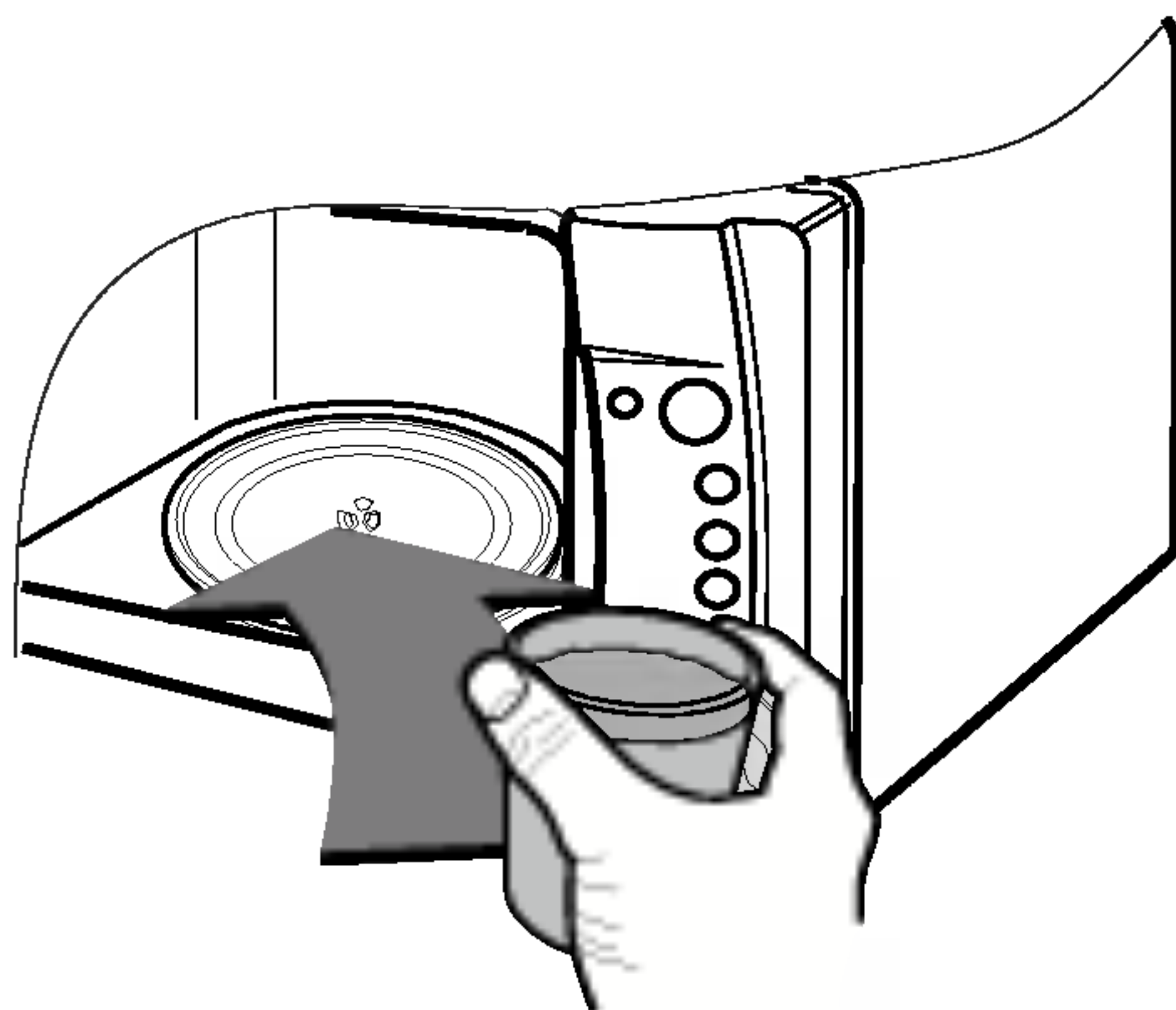
Držeći ručku **DOOR HANDLE** otvorite vrata prostora za pečenje. Postavite u prostor za pečenje **PRSTEN ZA VÓĐENJE TANJURA**, a na njega **OKRETNi STAKLENI TANJUR**.

TANJUR.

5

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

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

**6**

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

**7**

Signalna pločica aparata pokrećući se od 30 sekundi počinje odbrojavanje unatrag. Pri dostizanju vrijednosti 0 čuje se signalni zvižduk. Otvorite vrata pećnice i provjerite temperaturu vode. Ako mikrovalna peć funkcionira na odgovarajući način, voda će biti topla. Oprezno izvadite posudu, jer njena površina može biti vrela.



POSTAVLJANJE PEĆI JE ZAVRŠENO.

8

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

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.

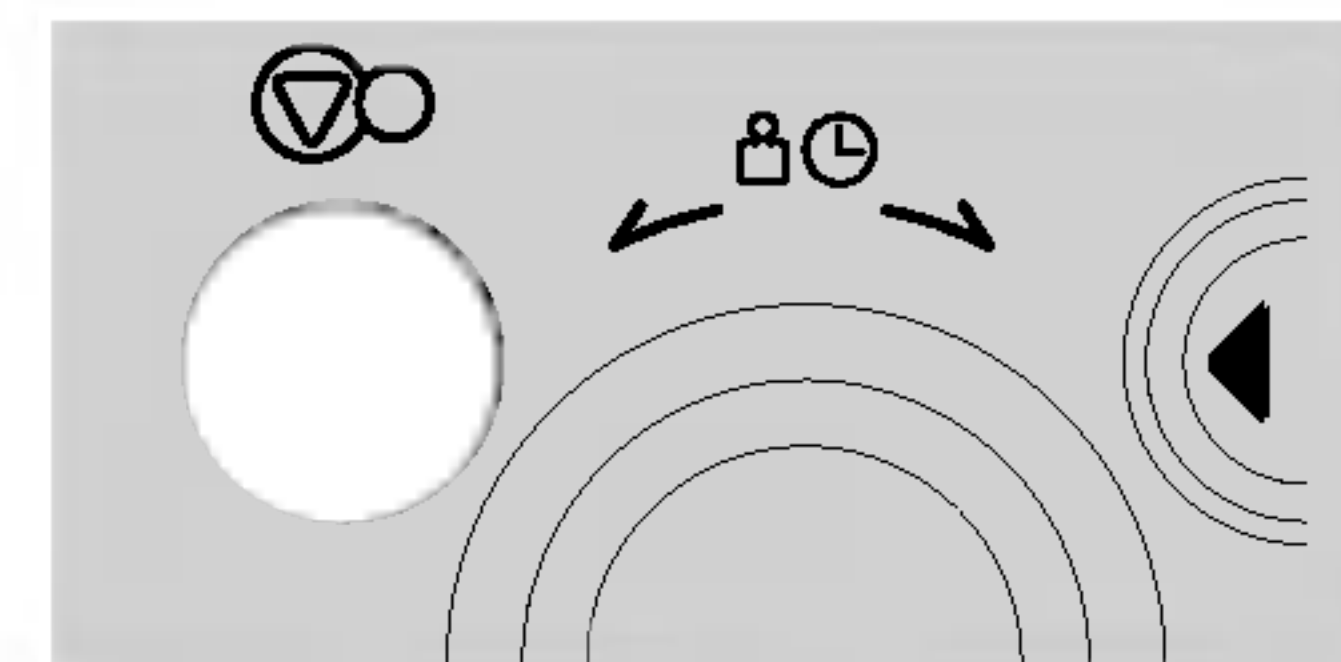


Prilikom uključivanja vaše pećnice po prvi put ili nakon nestanka električne energije, na display-u će se prikazati **0**; morat ćete ponovno podesiti sat.

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

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

Pritisnite tipku **STOP / CLEAR**.



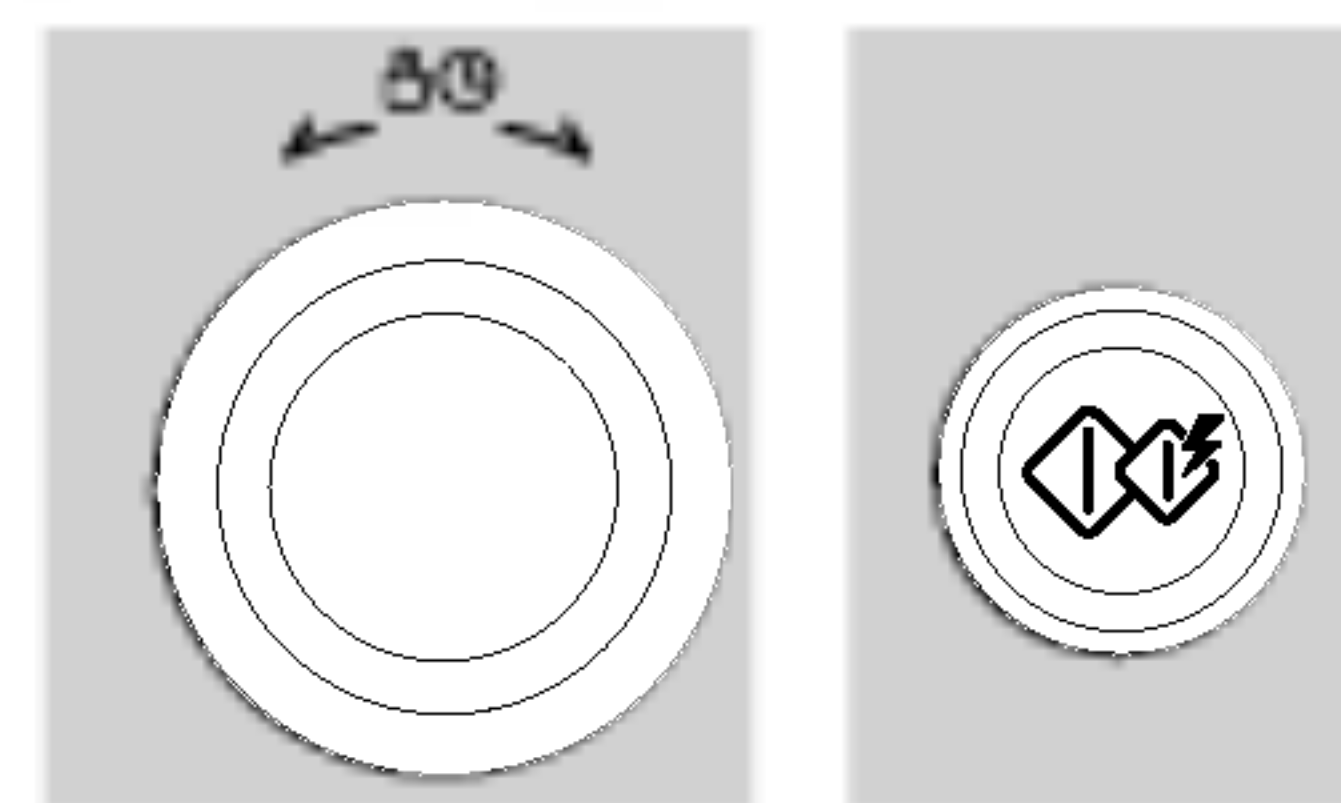
Pritisnite tipku **CLOCK** jednom.

(Ukoliko želite koristiti 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.)



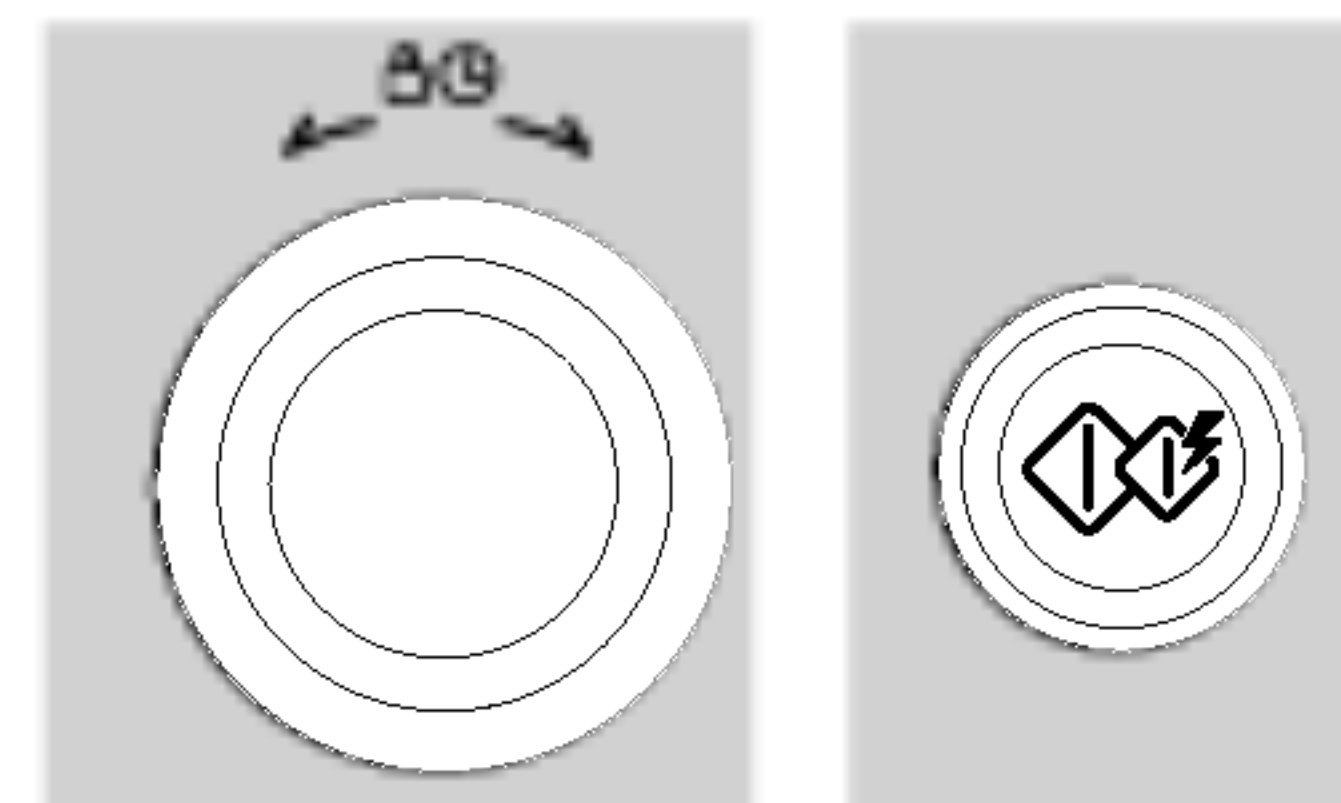
Okrenite **DIAL** sve dok se na display-u ne prikaže "14".

Za potvrdu sata pritisnite tipku **CLOCK**.



Okrenite **DIAL** sve dok se na display-u ne prikaže "14:35".

Pritisnite tipku **CLOCK**.
Sat počinje odbrojivati.



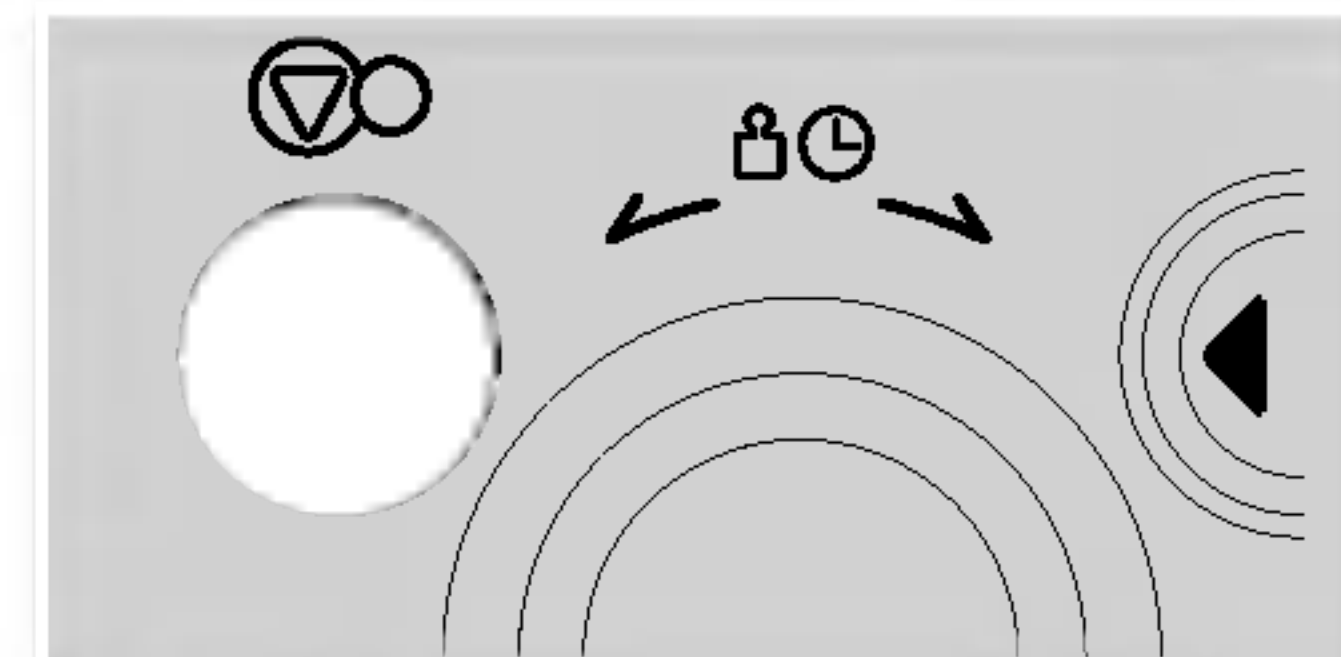
CR

Zaštita za djecu



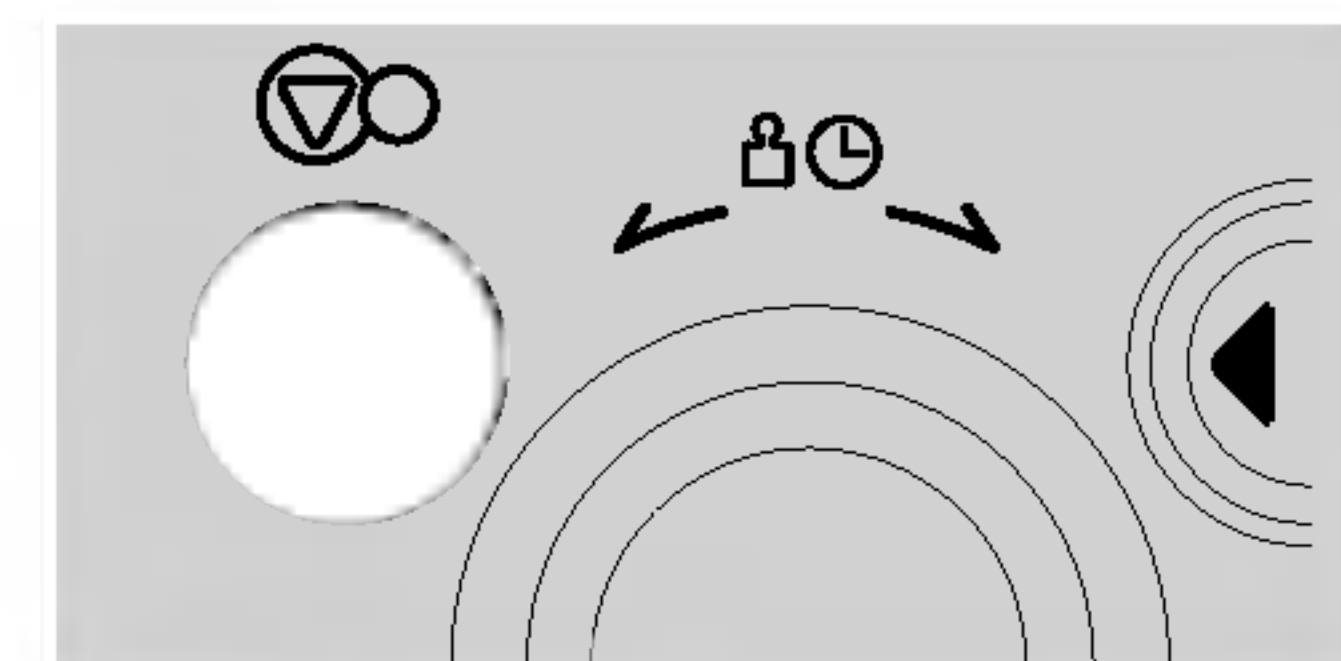
Vaša pećnica ima sigurnosnu opciju koja sprječava slučajno uništavanje pećnice. Kad se postavi opcija zaštite za djecu, nikakva druga funkcija ne može se podesiti i ne može se ni kuhati ni peći u mikrovalnoj pećnici. Ipak, dijete će ipak moći otvoriti vrata pećnice.

Pritisnite tipku **STOP/CLEAR**.



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

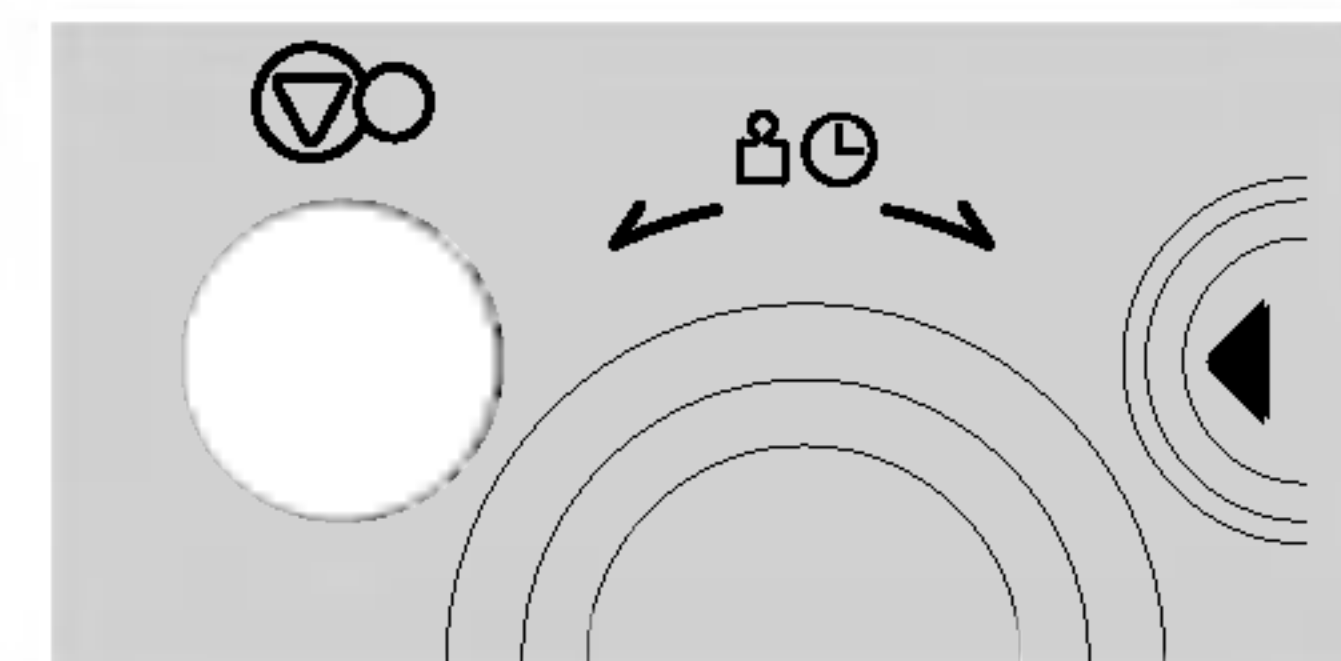
Ukoliko ste postavili sat, na display-u će se prikazati vrijeme.



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



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



Mikro snaga pečenja

Na sljedećim primjerima pokazat ću vam kako da pripremite neku hranu na 20%-noj snazi za 5 minuta i 30 sekundi.

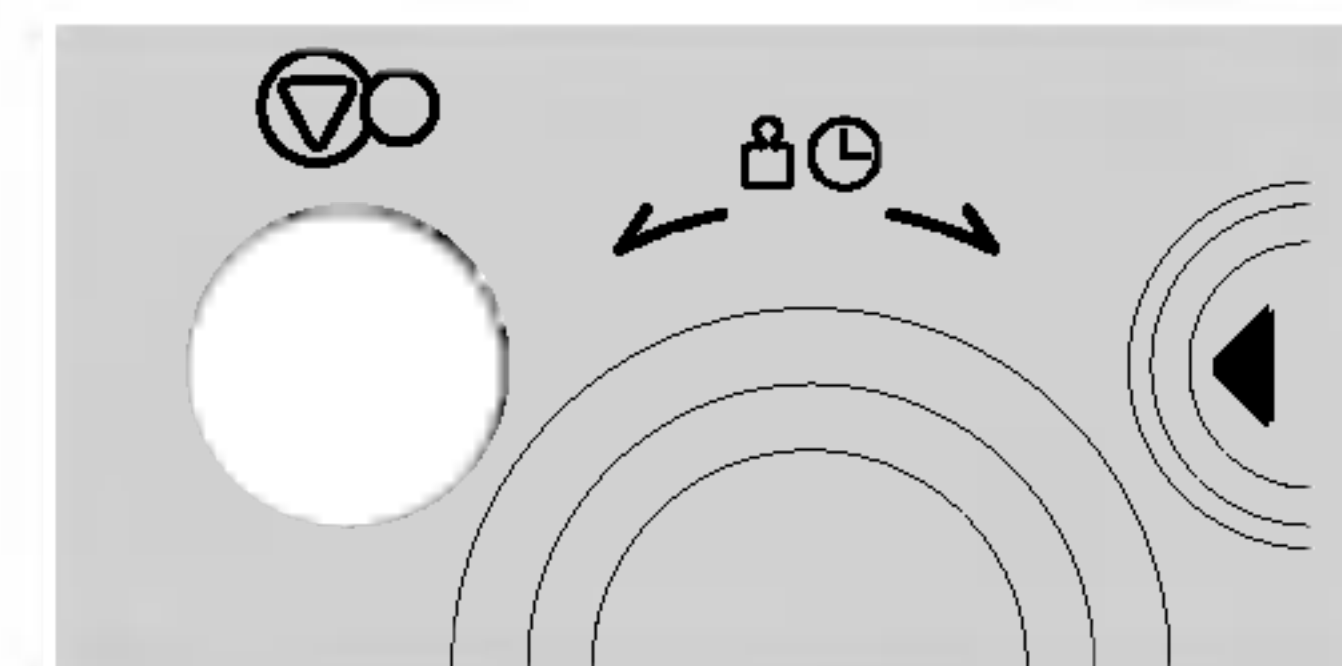


Vaša pećnica ima mogućnost postavljanja 5 snaga mikrovalova.

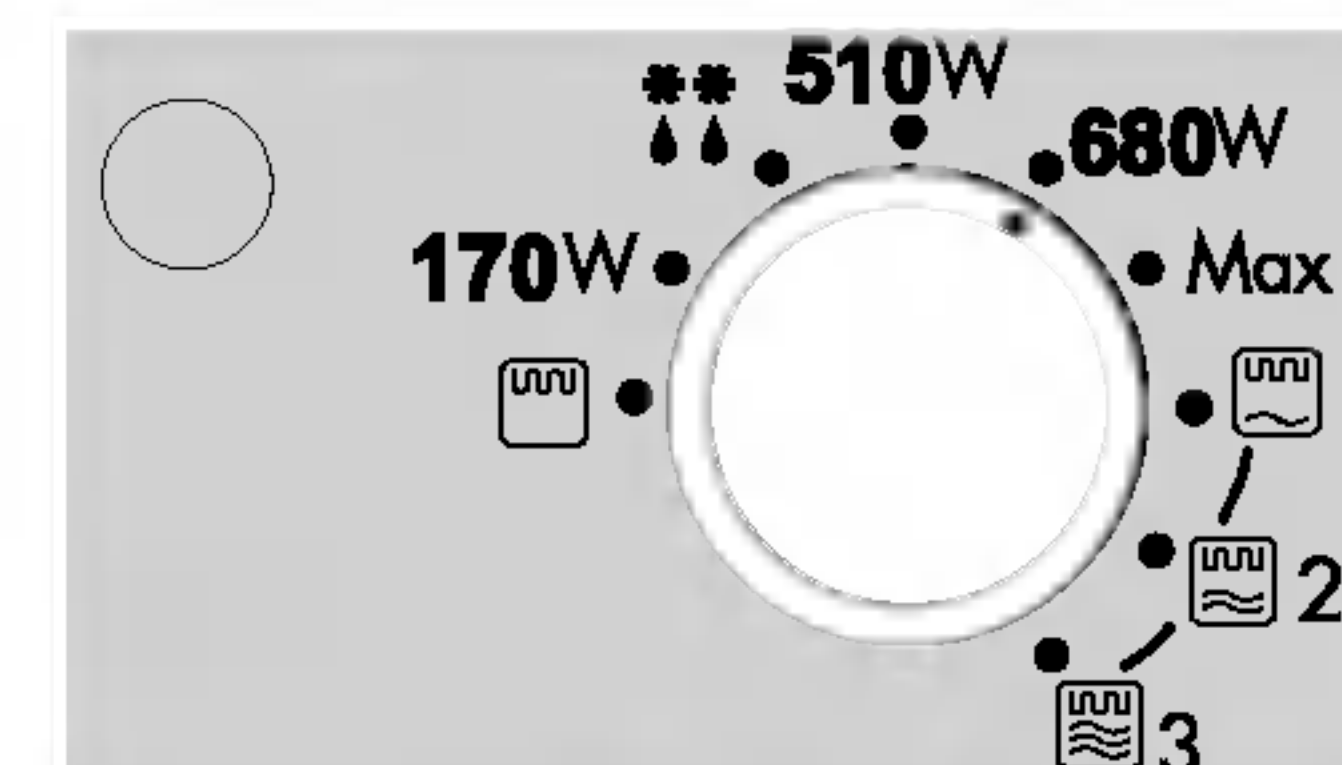
POWER (SNAGA)	%	Strujni izlaz
NAJVIŠA (HIGH MAX)	100%	850W
SREDNJE VISOKA (MEDIUM HIGH)	80%	680W
SREDNJA (MEDIUM)	60%	510W
ODMRZAVANJE SREDNJE NISKA (DECONGELARE/ MEDIUM LOW)	40%	340W
NISKA (LOW)	20%	170W

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

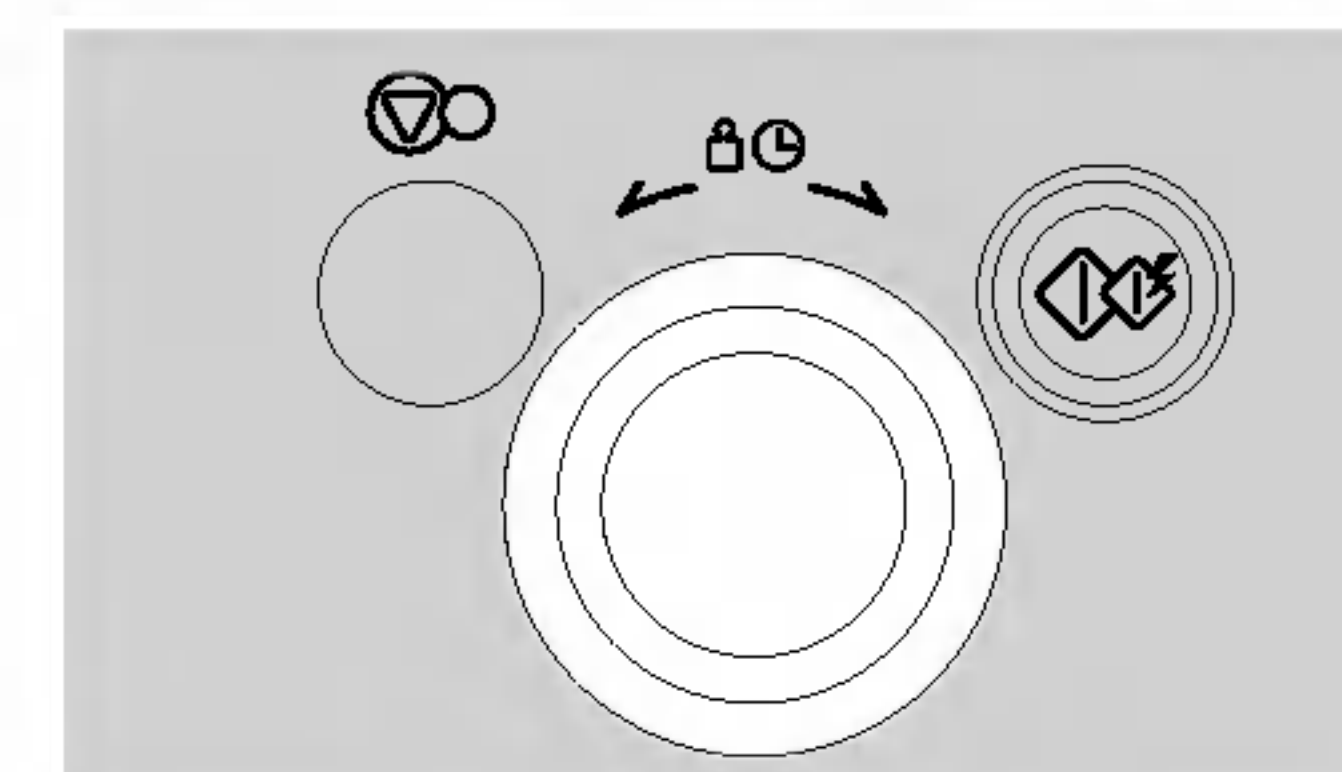
Pritisnite tipku **STOP / CLEAR**



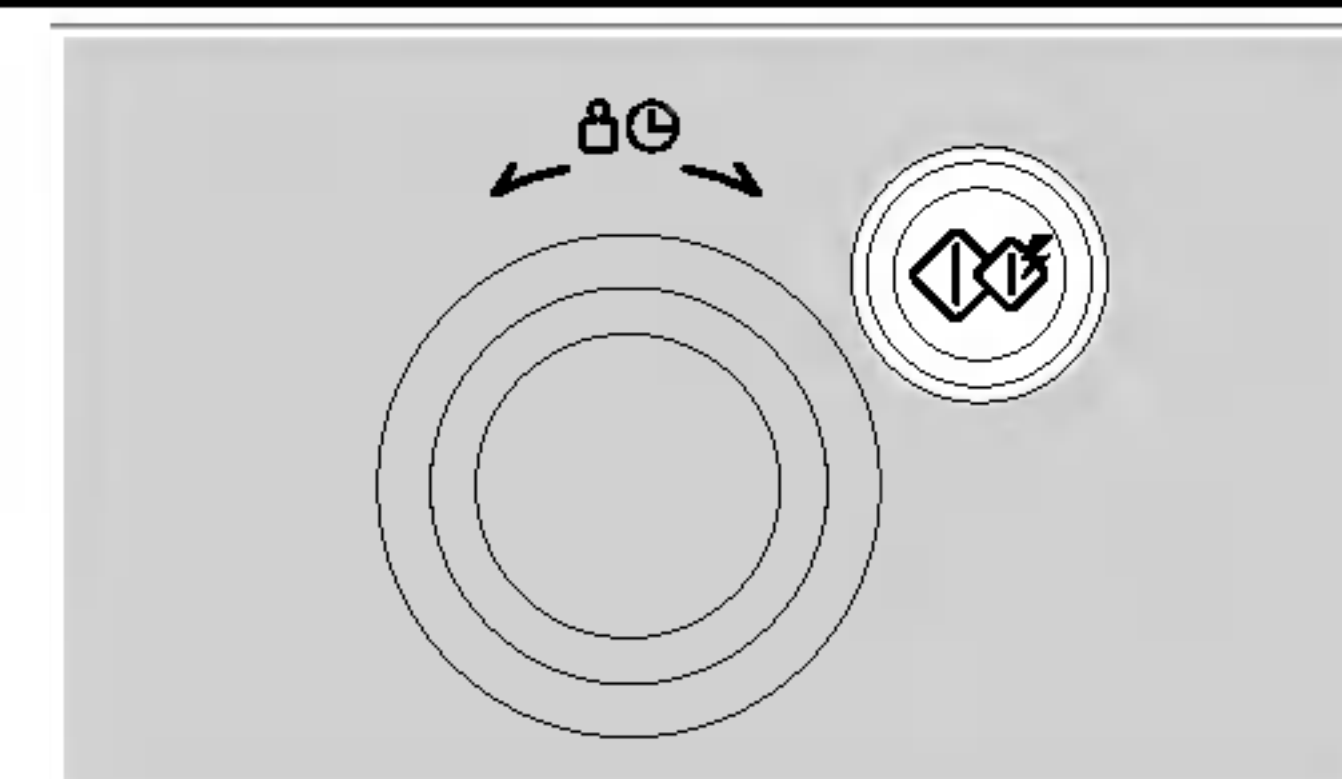
2
Okrenite **DIAL** kako biste odabrali 80% ručno pripravljanje ručno pripravljanje



3
Okrenite **DIAL** dok se na display-u ne prikaže "5:30".



4
Pritisnite tipku **START**.



CR

Nivo

Mikro snage

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



<i>NIVO SNAGE</i>	<i>UPOTREBA</i>	<i>NIVO SNAGE (%)</i>	<i>IZLAZNA SNAGA</i>
NAJ VIŠA (HIGH MAX)	<ul style="list-style-type: none"> • Kuhanje vode • Smeđa sjeckana govedina • Pečena perad, riba, povrće • Pečeni maleni komadi mesa 	100%	850W
SREDNJE VISOKA (MEDIUM HIGH)	<ul style="list-style-type: none"> • Svako podgrijavanje • Pečeno meso i perad • Pečene gljive i školjke • Pečena hrana koja sadrži sir i jaja 	80%	680W
SREDNJA (MEDIUM)	<ul style="list-style-type: none"> • Pečeni kolači i peciva • Pripremanje jaja • Kuhani deserti • Pripremanje riže, juha 	60%	510W
ODMRZAVANJE SREDNJE NISKA (DEFROST MEDIUM LOW)	<ul style="list-style-type: none"> • Sve odmrznuto • Rastopljeni maslac i čokolada • Pečenje većih komada mesa 	40%	340W
NISKA (LOW)	<ul style="list-style-type: none"> • Omekšani maslac i sir • Omekšani sladoled • Dizanje tijesta 	20%	170W

CR

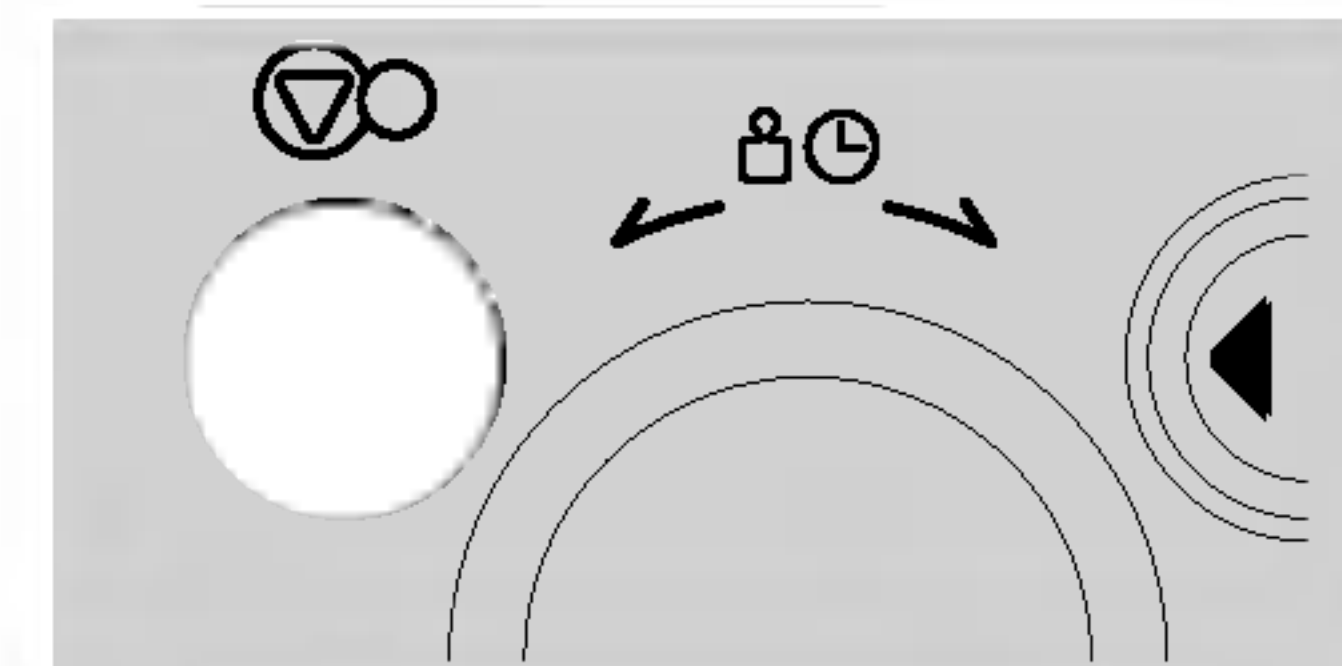
U sljedećem primjeru pokazat ću vam kako da postavite 2- minutno pečenje na visokoj snazi.

Brzi Start



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

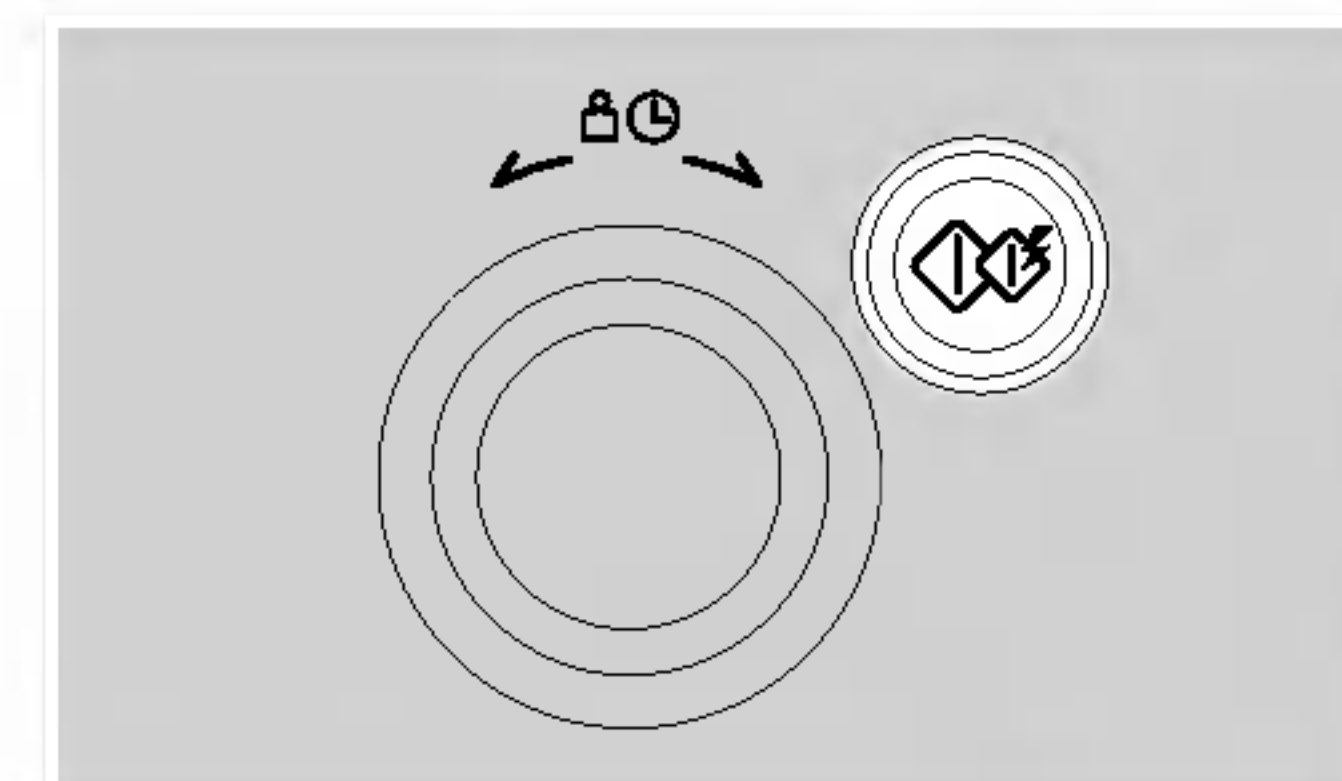
Pritisnite tipku **STOP / CLEAR**



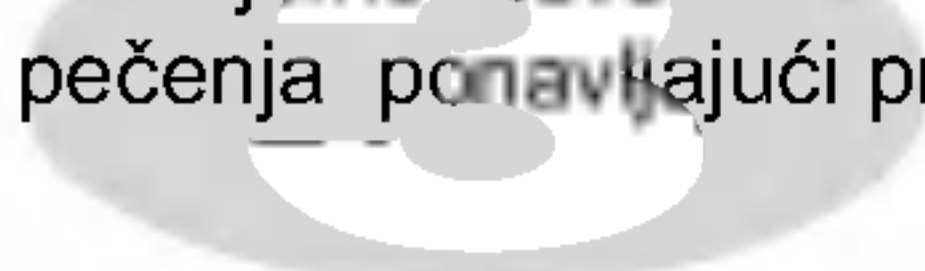
Pritisnite tipku **START** četiri puta da izaberete 2 minute na visokoj snazi



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



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



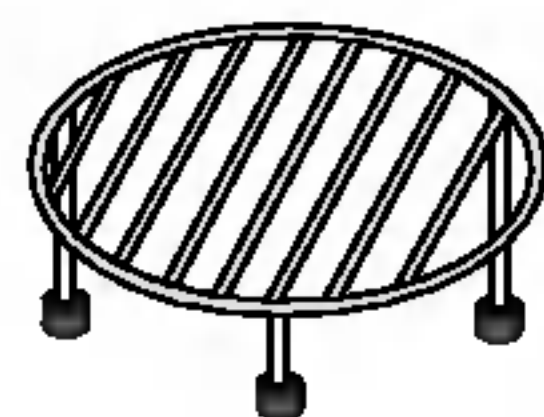
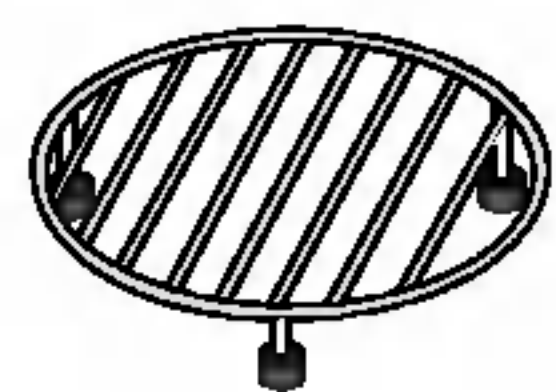
CR

Pripravljanje hrane na Roštilju

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

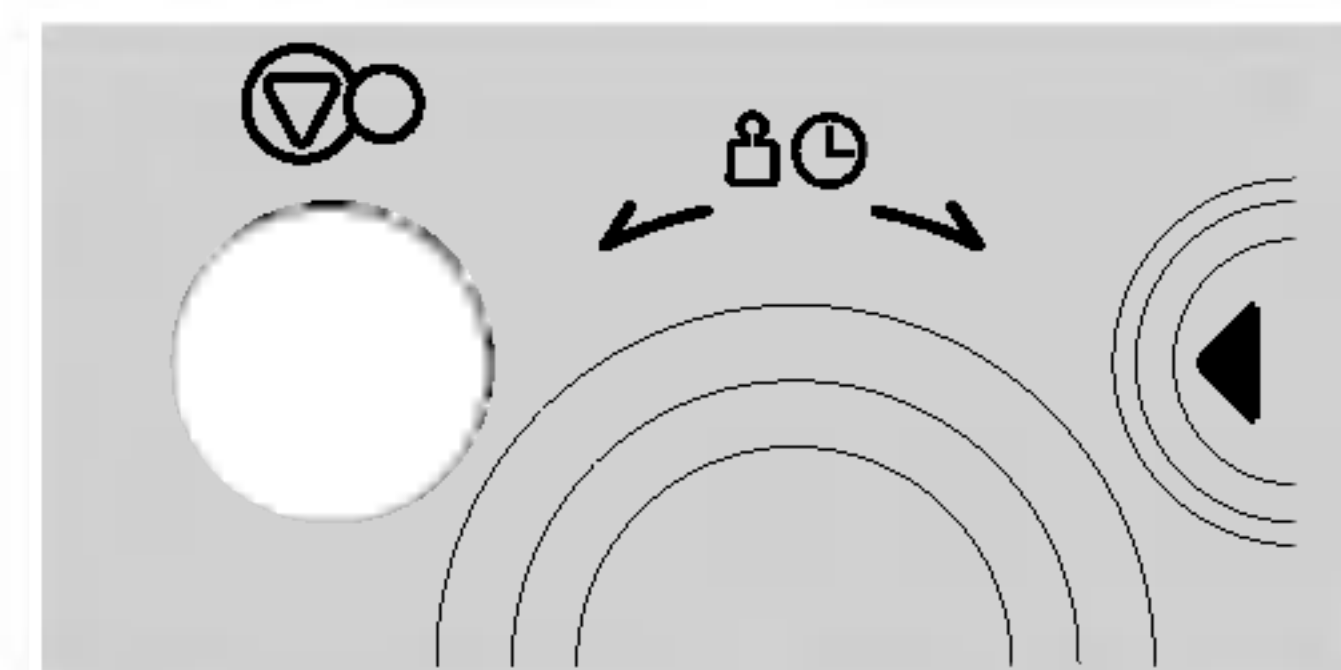


Ova opcija omogućuje vam da na brzinu ispečete hranu tako da ima lijepu smeđu boju i da bude hrskava.

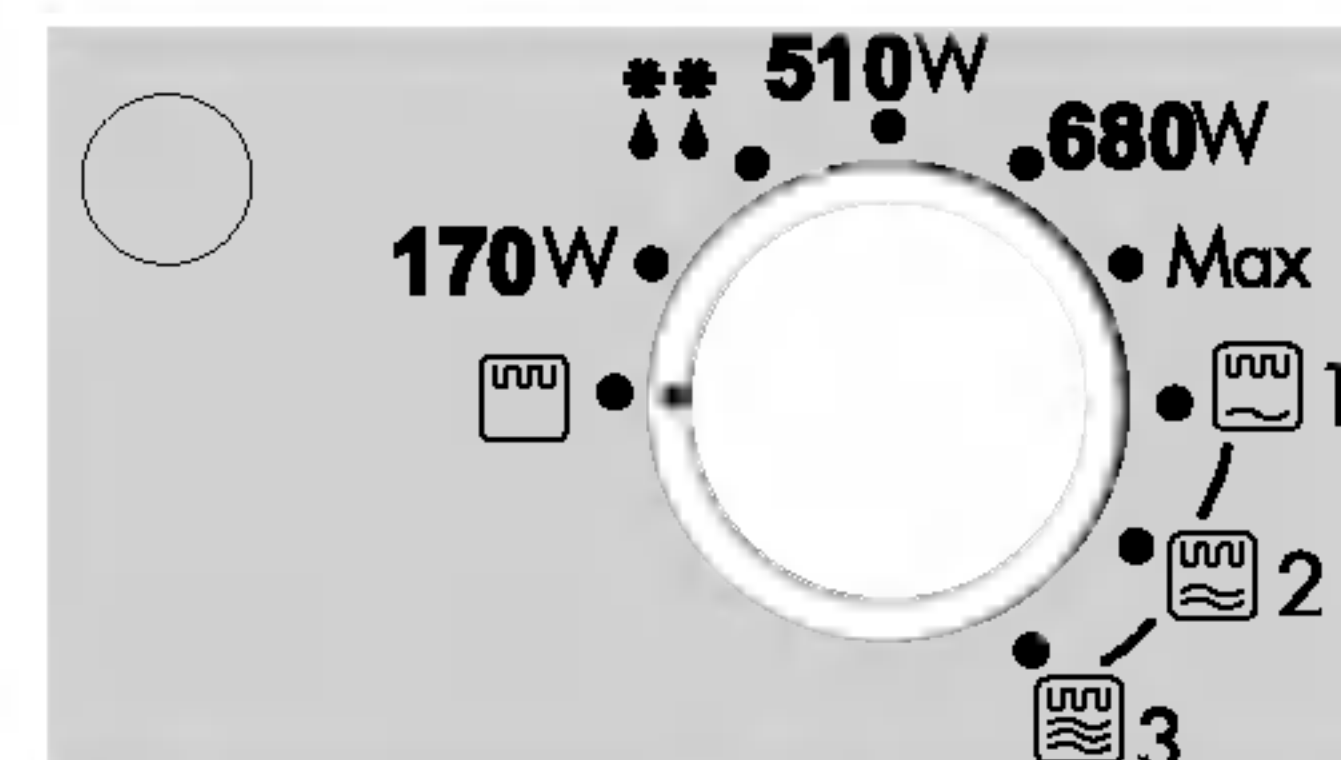


CR

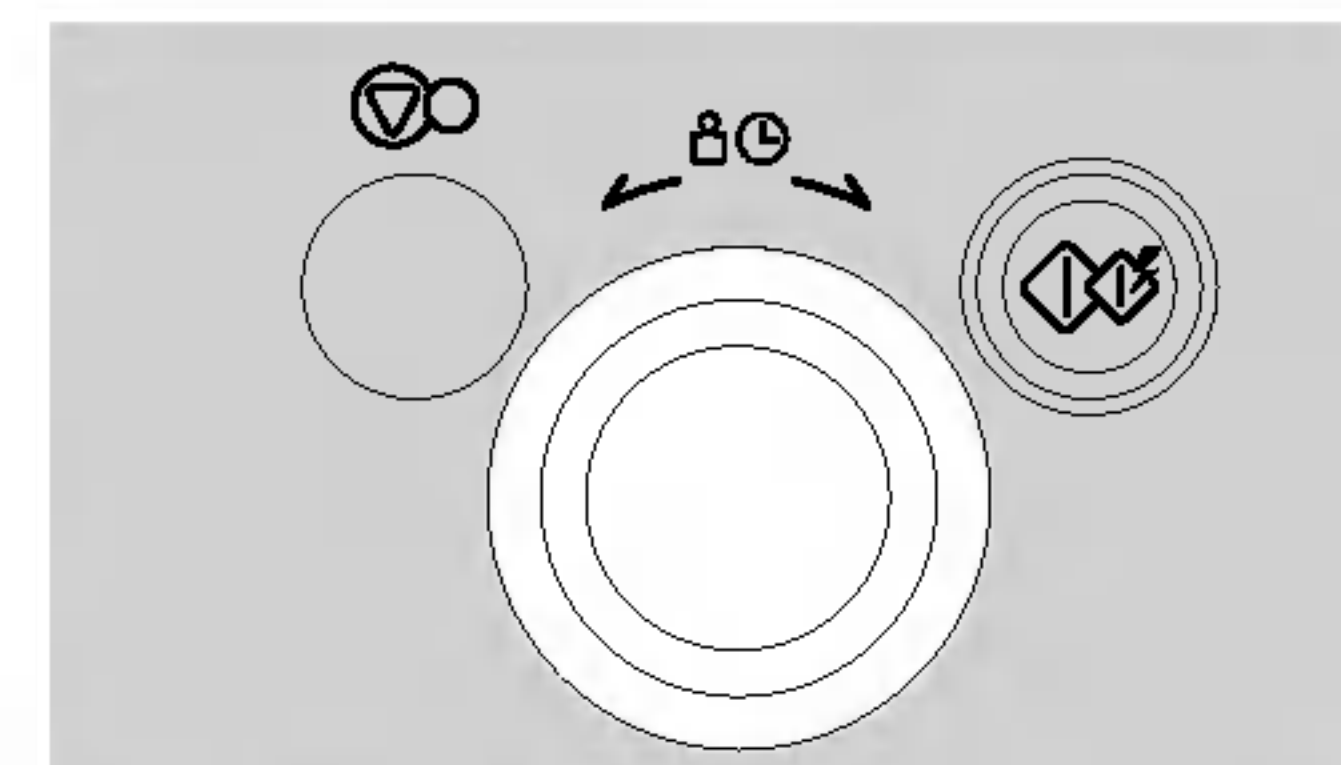
Pritisnite tipku **STOP/CLEAR**.



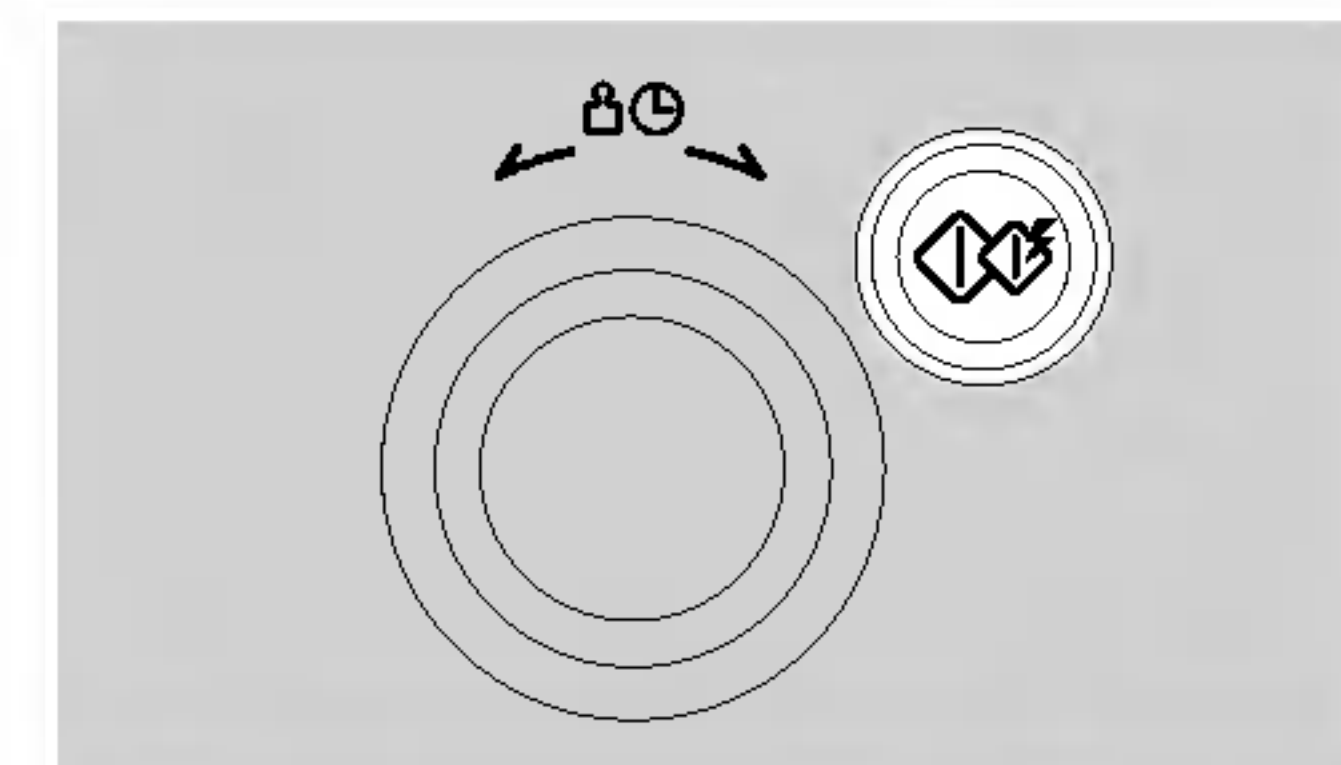
Okrenite **KNOB** kako biste odabrali modus **GRILL**.



Okrenite **DIAL** dok se na display-u ne prikaže "12:30".



Pritisnite tipku **START**.



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

Kombinirano pripravljavanje hrane



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

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

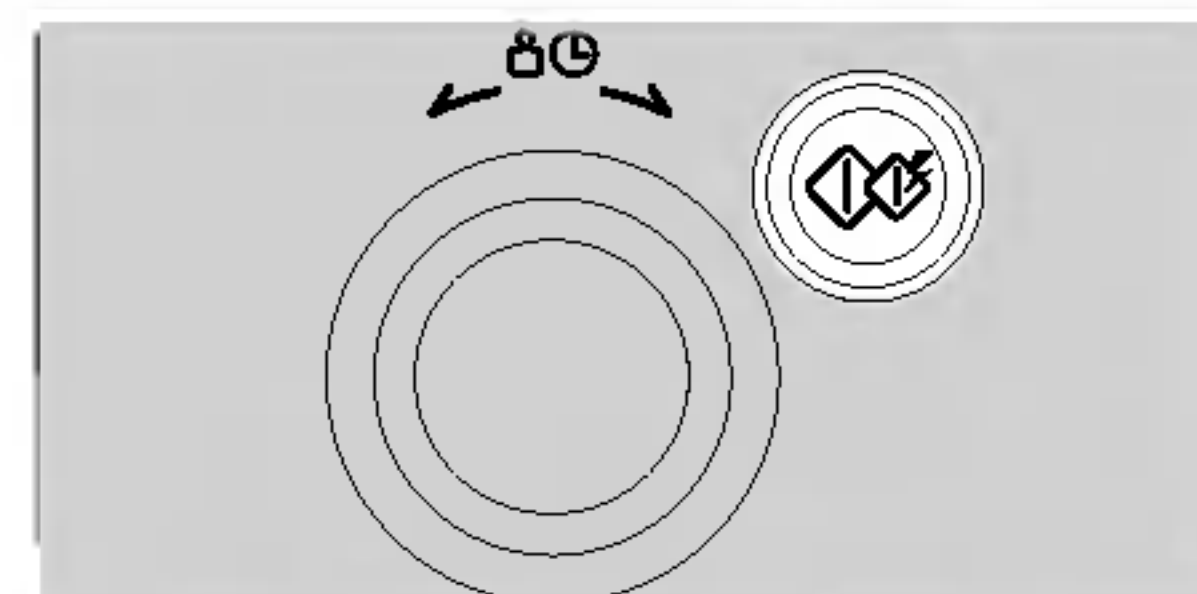
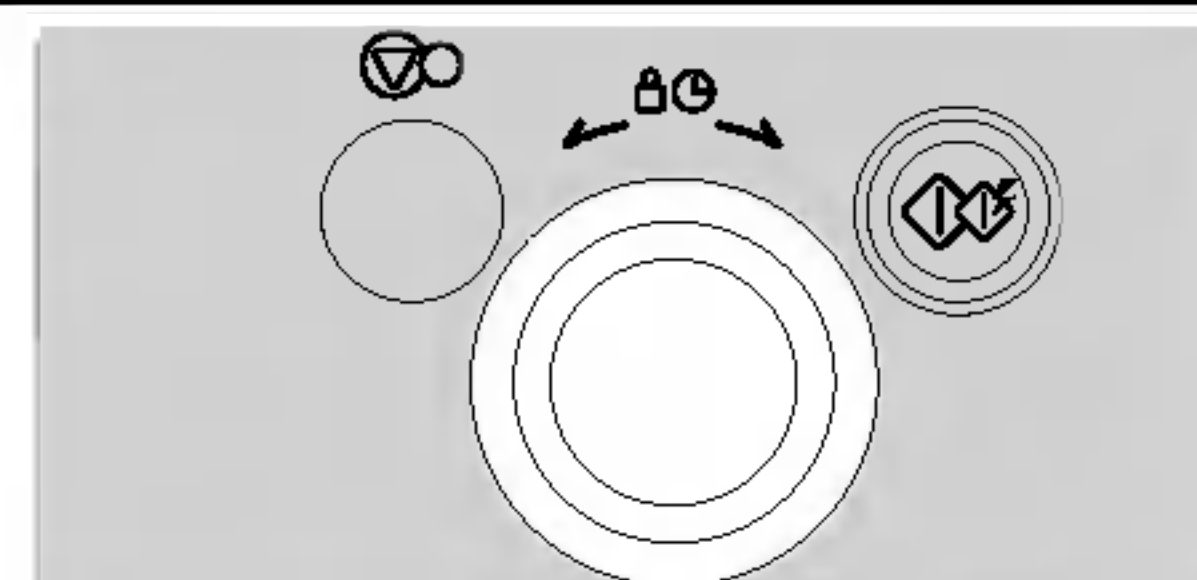
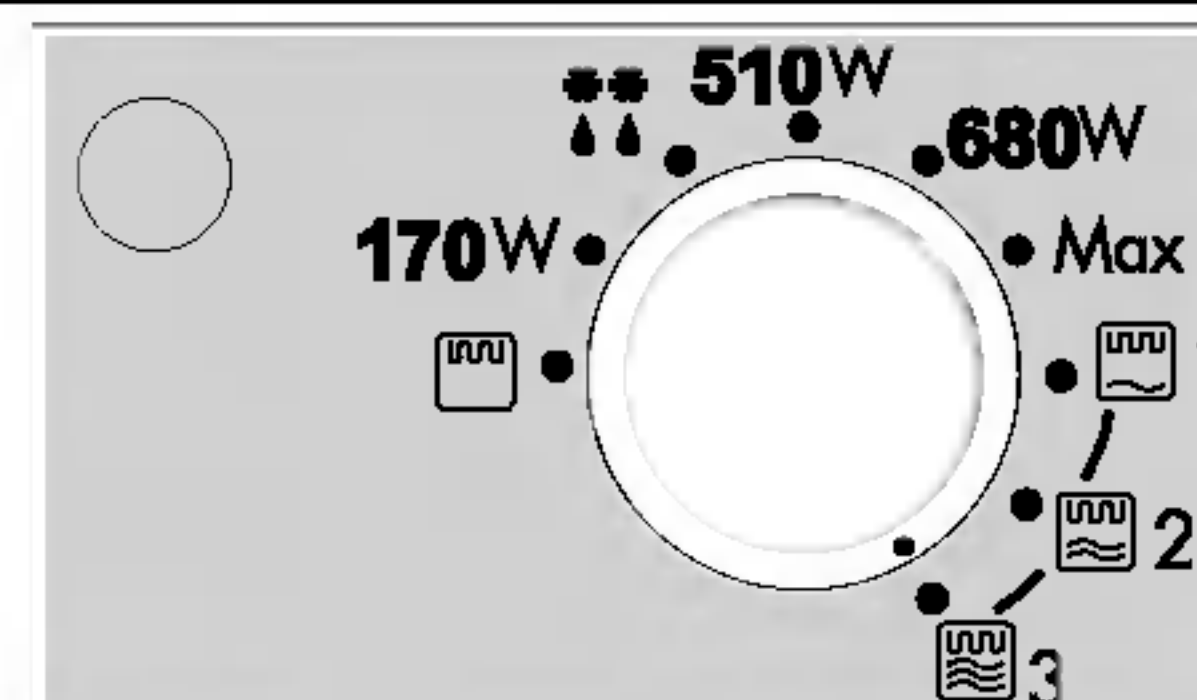
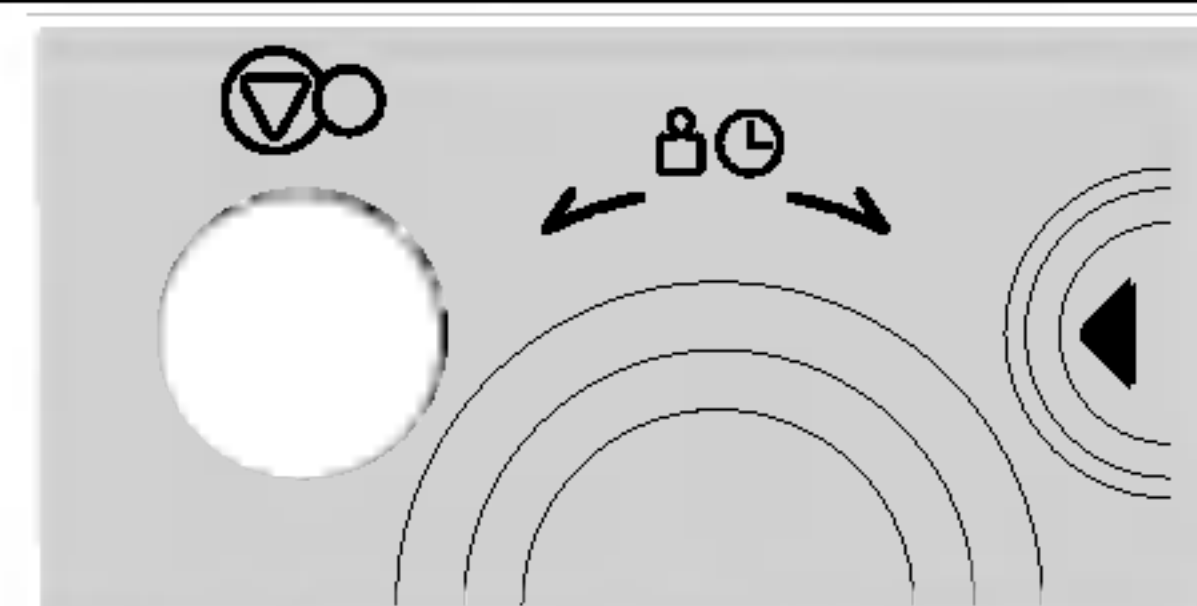
Pritisnite tipku **STOP/CLEAR**.

Okrenite **KNOB** kako biste odabrali modus Combi-3.

Okrenite **DIAL** dok se na display-u ne prikaže "25:00".

Pritisnite tipku **START**.

Pazite prilikom vađenja hrane, posuda će biti vruća!



Modus kombiniranog spravljanja hrane

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

Automatsko kuhanje

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



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

Vrsta Pritisnite

Krumpir u ljusci **1** put

Svježe povrće **2** puta

Smrznuto povrće **3** puta

Riža **4** puta

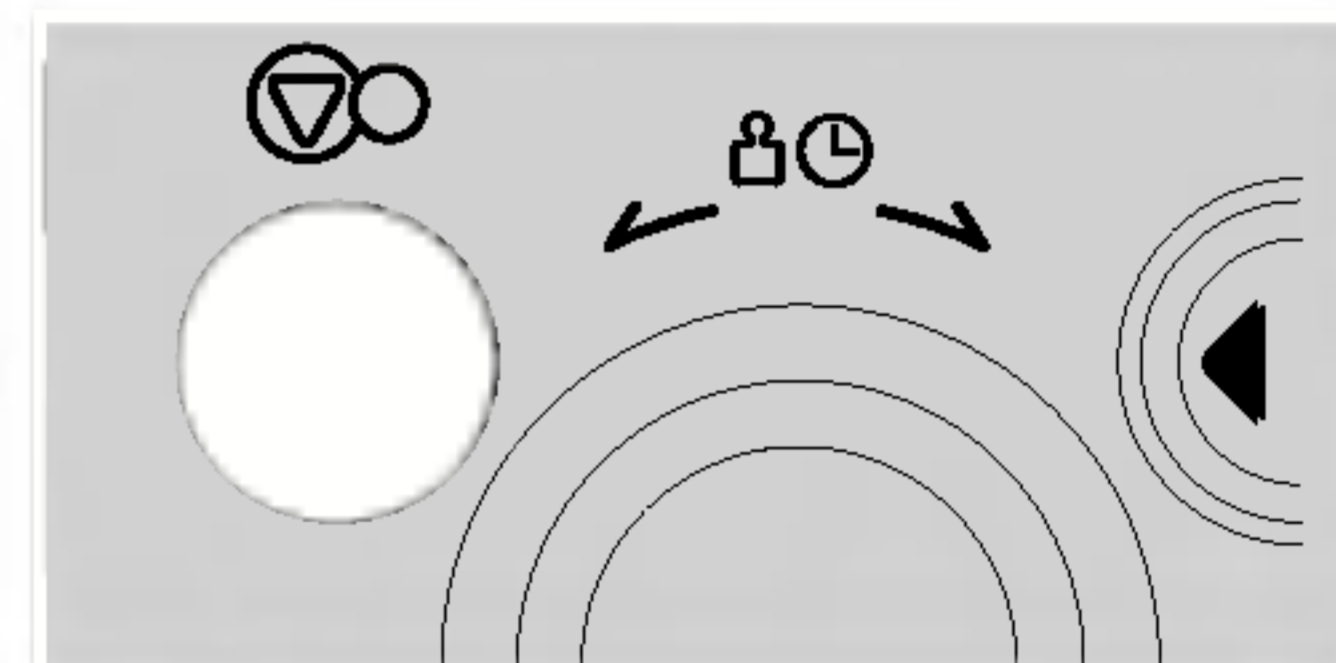
Kokice **5** puta

Hladna pizza **6** puta

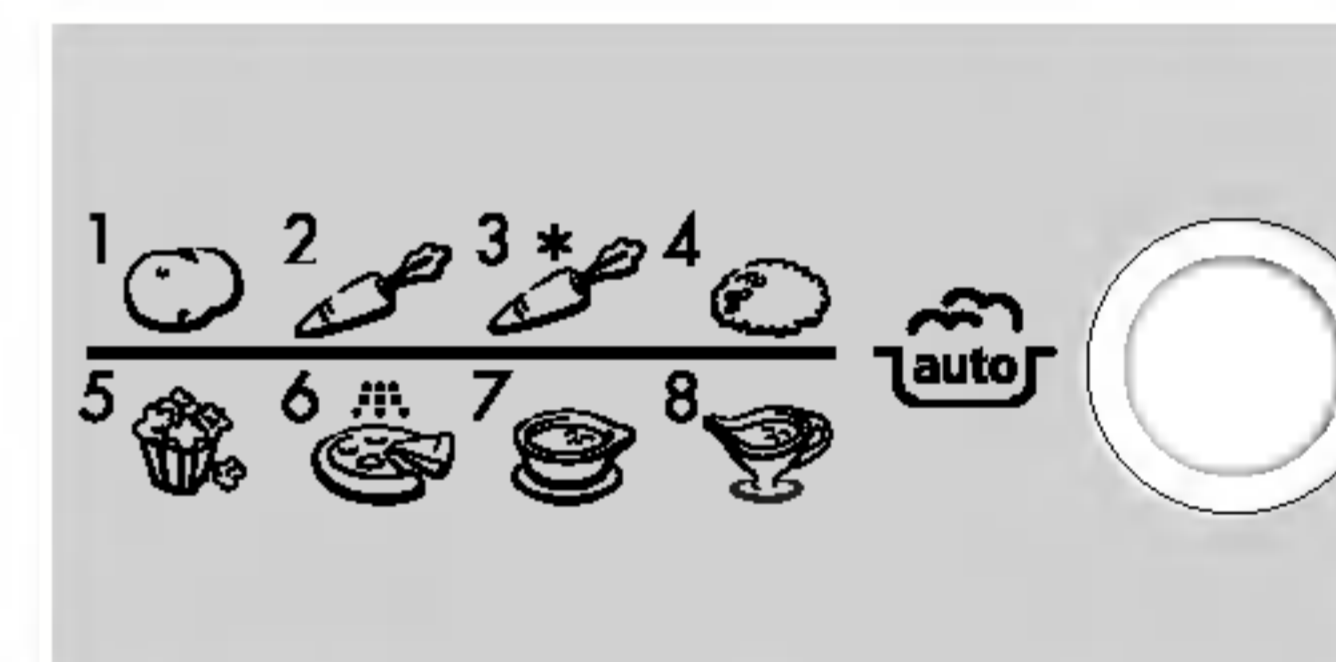
Umak **7** puta

Curry, podgrijati **8** puta

Pritisnite **TIPKU ZA ISKLJUČENJE**.

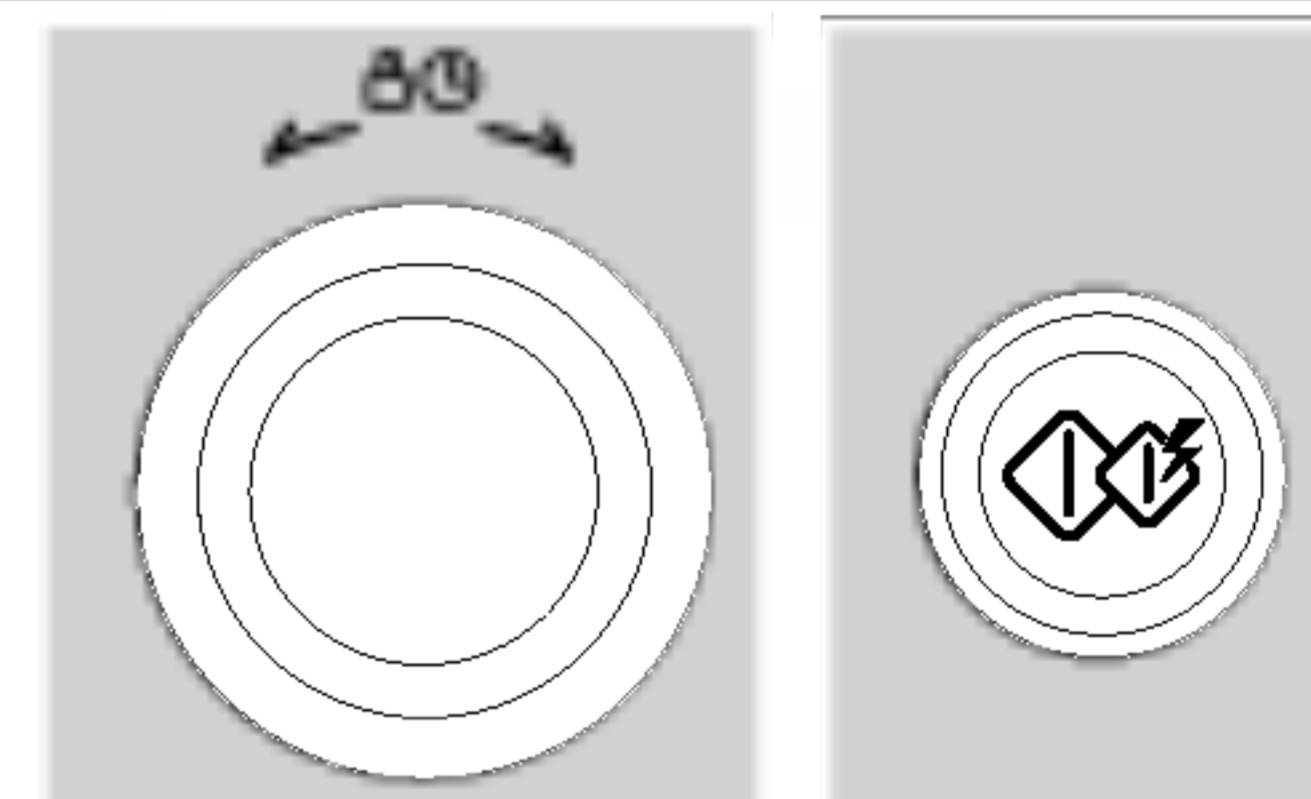


Pritisnite **AUTOMATSKO KUHANJE** dva puta da odaberete svježe povrće.



Okrenite **BROJČANIK** dok se ne pojavi "0.6".

Pritisnite **TIPKU ZA UKLJUČENJE**.



VRSTA HRANE	TEMP. HRANE	POSUDE	DOZVOLJENA TEŽINA	UPUTE										
1. Krumpir u ljusci	Sobna	Na staklenom tanjuru	0.1 kg ~ 1.0 kg	Odaberite krumpire srednje veličine 170-200g . Operite i obrišite krumpire. Probušite krumpire na nekoliko mjesta. Stavite krumpire na stakleni tanjur. Odaberite težinu i pritisnite tipku za uključenje. Izvadite krumpire iz pećnice. Ostavite pokriveno 5 minuta.										
2. Svježe povrće	Sobna	Zdjela za mikrovalnu	0.2 kg ~ 0.8 kg	Stavite povrće u zdjelu za mikrovalnu pećnicu. Dodajte vodu. Pokrijte folijom. Nakon kuhanja, promiješajte i ostavite 2 minute. Dodajte vodu ovisno o količini povrća. ** 0.2kg - 0.4kg : 2 velike žlice ** 0.5kg - 0.8kg : 4 velike žlice										
3. Smrznuto povrće	Smrznuto	Zdjela za mikrovalnu	0.2 kg ~ 0.8 kg	Stavite povrće u zdjelu za mikrovalnu pećnicu. Dodajte vodu. Pokrijte folijom. Nakon kuhanja, promiješajte i ostavite 2 minute. Dodajte vodu ovisno o količini povrća. ** 0.2kg - 0.4kg : 2 velike žlice ** 0.5kg - 0.8kg : 4 velike žlice										
4. Riža	Sobna	Zdjela za mikrovalnu	0.1 kg ~ 0.3 kg	Operite rižu. Dodajte vodu. Stavite rižu i kipuću vodu u duboku i veliku zdjelu. <table border="1" data-bbox="1715 1417 2641 1570"> <tr> <td>Težina</td> <td>100g</td> <td>200g</td> <td>300g</td> <td>Poklopac</td> </tr> <tr> <td>Kipuća voda</td> <td>200ml</td> <td>400ml</td> <td>600ml</td> <td>Da/Izlaz zraka</td> </tr> </table> ** Riža – Nakon kuhanja, ostavite pokriveno 5 minuta ili dok se voda ne upije.	Težina	100g	200g	300g	Poklopac	Kipuća voda	200ml	400ml	600ml	Da/Izlaz zraka
Težina	100g	200g	300g	Poklopac										
Kipuća voda	200ml	400ml	600ml	Da/Izlaz zraka										

<i>VRSTA HRANE</i>	<i>TEMP. HRANE</i>	<i>POSUDE</i>	<i>DOZVOLJENA TEŽINA</i>	<i>UPUTE</i>
5. Kokice	Sobna	Vrećica na staklenom tanjuru	100g	Koristite kokice za mikrovalnu pećnicu. Skinite plastičnu foliju. Odmotanu vrećicu stavite na stakleni tanjur. (Postupite po uputama na vrećici) Nakon što su kokice ispucale izvadite vrećicu. OPREZ: Proizvod je VRUĆ! Oprezno otvorite vrećicu tako da povučete kutove dijagonalno.
6. Hladna pizza	Iz hladnjaka	Zdjela za mikrovalnu	0.1 kg ~ 0.4 kg	Ova funkcija služi za podgrijavanje hladne pizze. Stavite hladnu pizzu na plitki tanjur. Nakon grijanja, ostavite da odstoji 1-2 minute
7. Umak	Sobna	Zdjela za mikrovalnu	0.2kg ~ 0.6 kg	Ulijte umak u zdjelu za mikrovalnu pećnicu. Pokrijte s poklopcem ili plastičnom folijom. Nakon grijanja, promiješajte. Ostavite da odstoji 2 minute poklopljeno. Tada ponovno promiješajte.
8. Curry, podgrijati	Sobna	Zdjela za mikrovalnu	0.2 kg ~ 0.8 kg	Ulijte curry u posudu za mikrovalnu pećnicu. Pokrijte. Stavite posudu na stakleni tanjur. Nakon grijanja, promiješajte i ostavite da odstoji 1-2 minute poklopljeno.

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 štruče 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.

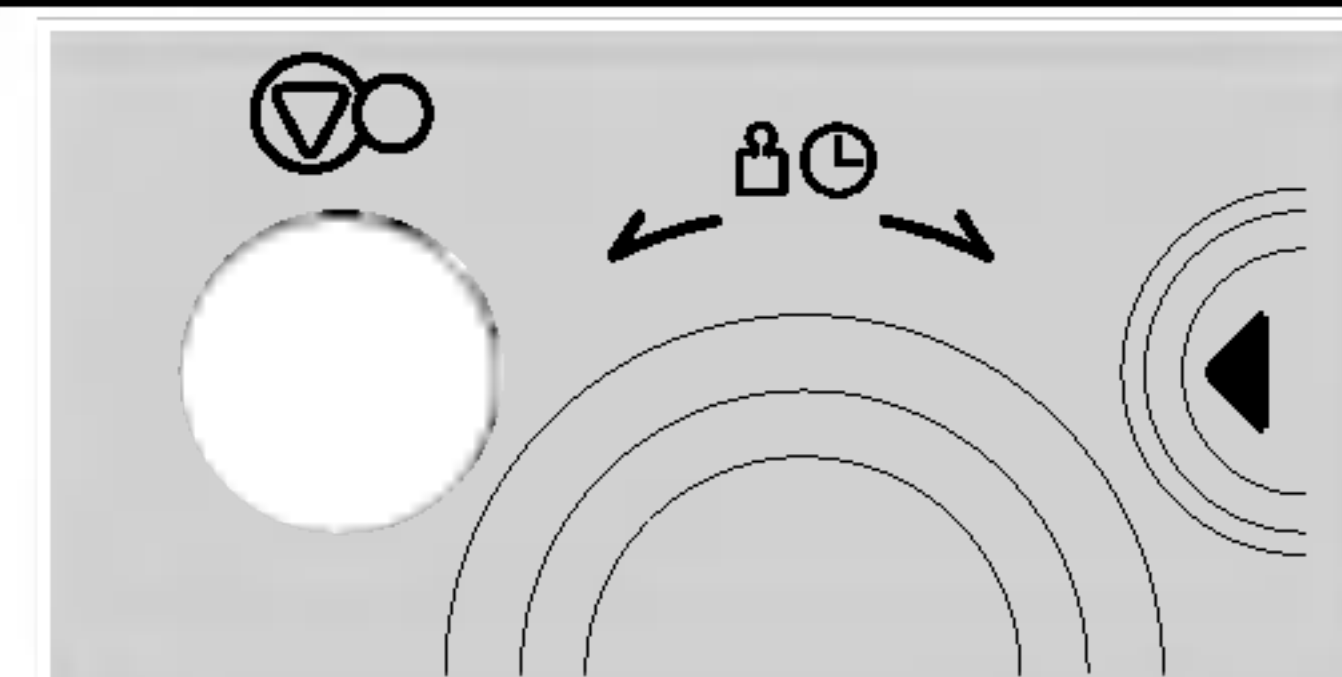


Vaša pećnica ima postavljena četiri tipa odmrzavanja: - **MESO (MEAT)**, **PERAD (POULTRY)**, **RIBA (FISH)** I **KRUH (BREAD)**; svaka kategorija odmrzavanja ima postavljenu različitu snagu. Ponavljano pritiskanje tipke **AUTO DEFROST (SAMO-ODMRZAVANJE)** izabrat će različito postavljanje.

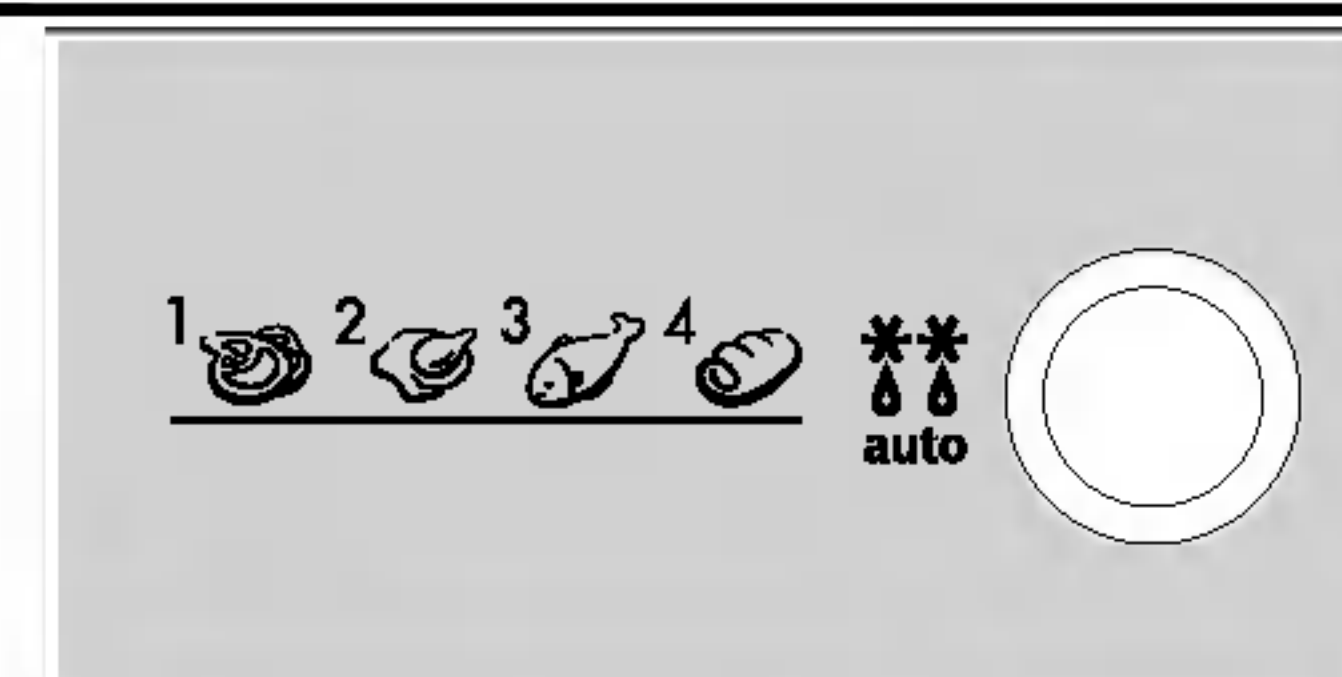
Kategorija	Pritisni DEFROST
MESO (MEAT)	1 puta
PERAD (POULTRY)	2 puta
RIBA (FISH)	3 puta
KRUH (BREAD)	4 puta

Pritisnite tipku **STOP/CLEAR**.

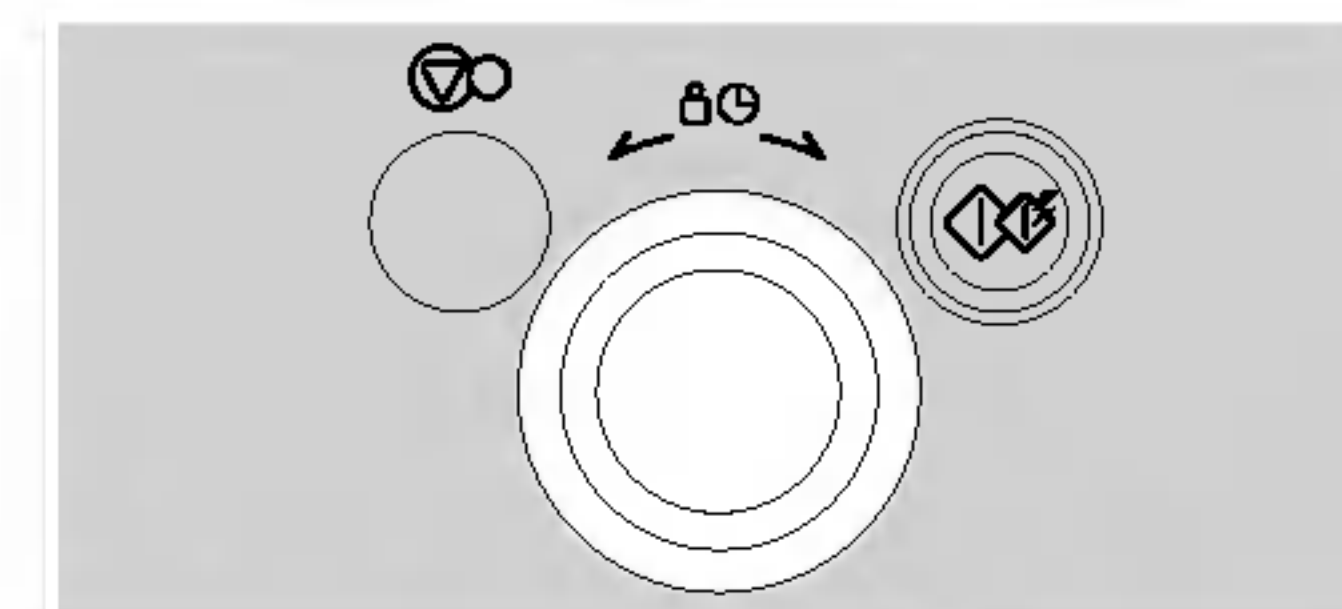
Izvažite hranu koju želite odmrznuti. Provjerite da li ste uklonili sve metalne vezice ili omotače; tada stavite hranu u pećnicu i zatvorite vrata pećnice.



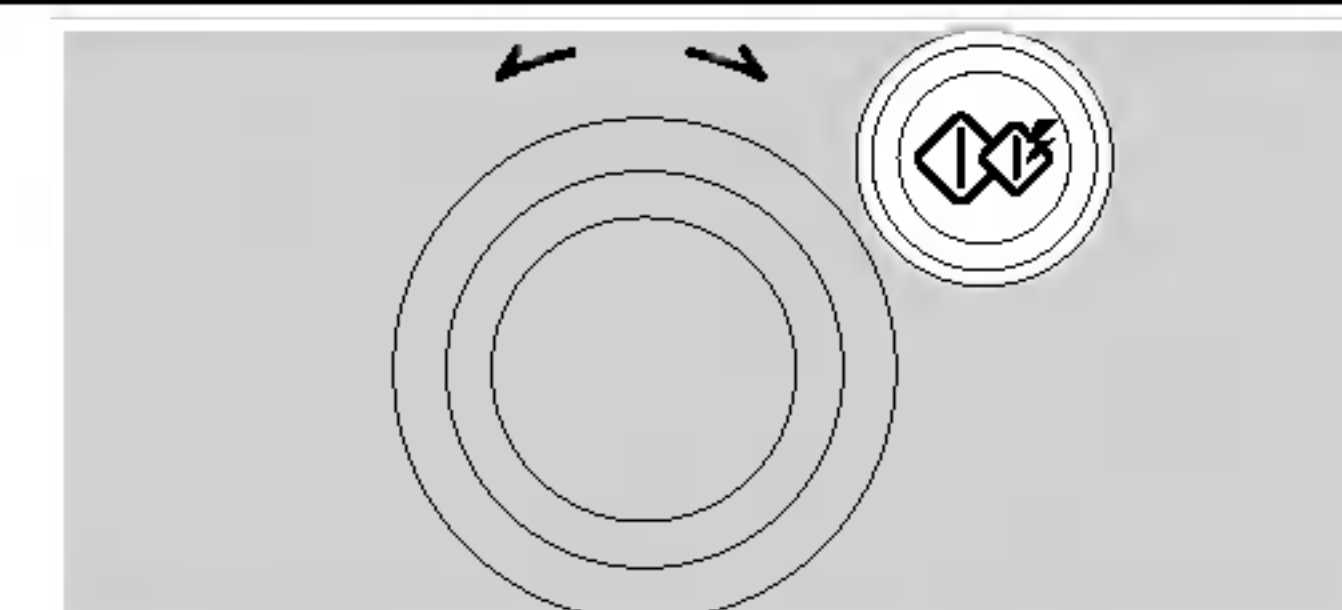
Pritisnite tipku **AUTO DEFROST** dva puta da izaberete tipku **PERAD (POULTRY)** odmrzavajući program



Unesite težinu zamrznute hrane koju namjeravate odmrznuti. Okrenite **DIAL** dok se na display-u ne prikaže "1.4".



Pritisnite **START**.



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

CR

VODIČ ZA SAMO-ODREĐIVANJE TEŽINE PRI ODMRZAVANJU

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

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

Brzo Odmrzavanje

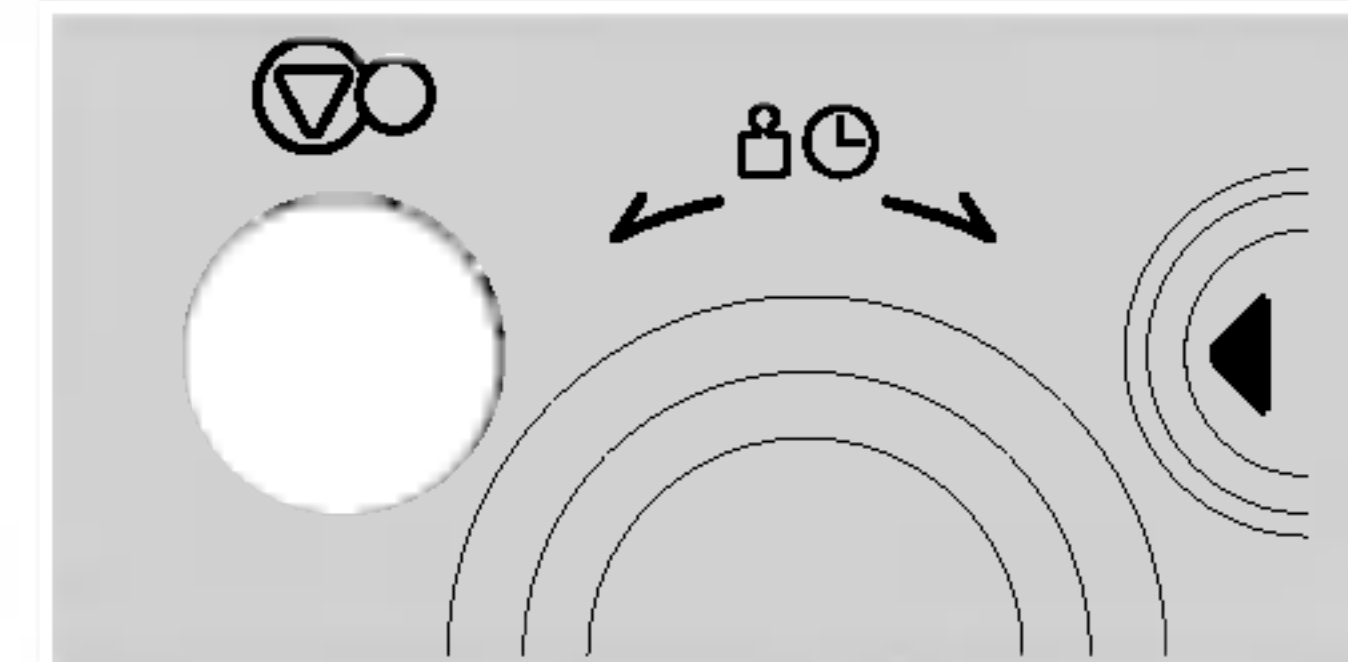
Ovu funkciju koristite samo za brzo odmrzavanje 0.5kg mljevenog mesa.
Ovo će tražiti vrijeme stajanja kako bi se pustilo da se sredina otopi.
Na sljedećem primjeru ću vam pokazati kako da odmrznete 0.5kg smrznutog mljevenog mesa.



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

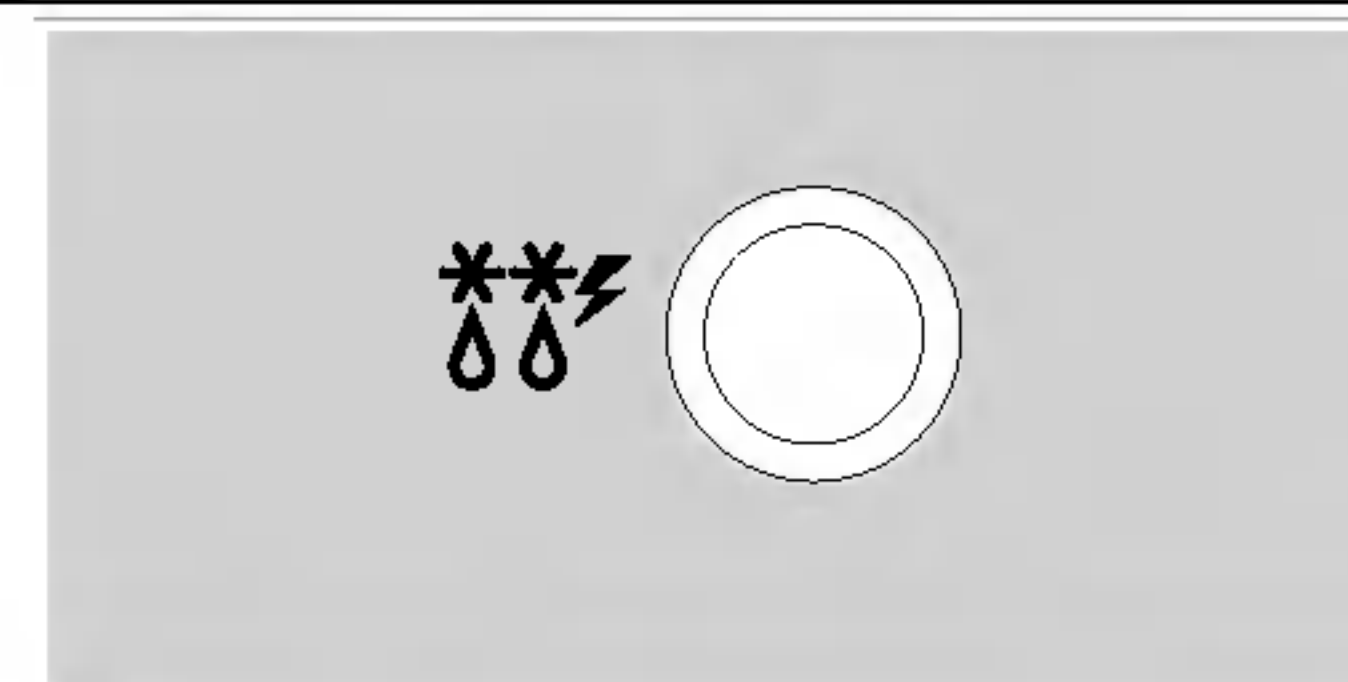
Pritisnite tipku **STOP/CLEAR**.

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



Pritisnite tipku **QUICK DEFROST**,

Pećnica će automatski započeti s radom.



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

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

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



Automatsko pečenje

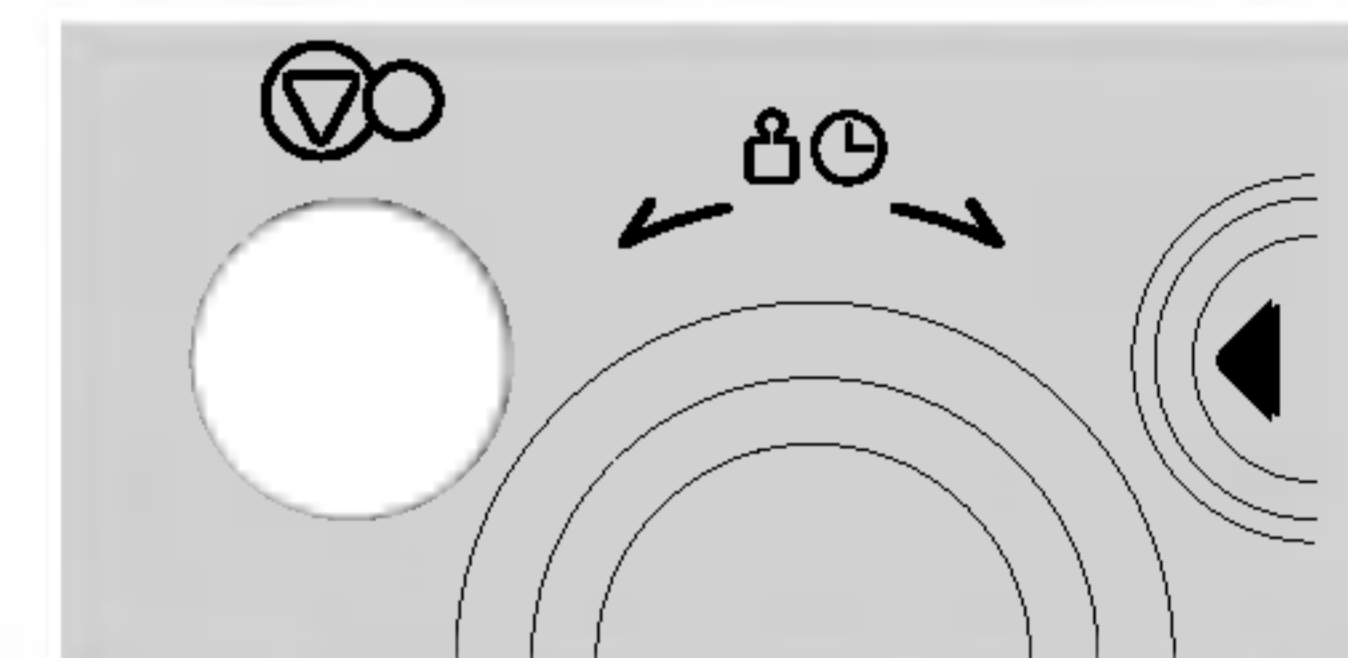
U slijedećem primjeru pokazat ćemo kako pripremiti 0.6kg svinjskog pečenja.



AUTOMATSKO pečenje omogućuje da većinu omiljene hrane jednostavno pripremite odabirom vrste hrane i unosom težine hrane.

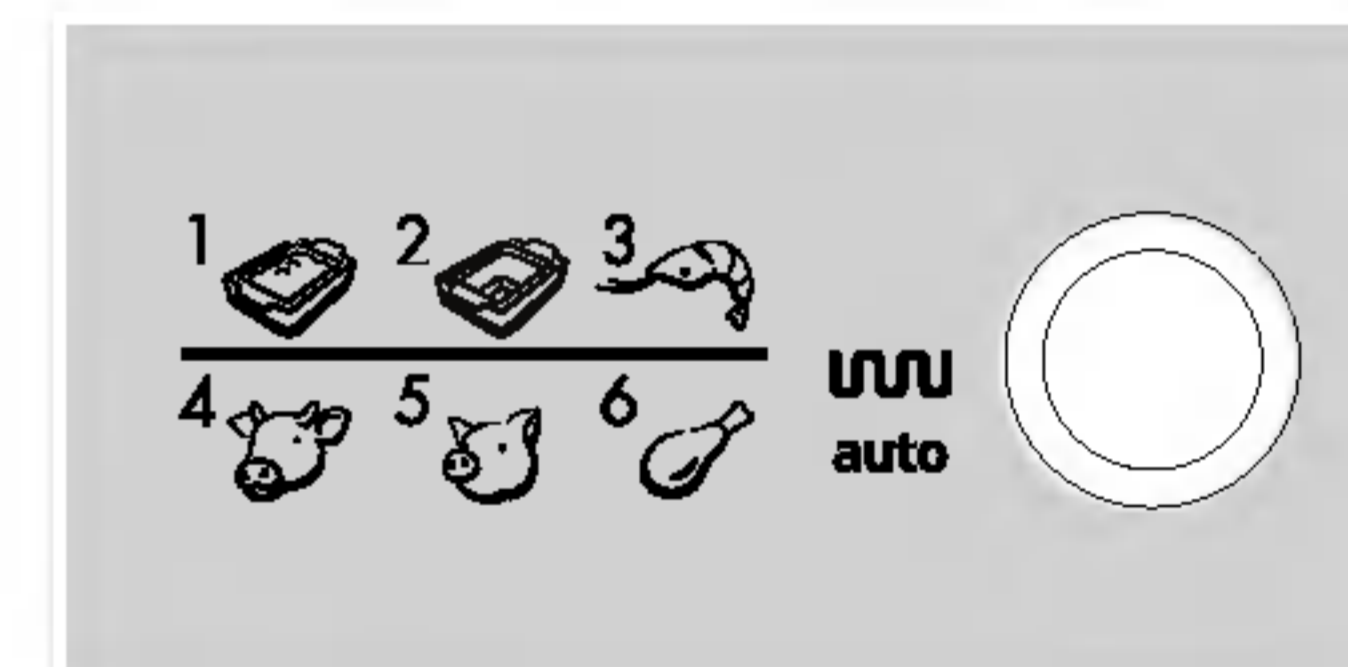
Vrsta	Pritisnite
Zapečeno	1 put
Lasagne	2 puta
Račići na ražnju	3 puta
Juneće pečenje	4 puta
Svinjsko pečenje	5 puta
Komadi piletine	6 puta

Pritisnite **TIPKU ZA ISKLJUČENJE**.

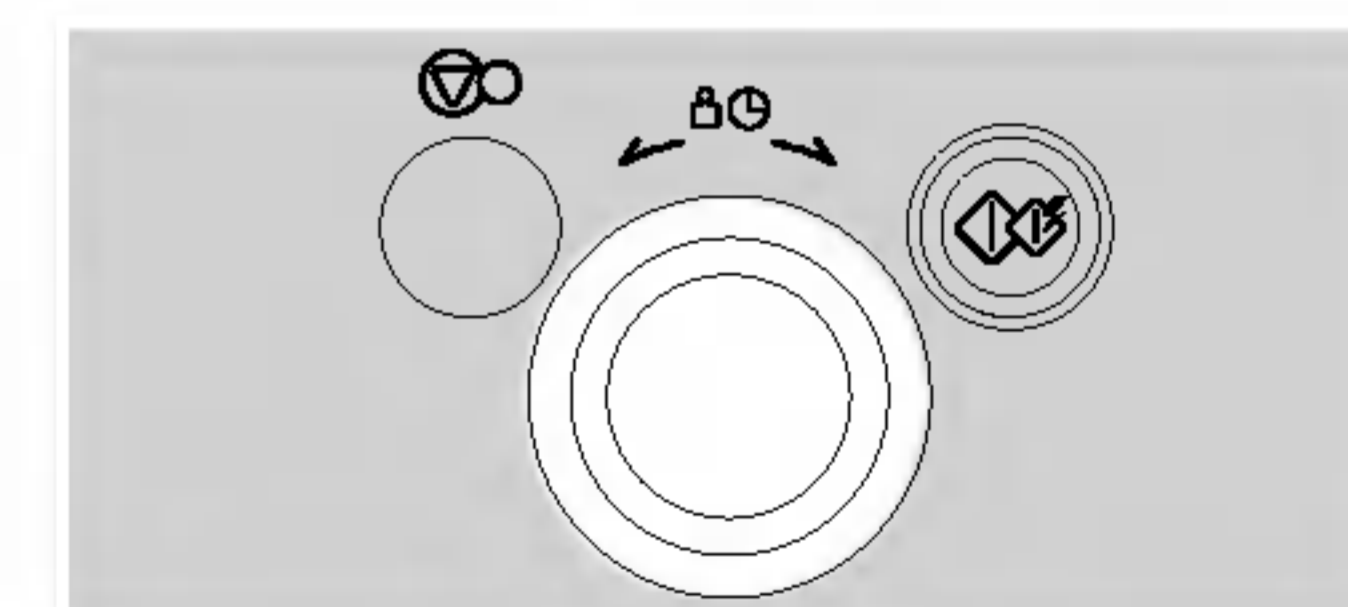


Pritisnite **AUTO ROAST** peto da odaberete Svinjsko pečenje.

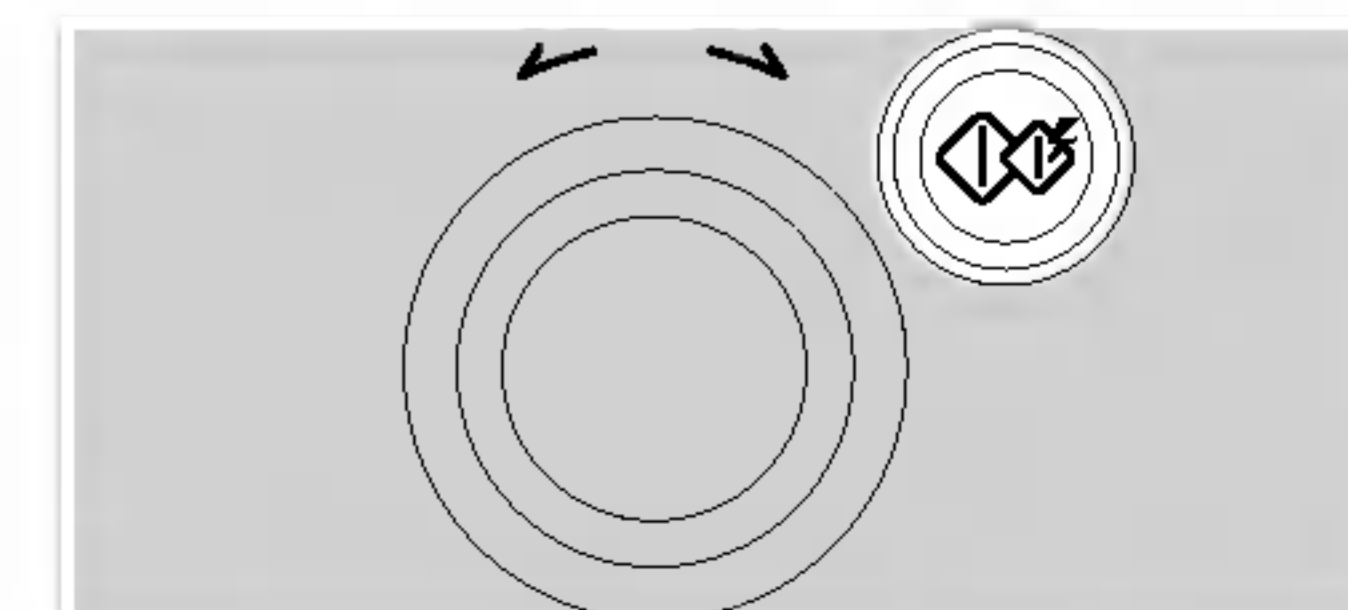
Pojavljuje se "rh-2".



Okrenite **BROJČANIK** dok se ne pojavi "0.6".



Pritisnite **TIPKU ZA UKLJUČENJE**.



CR

VRSTA	DOZVOLJENA TEŽINA	POSUDE	TEMP. HRANE	UPUTE
1. Zapečeno	0.5 kg ~ 1.2 kg	Niska rešetka	Sobna	<p>Koristite ovu tipku za domaće složenice. Stavite hranu na nisku rešetku. Nakon kuhanja, izvadite iz pećnice i ostavite 1-2 minute.</p> <p>* Zapečeni krumpir *</p> <p>Sastojci 400g krumpira 100g luka(izrezanog na tanke ploške) 2/3 velike žlice maslaca 3 ploške slanine 350g bešamela 80g naribane mozzarelle Sol, crni papar (Bešamel) 3 velike žlice maslaca, 5 velikih žlica brašna, 2.5 šalice mlijeka</p> <p>Stavite maslac u veliku zdjelu. Stavite mikrovalove na JAKO (HIGH) dok se maslac ne rastopi. Dodajte brašno i 0.5 kg ~ 1.2 kg kuhajte 2 minute na JAKO. Dodajte mlijeko, sol i crni papar. Kuhajte s mikrovalovima na JAKO 15 minuta. (Dok se kuha, nekoliko puta promiješajte.)</p> <p>Način pripreme</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pecite krumpire s funkcijom za Krumpire u ljusci, zatim ih ogulite i izrežite. Dodajte sol, papar. 2. Popržite maslac u zdjeli do zlatne boje. Kuhajte na JAKO 2 minute. 3. Stavite jednu trećinu bešamela. Dodajte krumpire, luk i slaninu. Prekrijte bešamelom. 4. Pospite sirom. Stavite na nisku rešetku, te na stakleni tanjur. kuhanja, ostavite da stoji 2-3 minute.

CR

VRSTA	DOZVOLJENA TEŽINA	POSUDE	TEMP. HRANE	UPUTE
2. Lasagne	0.3 kg ~ 0.6kg	Niska rešetka	Iz hladnjaka	SKINITE KARTON I ZAŠTITNU FOLIJU S PAKIRANJA. Stavite na nisku rešetku. Nakon kuhanja, izvadite iz pećnice i ostavite 1-2 minute da odstoji.
3. Račići na ražnju	0.1 kg ~ 0.6kg	Visoka rešetka	Iz hladnjaka	Operite i obrišite. Stavite na visoku rešetku. Kad se čuje zvučni signal, preokrenite meso i pritisnite tipku za uključenje. Nakon kuhanja, izvadite iz pećnice. Poslužite.
4. Juneće pečenje	0.5 kg ~ 1.5 kg	Niska rešetka	Iz hladnjaka	Premažite meso rastopljenim margarinom ili maslacem. Stavite na nisku rešetku na metalni pladanj. Kad se čuje zvučni signal, preokrenite meso i pritisnite tipku za uključenje. Nakon kuhanja, neka odstoji ispod folije 10 minuta prije posluživanja.
5. Svinjsko pečenje	0.5 kg ~ 1.5 kg	Niska rešetka	Iz hladnjaka	Premažite meso rastopljenim margarinom ili maslacem. Stavite na nisku rešetku na metalni pladanj. Kad se čuje zvučni signal, preokrenite meso i pritisnite tipku za uključenje. Nakon kuhanja, neka odstoji ispod folije 10 minuta prije posluživanja.
6. Komadi piletine	0.2 kg ~ 0.8 kg	Visoka rešetka	Iz hladnjaka	Operite i obrišite. Namažite batke rastopljenim margarinom ili maslacem. Stavite na visoku rešetku na metalni pladanj. Kad se čuje zvučni signal, preokrenite meso

Specijalni Kuhar

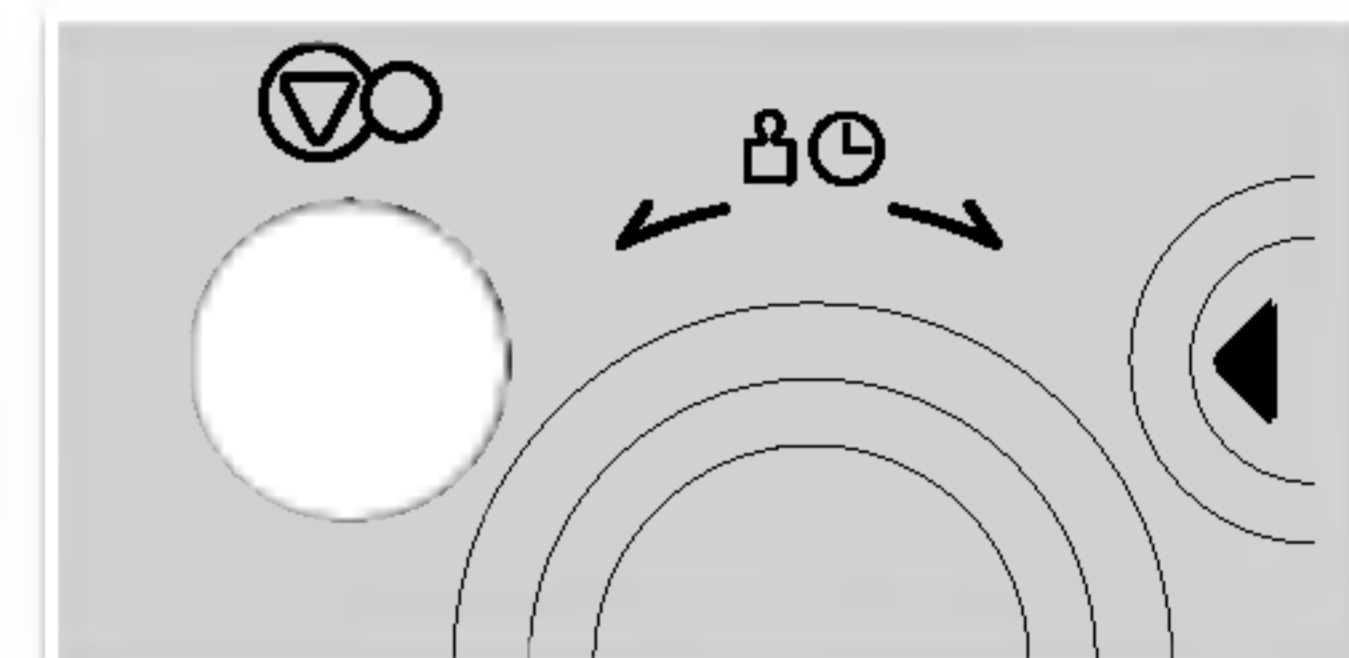
U slijedećem primjeru pokazat ćemo kako pripremiti hranu na ovaj način.



Specijalni KUHAR omogućuje da jednostavno pripremite omiljenu hranu tako da odaberete vrstu hrane i unesete težinu hrane.

Vrsta	Specijalni KUHAR Pritisnuti
CR Zobene pahuljice	1 put
Tjestenina	2 puta
Zapečeni grah	3 puta
Hotdog u vodi	4 puta
Korijen	5 puta
Smučkana jaja	6 puta
riba za roštilj	7 puta
kobasice	8 puta

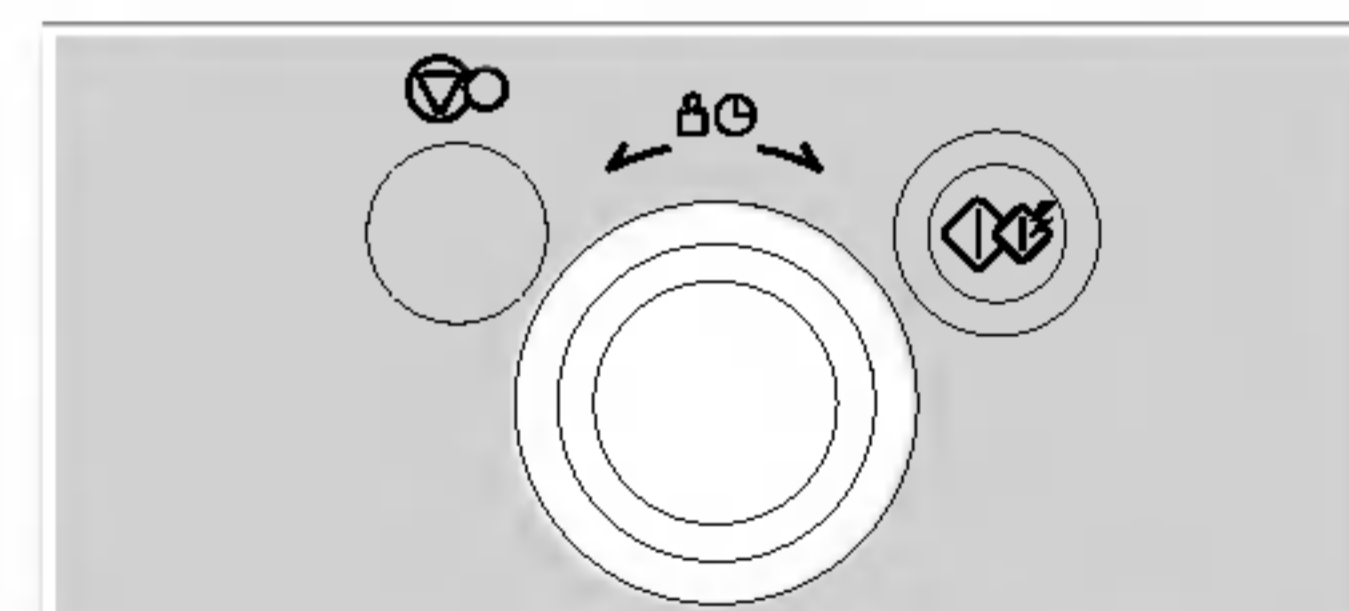
Pritisnite **TIPKU ZA ISKLJUČENJE**.



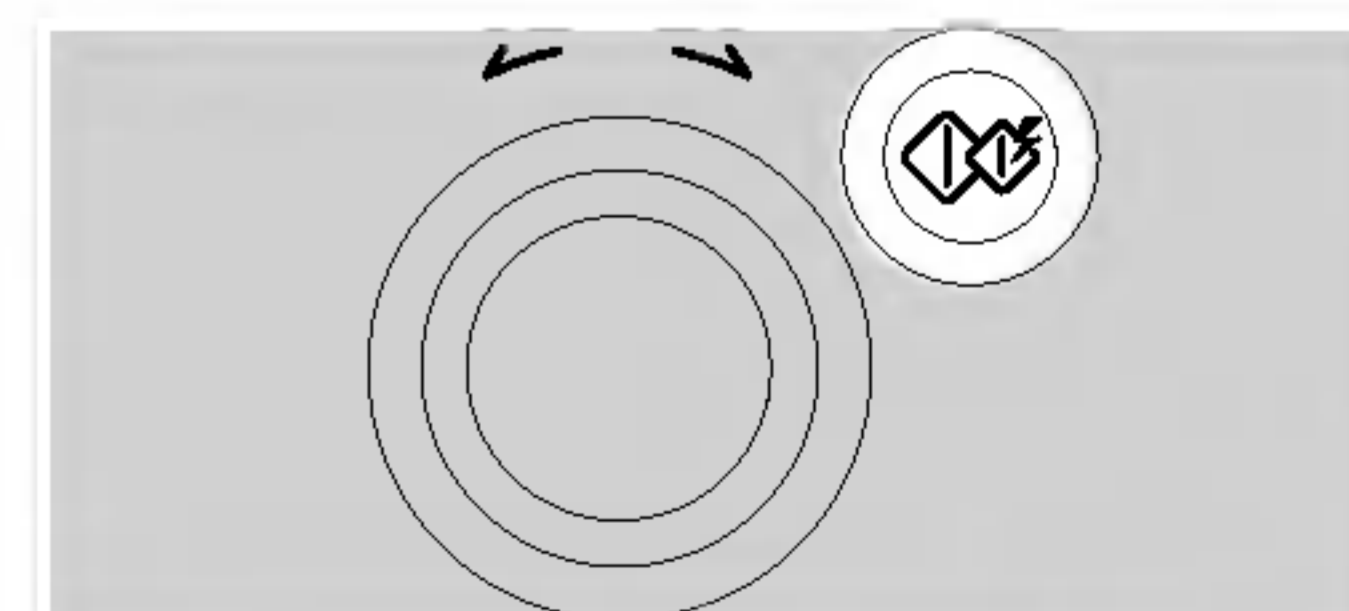
Pritisnite **Specijalni kuhar** da odaberete vrstu hrane



Okrenite **BROJČANIK** o odaberite težinu hrane.



Pritisnite **TIPKU ZA UKLJUČENJE**.



VRSTA HRANE	TEMP. HRANE	POSUDE	DOZVOLJENA TEŽINA	UPUTE															
1. Zobene pahuljice	Sobna	Zdjela za mikrovalnu	1-4 osobe	<p>Stavite zobene pahuljice i mlijeko u duboku zdjelu za mikrovalnu.</p> <p>Kuhajte otklopljeno. Pećnica će se oglasiti, dobro promiješajte pahuljice i pritisnite tipku za uključenje.</p> <p>Nakon kuhanja, dobro promiješajte i ostavite da odstoji 1 minutu prije posluživanja.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>1 osoba</th> <th>2 osobe</th> <th>3 osobe</th> <th>4 osobe</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Zobene pahuljice 1 pakiranje cca. 40g</td> <td>1/3 šalice (1 pakiranje)</td> <td>2/3 šalice (2 pakiranja)</td> <td>1 šalica (3 pakiranja)</td> <td>4/3 šalice (4 pakiranja)</td> </tr> <tr> <td>Hladno mlijeko</td> <td>3/4 šalice (180 ml)</td> <td>1,5 šalice (360 ml)</td> <td>2 1/4 šalice (540 ml)</td> <td>3 šalice (720 ml)</td> </tr> </tbody> </table>		1 osoba	2 osobe	3 osobe	4 osobe	Zobene pahuljice 1 pakiranje cca. 40g	1/3 šalice (1 pakiranje)	2/3 šalice (2 pakiranja)	1 šalica (3 pakiranja)	4/3 šalice (4 pakiranja)	Hladno mlijeko	3/4 šalice (180 ml)	1,5 šalice (360 ml)	2 1/4 šalice (540 ml)	3 šalice (720 ml)
	1 osoba	2 osobe	3 osobe	4 osobe															
Zobene pahuljice 1 pakiranje cca. 40g	1/3 šalice (1 pakiranje)	2/3 šalice (2 pakiranja)	1 šalica (3 pakiranja)	4/3 šalice (4 pakiranja)															
Hladno mlijeko	3/4 šalice (180 ml)	1,5 šalice (360 ml)	2 1/4 šalice (540 ml)	3 šalice (720 ml)															
2. Tjestenina	Sobna	Zdjela za mikrovalnu	0.1 kg ~ 0.3 kg	<p>Stavite tjesteninu i kipuću vodu s 1/4 do 1 žličicom soli u duboku i veliku zdjelu.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Težina</th> <th>100g</th> <th>200g</th> <th>300g</th> <th>Poklopac</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Kipuća voda</td> <td>400ml</td> <td>700ml</td> <td>1000ml</td> <td>Bez</td> </tr> </tbody> </table> <p>Kuhajte otklopljeno. Pećnica će se oglasiti, dobro promiješajte tjesteninu i pritisnite tipku za uključenje. Nakon kuhanja, promiješajte i ostavite stajati 1 minutu ako je potrebno.</p> <p>Isperite tjesteninu pod hladnom vodom.</p>	Težina	100g	200g	300g	Poklopac	Kipuća voda	400ml	700ml	1000ml	Bez					
Težina	100g	200g	300g	Poklopac															
Kipuća voda	400ml	700ml	1000ml	Bez															
3. Zapečeni grah	Sobna	Tanjur za mikrovalnu	0.2 kg ~ 0.8kg	<p>Ulijte grah u zdjelu za mikrovalnu pećnicu. Poklopite.</p> <p>Stavite posudu na stakleni tanjur.</p> <p>Nakon podgrijavanja, promiješajte i ostavite 1-2 minute poklopljeno.</p>															

VRSTA HRANE	TEMP. HRANE	POSUDE	DOZVOLJENA TEŽINA	UPUTE
4. Hotdog u vodi	Sobna	Zdjela za mikrovalnu	0.2 kg ~ 0.6 kg	Istresite sadržaj limenke zajedno s tekućinom u zdjelu. . Zagrijavajte nepoklopljeno. Nakon podgrijavanja, dobro promiješajte. Procijedite i poslužite.
5. Korijen	Sobna	Zdjela za mikrovalnu	0.2 kg ~ 0.6 kg	Stavite saft u zdjelu za mikrovalnu. Stavite poklopac malo otvoren. Nakon pogrijavanja, dobro promiješajte i ostavite da stoji 2 minute
6. Smučkana jaja	Iz hladnjaka	Zdjela za mikrovalnu	1-4 jaja	Stavite jaja i mlijeko u zdjelu. Pjenjačom promiješajte. Poklopite folijom. Nakon kuhanja, izvadite iz pećnice. Dobro promiješajte i ostavite da stoji 1-2 minute s poklopcem dok se ne stvrdne. Dodajte mlijeko ovisno o količini. ** 1 jaje : 1 velika žlica mlijeka ** 2 jaja : 2 velike žlice mlijeka **3 jaja : 3 velike žlice mlijeka ** 4 jaja : 4 velike žlice mlijeka
7. riba za roštilj	Smrznuto	Gornja polica	0,2 – 0,6 kg	Očistite i osušite te stavite na gornju policu. Pećnica će se oglasiti zvučnim signalom, okrenite hranu i pritisnite start za nastavak Kada je gotovo, izvadite i poslužite.
8. kobasice	Smrznuto	Gornja polica	0,1 – 0,5 kg	Uklonite ambalažu, stavite na gornju policu. Pećnica će se oglasiti zvučnim signalom, okrenite hranu i pritisnite start za nastavak Kada je gotovo, izvadite i poslužite.

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 spravljenih hrane.

Vodič za zagrijavanje i ponovno podgrijavanje

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 ~3½ minute	Komade piletine stavite na tanjur prikladan za mikrovalnu pećnicu. Prekrijte plastičnim omotom s otvorom.
Ribljí fileti (170-230g)	1 ~2 minute	Ribu stavite na tanjur prikladan za mikrovalnu pećnicu. Prekrijte plastičnim omotom s otvorom.
Lazanje 1 porcija (300g)	4 ~ 6minuta	Lazanje stavite na tanjur prikladan za mikrovalnu pećnicu. Prekrijte plastičnim omotom s otvorom.
Složenac 1 šalica 4 šalice	1½ ~ 3 minute 4 ½ - 7 minuta	KUHAJTE pokriveno u posudi prikladnoj za mikrovalnu pećnicu. Promiješajte jednom na polovici kuhanja.
Složenac kremast ili od sira 1 šalica 4 šalice	1½ ~ 2½ minute 3½ ~ 6 minuta	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 ~ 2½ 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	2½ ~ 3½ minute 6 - 9 minuta	KUHAJTE pokriveno u posudi prikladnoj za mikrovalnu pećnicu. Promiješajte jednom na polovici kuhanja.
Zapečene mahunarke 1 šalica	1½ ~ 3 minuta	KUHAJTE pokriveno u posudi prikladnoj za mikrovalnu pećnicu. Promiješajte jednom na polovici kuhanja.
Ravioli ili tjestenina u umaku 1 šalica 4 šalice	2½ ~ 4 minuta 7½ ~ 11 minuta	KUHAJTE pokriveno u posudi prikladnoj za mikrovalnu pećnicu. Promiješajte jednom na polovici kuhanja.
Riža 1 šalica 4 šalice	1 -1½ minute 3½ - 5 minuta	KUHAJTE pokriveno u posudi prikladnoj za mikrovalnu pećnicu. Promiješajte jednom na polovici kuhanja.
Rolani ili nadjeveni sendvič 1 rola	15 ~ 30 sekundi	Umotajte u papirnati ubrus i stavite na stakleni pladanj.
Povrće 1 šalica 4 šalice	1½ ~ 2½ minute 3½ - 5½ minuta	KUHAJTE pokriveno u posudi prikladnoj za mikrovalnu pećnicu. Promiješajte jednom na polovici kuhanja.
Juha 1 porcija (200g)	1½ - 2 minute	KUHAJTE pokriveno u posudi prikladnoj za mikrovalnu pećnicu. Promiješajte jednom na polovici kuhanja.

Tablica svježeg povrća

Povrće	Količina	Vrijemekuhanja (na JAKO)	Upute	Vrijeme pripreme
Artičoke (230g svaka)	2 srednje 4 srednje	4 ½ - 7 10 - 12	Podrežite. Dodajte 2 čajne žličice vode i 2 čajne žličice soka. Prekrijte.	2-3 minute
Šparoge svježe stabljike	450g	2 ½ - 6	Dodajte ½ šalice vode. Prekrijte.	2-3 minute
Mahunarke	450g	7 - 11	Dodajte " đalice vode u prekrivenu posudu za složenac od 1,5 litre. Promiješajte na pola kuhanja.	2-3 minute
Repa, svježā	450g	11 - 16	Dodajte ½ šalice vode u prekrivenu posudu za složenac od 1,5 litre. Promiješajte na pola kuhanja.	2-3 minute
Prokulica, svježā stabljika	450g	5~8	Stavite prokulicu u pekač. Dodajte ½ šalice vode.	2-3 minute
Kupus svježī, nasjeckani	450g	5 ½ - 7½	Dodajte ½ đalice vode u prekrivenu posudu za složenac od 1,5 litre. Promiješajte na pola kuhanja.	2-3 minute
Mrkve, svježe kriške	200g	2 - 3	Dodajte ½ šalice vode u prekrivenu posudu za složenac od 1,5 litre. Promiješajte na pola kuhanja.	2-3 minute
Cvjetača, svježā, cijela	450g	5 - 7	Podrežite. Dodajte 1 đalice vode u prekrivenu posudu za složenac od 1 litre. Promiješajte na pola kuhanja.	2-3 minute
Celer svježī, nasjeckani	2 šalice 4 šalice	11 - 16	Nasjeckajte. Dodajte ½ đalice vode u prekrivenu posudu za složenac od 1,5 litre. Promiješajte na pola kuhanja.	2-3 minute

Povrće	Količina	Vrijemekuhanja (na JAKO)	Upute	Vrijeme pripreme
Kukuruz svježī	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 ½ - 2 ½	Gljive stavite u prekrivenu posudu za složenac od 1,5 litre. Promiješajte na pola kuhanja.	2-3 minute
Pastrnak svježī nasjeckani	450g	4 - 7	Dodajte ½ đalice vode u prekrivenu posudu za složenac od 1,5 litre. Promiješajte na pola kuhanja.	2-3 minute
Grašak zeleni svježī	4 šalice	6 - 9	Dodajte ½ đalice vode u prekrivenu posudu za složenac 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 ½ - 7 ½ 9 ½ - 14	Krumpire nekoliko puta probodite viljuškom. Stavite na 2 papirnata ubrusa. Okrenite ih na pola spravljanja.	2-3 minute
Špinat svježī, lišće	450g	4 ½ - 7 ½	Dodajte ½ đalice vode u prekrivenu posudu za složenac od 2 litre.	2-3 minute
Tikvice svježe nasjeckane	450g	4 ½ - 7 ½	Dodajte ½ đalice 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

Tablica za roštilj

Upute za prženje mesa na roštilju

- Odstranite viškove s mesa. Režite deblje, pazite da ne zarezete krti dio. (To će spriječiti na masnoća klizi.)
- Posložite na rešetki za roštilj. Premažite četkom namočenom u otopljeni maslac ili ulje.
- Na pola spravljanja preokrenite komade mesa.

Namirnica	Težina	Približno vrijeme kuhanja (u minutama)	Savjeti
Goveđi kosani odresci	50g x 2	13-16	Prelijevajte uljem ili otopljenim maslacem. Tanje dijelove stavite na rešetku za roštilj. Deblje dijelove možete staviti na pladanj ispod. Preokrenite na pola vremena pečenja.
Goveđi odresci (2,5cm debljine)	230g x 2	18-20	
Slabije pečen		22-24	
Srednje pečen		26-28	
Jače pečen	230g x 2	27-32	
Svinjski odresci (2,5cm debljine)	230g x 2	25-32	
Janjeći odresci (2,5cm debljine)	230g x 2	13-16	Češće okrećite.

Upute za prženje ribe i plodova mora na roštilju

Ribu i plodove mora postavite na rešetku za roštilj. Cijela riba se prije prženja na roštilju treba zarezati dijagonalno na obje strane. Ribu i plodove mora premažite četkom namočenom u otopljeni maslac, margarin ili ulje prije i tijekom prženja. To će pomoći zaustavljanju isušivanja ribe. Pržite prema preporučenom vremenu u tablici. Cijelu ribu i riblje odreske treba pažljivo okrenuti na pola prženja. Deblji fileti se također mogu okrenuti na pola prženja.

Namirnica	Težina	Približno vrijeme kuhanja (u minutama)	Savjeti
Ribljí fileti 1cm debljine	230g	17-21	Premažite otopljenim maslacem i okrenite na pola prženja.
1,5 cm debljine	230g	20-24	
Ribljí odresci 2,5cm debljine	230g	24-28	
Cijela riba	225-350g svaka 450g	16-20 24-28	Za deblju i masniju ribu trebat će više vremena.
Školjke	450g	16-20	Dobro prelijevajte tijekom prženja.
Nekuhani škampi	450g	16-20	

Važne upute za sigurnost

Pročitaj pažljivo i čuvaj 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 električnom, što može prouzrokovati ozbiljnu štetu.
7. Ne stavljajte kuhinjske krpe, maramice ili bilo koje druge predmete između vrata i prednjih rubova pećnice, jer to može prouzrokovati otjecanje mikrovalne energije.
8. Ne upotrebljavajte proizvode od recikliranog papira jer mogu sadržavati nečistoće koje mogu prouzrokovati iskre i/ili plamen tijekom spravljanja hrane.
9. Ne uranjajte rotirajući pladanj u vodu neposredno nakon upotrebe. Mogao bi se oštetiti ili puknuti.
10. Manje količine hrane zahtijevaju manje vremena za kuhanje ili podgrijavanje. Ukoliko ih se ostavi na propisano vrijeme za veće količine, moglo bo doći do pregrijavanja i zagorijevanja.
11. Pazite da pećnicu postavite tako da su joj prednja vrata udaljena najmanje 8cm od ruba površine na koju je stavljena, kako bi se izbjegli slučajni padovi uređaja.
12. Prije spravljanja voća i povrća, napravite rupice na njihovoj koži.
13. Ne kuhajte jaja u ljusci. Unutar jaja može doći do nakupljanja pritiska i jaje se može raspuknuti.
14. Ne pokušavajte prženje u pećnici.
15. Prije spravljanja ili odmrzavanja hrane, s nje uklonite plastične omotače. Ipak, u nekim slučajevima hrana treba biti prekrivena plastičnim slojem, pri podgrijavanju ili kuhanju, kako je navedeno u knjizi s uputama za spravljanje hrane u mikrovalnoj pećnici.
16. Ukoliko su vrata pećnice ili dijelovi za hermetičko zatvaranje vrata oštećeni, pećnica se ne smije upotrebljavati dok je ne popravi osoba kvalificirana za to.
17. Primijetite li dim, isključite pećnicu i iskopčajte kabel iz utičnice, te ostavite vrata pećnice zatvorena, kako bi se spriječilo širenje mogućeg plamena.
18. Podgrijavate li ili spravlimate hranu u posudama od plastike, papira ili ostalog zapaljivog materijala za jednokratnu uporabu, češće provjeravajte stanje u pećnici zbog mogućeg zapaljenja.
19. Djeca bez nadzora smiju koristiti pećnicu samo ako su dobila odgovarajuće upute za sigurno rukovanje i ako su razumjela opasnosti nepravilnog rukovanja.
20. Tekućine i ostale namirnice ne smiju se zagrijavati u poklopljenim posudama jer bi moglo doći do eksplozije.

Mikrovalno sigurno Posuđe

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

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

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

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

Tanjuri

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

Staklene posude

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

Plastične posude za hranu

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

Papir

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

Plastične vrećice

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

Plastično posuđe prikladno za mikrovalnu pećnicu

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

Grnčarija, zemljano posuđe i keramika

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

OPREZ

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

Provjerite posuđe prije upotrebe u mikrovalnoj pećnici.

Karakteristike hrane i Mikrovalno kuhanje

Pripazite na hranu

Recepti u ovoj knjizi sastavljeni su s velikom pažnjom, ali vaš uspjeh u pripremanju hrane ovisi o tome koliko pazite na hranu dok je pripremate. Uvijek pazite na hranu za vrijeme spravljanja. Vaša mikrovalna pećnica opremljena je žaruljicom koja se automatski uključuje kada pećnica 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 pripremanja, hrana može biti nedovoljno kuhana ili pečena., tako da ćete ponekad poželjeti hranu pripremati 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 pripremanje hrane. Prekuhana ili prepečena hrana upropaštena je hrana. Neki recepti, naročito oni za kruh, kolače i složenice, preporučuju da se hrana izvadi iz pećnice dok još nije sasvim kuhana. To nije pogreška. Kada tu hranu ostavite da odstoji, i ako je pokrijete, ona će i dalje nastaviti proces pečenja ili kuhanja izvan pećnice, jer vrućina koja je pri vađenju bila na vanjskim dijelovima hrane postupno putuje u unutrašnjost. Ukoliko se hrana ostavi u pećnici da se skuha do kraja, površinski dijelovi mogli bi izgorjeti. S vremenom ćete naučiti procjenjivati vrijeme spravljanja različitih namirnica.

Gustoća hrane

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

Visina hrane

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

Vlažnost hrane

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

Kosti i masnoća hrane

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

Količina hrane

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

Prekrivanje masnim papirom

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

Premještanje i slaganje

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

Karakteristike hrane i Mikrovalno kuhanje

Miješanje

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

Preokretanje

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

Stavljanje 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 skuha ili ispeku do kraja, ali neke treba izvaditi dok još nisu sasvim kuhane ili pečene i ostaviti ih da se do kraja skuha ili ispeku tijekom vremena stajanja. Unutrašnja temperatura namirnica može biti od 3°C do 15°C tijekom stajanja.

Vrijeme stajanja

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

Kako čistiti pećnicu

1 Održavanje čistoće unutrašnjosti pećnice

Mrvice i prolivena hrana lijepit će se za 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 spravljanje 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 PONOVO 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 prekuhanje... najčešći problem je navikavanje na mikrovalnu pećnicu. Odstupanja u veličini, obliku i težini mogu zahtijevati duže vrijeme kuhanja ili pečenja. Uz svoju vlastitu procjenu i pomoć priručnika provjerite je li hrana dovoljno kuhana ili pečena i odgovara li onoj koju biste spravljeni u konvencionalnoj pećnici ili na konvencionalnom kuhalu.

Informacije o napojnom kablu / Tehničke karakteristike

UPOZORENJE:

OVAJ UREĐAJ MORA BITI UZEMLJEN


Žice napojnog kabla obojene su prema sljedećem kodu:

Plava - Nula
Smeđa - Faza
Zelena i Žuta - Zemlja

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

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

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

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

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

Tehničke karakteristike

	MB-4384B
Strujni ulaz	230v ac / 50 Hz
Strujni izlaz	850 W (IEC60705 standard ocjenjivanja)
Mikrovalna frekvencija	2450 MHz
Vanjske dimenzije	507mm (širina) x 283mm (visina) x 435mm (dubina)
Potrošnja energije:	
Mikrovalovi	1250 Wata
Roštilj	1000 Wata
Kombinacija	2200 Wata

CR

<English>

Disposal of your old appliance

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

<Hungarian>

Régi eszközök ártalmatlanítása

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

<Bulgaria>

Изхвърляне на вашия стар уред

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

<Croatia>

Uklanjanje starog aparata

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

<Serbian>

Uklanjanje starih aparata

1. Ako se na proizvodu nalazi simbol prekrizene kante za smeće, to znači da je proizvod u skladu sa evropskom smernicom 2002/96/EC.
2. Električni i elektronski proizvodi ne smeju se odlagati zajedno s komunalnim otpadom, već na posebna mesta koja je odredila vlada ili lokalne vlasti.
3. Ispravno odlaganje starog aparata sprečiće potencijalne negativne posledice za okolinu i zdravlje ljudi.
4. Detaljnije informacije o odlaganju starog aparata potražite u gradskom uredu, komunalnoj službi ili u prodavnici u kojoj ste kupili proizvod.

