



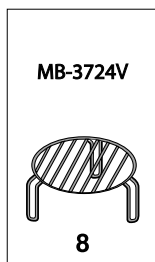
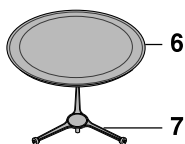
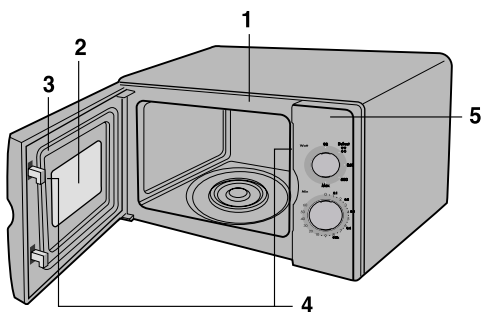
Instruction Manual

GB / BG / CA / SB / HU



MS-1924V
MB-3724V

Oven Parts/Части на фурната/



Delovi pećnice/Dijelovi pećnice/Sütő

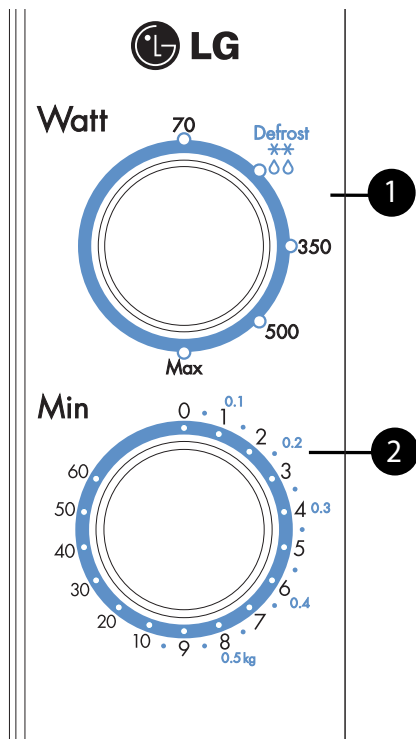
- GB**
1. Front plate
 2. Viewing window
 3. Door seal
 4. Safety lock system
 5. Control panel
 6. Glass tray
 7. Roller rest
 8. Grill rack

- BG**
1. Преден панел
 2. Прозорец за наблюдение
 3. Уплътнител на вратата
 4. Предпазна заключваща система
 5. Командно табло
 6. Стъклена поставка
 7. Въртяща се подложка
 8. Скара за грил

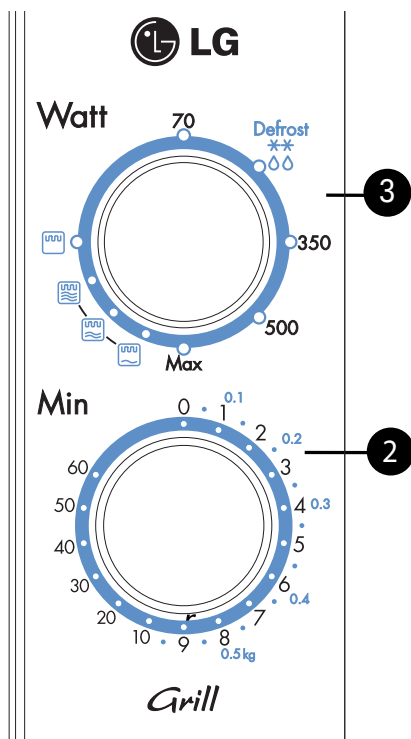
- CA**
1. Prednji pladanj
 2. Prozorčić
 3. Hermetički zatvarač vrata
 4. Sigurnosni sistem zatvaranja
 5. Kontrolna ploča
 6. Stakleni pladanj
 7. Uporište valjka
 8. Rešetka za roštilj

- SB**
1. prednja ploča
 2. ekran za gledanje
 3. diht na vratima
 4. sigurnosni sistem
 5. kontrolni panel
 6. staklena tacna
 7. rotirajuće postolje
 8. rešetka za roštilj

- HU**
1. Sütőtér nyílás
 2. Ajtóüveg
 3. Ajtó tömítés
 4. Biztonsági ajtózárr
 5. Kezelőpanel
 6. Forgó üvegtányér
 7. Tányérvezető görgő
 8. Grillező rács



MS-1924V



MB-3724V

Kezelőpanel / Kontrolna ploča / Kontrolni panel



- ① **Power selector**
Allows selection of desired power.
- ② **Timer**
permits selection of the desired cooking time.
- ③ **Function & Power selector**



- ① **Ключ за избор на мощност**
Позволява избор на желана мощност
- ② **Таймер**
Позволява избор на желано време на готвене.
- ③ **Ключ за избор на режим и мощност**



- ① **Birač jačine**
Omogućuje biranje željene jačine
- ② **Mjerač vremena**
Omogućuje biranje željenog vremena kuhanja
- ③ **Birač funkcija i jačine**



- ① **Selektor snage**
Omogućava da odaberemo željenu snagu.
- ② **Sat**
Omogućava da odaberemo željeno vreme kuvanja.
- ③ **Selektor funkcija i snage**



- ① **Teljesítmény beállító gomb**
- ② **Idő beállító gomb**
- ③ **Üzem mód és teljesítmény beállító gomb**

GB**P8****MICROWAVE OVEN OWNER'S MANUAL**

Please read this owner's manual thoroughly before operating.

BG**P20****РЪКОВОДСТВО ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ НА МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА**

Моля прочетете внимателно това ръководство преди работа.

CA**P32****PRIRUČNIK ZA MIKROVALNU PEČNICU**

Molimo vas da pažljivo pročitate ovaj priručnik pre upotrebe.

SB**P44****PRIRUČNIK ZA MIKROTALASNU PEĆNICU**

Molimo vas da pažljivo pročitate ovaj priručnik pre upotrebe.

HU**P56****MIKROHULLÁMÚ SŰTŐ**

FELHASZNÁLÓI KÉZIKÖNYVE

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

The oven cannot be operated with the door open due to the safety interlocks built in the door mechanism which switch off cooking functions when the door is opened. Operating the oven with the door open could result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to tamper with the door mechanism.

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

Do not operate the 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.

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

GB

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 the contents (especially feeding bottles and baby foods) and carefully check the temperature before use.

Installation

1. Remove all packing materials and accessories.
2. Place the oven on a level surface a minimum of 85cm above the floor with at least 30cm above and 10cm rear space to allow adequate ventilation. The side of the oven should be kept clear so there is air flow for 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.

3. Plug your oven into a standard voltage household outlet. Ensure that the electrical circuit is at least 10 amps (13 amps for models MB-3724V) and that the oven is the only appliance on the circuit.

NOTE: • This appliance should not be used for commercial catering purposes.

WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

Blue	- Neutral
Brown	- Live
Green and Yellow	- Earth

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

Precautions

GB

- 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.
- Do not dry clothes in the microwave oven. They may become carbonized or burned if heated too long.
- Do not cook food wrapped in paper towels, unless your cook book contains instructions for the food you are cooking.
- Do not use the oven for drying kitchen towels or paper products. They may burn.
- Do not use wooden containers. They may heat up and char.
- Do not use recycled paper products since they may contain impurities which may cause sparks and/or fires when used in cooking.
- Allow the turntable to cool before cleaning.
- Small amounts of food require shorter cooking or heating time. If normal times are allowed they may overheat and burn.
- Before cooking, pierce the skin of fruit and vegetables.
- Do not cook eggs in their shell. Pressure will build up inside the egg which will burst.
- Do not attempt deep fat frying in your oven.
- 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, as detailed in microwave cook books.
- 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.
- 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.

- **WARNING** : Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- **WARNING** : 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.
- **WARNING** : If the oven door and door seal are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a qualified service technician.
- **WARNING** : 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. Repair should only be undertaken by a qualified service technician.

Cooking Utensils

COOKING UTENSILS

Utensils should be checked to ensure that they are suitable for use in the microwave oven. The following chart summarises the proper use of cooking utensils in your oven:

Cooking utensils	Microwave	Grill
Heat resistant glass, glass ceramic	yes	yes
Ceramic, china	yes (Do not use china with gold or silver trim.)	yes
Metal cookware	no	yes
Non-heat resistant glass	no	no
Microwave plastic	yes	no
Plastic wrap	yes	no
Paper (cup, plates, towels)	yes	no
Straw, wicker and wood	no	no

Microwave

1. Most glass, glass ceramic, and heat resistant glassware utensils are excellent. Those with metal trim should not be used in a microwave oven.
2. Paper napkins, towels, plates, cups, cartons, and cardboard can be used in the microwave oven. Do not use recycled paper products since they may contain impurities which may cause sparks and/or fires when used in cooking.
(Consult your cookbook for correct use of these products.)
3. Plastic dishes, cups, freezer bags, and plastic wraps may be used in the microwave oven. Follow the manufacturer's instructions or the information given in the cookbook when using plastics in the microwave oven.
4. Metal utensils and utensils with metallic trim should not be used in the microwave oven. For more information on the proper use of metal in your oven, please read the introduction section in the cookbook. If the use of aluminum foil, skewers, or utensils containing metal in the oven is specified in the recipe, allow at least 2.5cm clearance between the metal object and the interior oven wall. If arcing (sparks) occurs, remove immediately.

Note:

Consult your cookbook, individual recipes, and charts for correct use of cooking containers, products, and other useful information.

Grill

1. Heat resistant glassware, ceramic and metal cookware can be used.
2. Paper napkins, towels, and plastics should not be used.

Notes:

- Care should be taken when removing utensils or the glass turntable, as they may become hot during cooking.
- Only use a thermometer that is designed or recommended for use in the microwave oven.
- Ensure the turntable is in place when you operate the oven.

Other Helpful Instructions

For best results and more enjoyable cooking, please read these comments thoroughly.

For Best Results:

1. When determining the time for a particular food, begin by using minimum time and checking condition occasionally. It is easy to overcook food because microwaves cook very quickly.
2. Small quantities of food, or foods with low water content may dry out and become hard if cooked too long.

Defrosting Frozen Foods:

1. Foods that have been frozen can be placed directly in the oven for thawing. (Be certain to remove any metallic ties or wraps.)
2. Defrost according to the Defrosting Tips found in this Manual.
3. For areas of the food thawing faster than others, cover with small pieces of aluminium foil. This helps slow down or stop the defrosting process.
4. Some foods should not be completely thawed before cooking. For example, fish cooks so quickly that it is sometimes better to begin cooking while still slightly frozen.

5. It may be necessary to increase or decrease the cooking time in some recipes, depending on the starting temperature of the foods.

NOTE:

Air from the vent may become warm during cooking.

Browning:

There are a few foods which are not cooked long enough in the microwave oven to brown and may need additional colour.

Coatings such as paprika, and browning agents such as Worcestershire sauce may be used on chops, meat patties or chicken pieces.

Roasts, poultry or ham, cooked for 10-15 minutes or longer, will brown without extra additives.

GB

Cleaning and Care

BE SURE THE OVEN IS TURNED OFF BEFORE CLEANING.

Keep the oven interior surfaces clean and dry. As a general rule clean after each use.

INTERIOR WALLS

Remove any crumbs and food remains between the door and oven using a damp cloth. This area has to be particularly well cleaned to ensure the door will close properly. Remove any grease splashes with a soapy cloth then rinse and dry. Do not use abrasives which may scratch and damage the painted surface of the oven.

NEVER POUR WATER INTO THE OVEN

ROLLER REST

The roller rest should be removed and cleaned in hot soapy water at least once a week to prevent grease restricting the rotation of the wheels.

DOOR

The door and door seals should be kept clean at all times. Use only warm, soapy water to 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.

EXTERIOR

Clean with mild soap and warm water, rinse and dry with a soft cloth. Do not use abrasive materials. Do not spill water in the vents. If the power lead becomes soiled wipe it with a damp cloth.

Operating Procedure

MICROWAVE COOKING

See page 4.

1. Open the oven door, place the food on the turntable in the oven, and close the oven door.
 2. Set the power selector (1, 3) to the desired power level. There are five power levels from 70 Watts to max. The power selector can be set to any one of these positions.
- | |
|---|
| MS-1924V
MB-3724V |
| <ul style="list-style-type: none">• max• 500• 350• (88) defrost• 70 |
3. Set the timer (2) to the desired cooking time. The turntable begins to rotate and cooking starts. At the end of cooking time the bell will ring, and the lamp is turned off.

Note:

- Each number on the scale represents one minute. To ensure accurate timing, it is advisable to turn the timer knob slightly past the desired cooking time and then back to the proposed setting.
- Press the door opener to check the cooking condition during oven operation. Opening the door during cooking automatically turns off the oven and stops the timer. If cooking is to continue, close the door - the oven will turn on and the timer will resume counting.
- The turntable may rotate in either direction.

WEIGHT DEFROST COOKING

See page 4.

Defrosting frozen food is one of the benefits of a microwave oven. Defrosting using a microwave oven is much faster than in the refrigerator and safer than at room temperature, as it does not promote the growth of harmful bacteria.

It is important to remember that defrosting takes longer than normal cooking. Check the food, turning it over at least once during defrosting.

1. Turn the power select knob (1, 3) to set the defrosting mode. (88)
2. Turn the timer knob (2) clockwise to set the weight (kg) of food.

NOTE: The oven starts working as soon as the timer knob is turned. Each number on the scale represents one **kg**.

Operating Procedure

MB-3724V

GRILL COOKING

See page 4.

1. Open the oven door, place the food on the rack in the oven, and close the oven door.
 2. For models MB-3724V turn the function & power selector (3) to grill mode ().
 3. Set the timer (2) to the desired cooking time. The turntable begins to rotate, cooking starts, and the lamp is turned on. At the end of the cooking time you will hear the bell ring and the lamp is turned off.
- Refer to the note under MICROWAVE COOKING if you want to check the cooking condition.
 - Don't touch the viewing window during grill operation, because the temperature of the glass may rise up to 100°C.
 - Prevent children from touching the front screen!
 - When the grill is operated for the first time after purchasing the oven, some smoke may be observed. This will soon disappear.

Note:

- **Use of the grill rack is preferable, as time and performance of cooking will vary when turntable is used alone.**
- **This model is fitted with a GRILL, so preheating is not necessary.**

MB-3724V

COMBINATION COOKING / /

See page 4.

The above models have a combination cooking mode which allows you to cook food with **grill** () and **microwave** ( / ) at the same time. The time it takes to cook food using this mode is generally shorter than using the two features separately.

1. Open the oven door, place the food on the turntable or rack in the oven and close the oven door.
2. Turn the function selector (3) to COMBI mode ( /  / ) and power selector (3) to the desired power level.
3. Set the timer (2) to the desired cooking time. The turntable begins to rotate and cooking starts. At the end of cooking time you will hear the bell ring, and the lamp is turned off.

The **heater** grills the surface of the food while **microwave** cooking reaches inside.

CAUTION: After use, be sure to return the TIMER to 0 or the oven will continue to operate.

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

GB

Heating or Reheating Guide

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.

GB

Item	Cook time (at HIGH)	Special Instructions
Sliced meat 3 slices (0.5cm thick)	1½~2½ 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	2~3½ minutes 1½~2½ minutes	Place chicken pieces on microwavable plate. Cover with plastic wrap and vent.
Fish fillet (170-230g)	1~2½ minutes	Place fish on microwavable plate. Cover with plastic wrap and vent.
Lasagne 1 serving (300g)	4½~7 minutes	Place lasagne on microwavable plate. Cover with plastic wrap and vent.
Casserole 1 cup 4 cups	1½~3½ minutes 5~7½ minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Casserole cream or cheese 1 cup 4 cups	1½~3 minutes 4~6½ minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Sloppy Joe or Barbecued beef 1 sandwich (½ cup meat filling) without bun	1~3 minutes	Reheat filling and bun separately. Cook filling covered in microwavable casserole dish. Stir once. Heat bun as directed in chart below.
Mashed potatoes 1 cup 4 cups	2~3½ minutes 6~8½ minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Baked beans 1 cup	2~3½ minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Ravioli or pasta in sauce 1 cup 4 cups	3~4½ minutes 8~11½ minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Rice 1 cup 4 cups	1½~2 minutes 4~6 minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Sandwich roll or bun 1 roll	20~35 seconds	Wrap in paper towel and place on glass tray.
Vegetables 1 cup 4 cups	1½~3 minutes 4~6 minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Soup 1 serving (8 oz.)	2~3 minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.

Fresh Vegetable Chart

Vegetable	Amount	Cook time (at HIGH)	Instructions	Standing Time
Artichokes (230g each)	2 medium 4 medium	5~8 11~13	Trim. Add 2 tsp water and 2 tsp juice. Cover.	2-3 minutes
Asparagus, Fresh, Spears	450g	3~7	Add ½ cup water. Cover.	2-3 minutes
Green Beans	450g	8~12	Add ½ cup water in 1.5 litre casserole dish. Stir halfway through cooking.	2-3 minutes
Beets, Fresh	450g	13~18	Add ½ cup water in 1.5 litre covered casserole dish. Rearrange halfway through cooking.	2-3 minutes
Broccoli, Fresh, Spears	450g	5~9	Place broccoli in baking dish. Add ½ cup water.	2-3 minutes
Cabbage, Fresh, Chopped	450g	6~8	Add ½ cup water in 1.5 litre covered casserole dish. Stir halfway through cooking.	2-3 minutes
Carrots, Fresh, Sliced	200g	3~6	Add ¼ cup water in 1 litre covered casserole dish. Stir halfway through cooking.	2-3 minutes
Cauliflower, Fresh, Whole	450g	8~10	Trim. Add ¼ cup water in 1 litre covered casserole dish. Stir halfway through cooking.	2-3 minutes
Fresh, Flowerettes	2 cups	3~6	Slice. Add ½ cup water in 1.5 litre covered casserole dish. Stir halfway through cooking.	2-3 minutes
Celery, Fresh, Sliced	4 cups	8~10		
Corn, Fresh	2 ears	5~9	Husk. Add 2 tbsp water in 1.5 litre baking dish. Cover.	2-3 minutes
Mushrooms, Fresh, Sliced	230g	2~3	Place mushrooms in 1.5 litre covered casserole dish. Stir halfway through cooking.	2-3 minutes
Parsnips, Fresh, Sliced	450g	4~8	Add ½ cup water in 1.5 litre covered casserole dish. Stir halfway through cooking.	2-3 minutes
Peas, Green, Fresh	4 cups	7~10	Add ½ 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	5~10 7~13	Pierce potatoes several times with fork. Place on 2 paper towels. Turn over halfway through cooking.	2-3 minutes 2-3 minutes
White potatoes, Whole Baking (170~230g each)	2 potatoes 4 potatoes	6~8 10~15	Pierce potatoes several times with fork. Place on 2 paper towels. Turn over halfway through cooking.	2-3 minutes 2-3 minutes
Spinach, Fresh, Leaf	450g	5~8	Add ½ cup water in 2 litre covered casserole dish.	2-3 minutes
Courgette, Fresh, Sliced	450g	5~8	Add ½ cup water in 1.5 litre covered casserole dish. Stir halfway through cooking.	2-3 minutes
Courgette, Fresh, Whole	450g	7~10	Pierce. Place on 2 paper towels. Turn courgette over and rearrange halfway through cooking.	2-3 minutes

GB

Defrosting Tips

Defrosting meats tips & techniques

- You can defrost meats in their original wrapping as long as no metal is present. If necessary, shield small areas of meat or poultry with flat pieces of aluminium foil. This will prevent thin areas becoming warm during defrosting. Ensure the foil does not touch the oven walls.
- Food to be defrosted should be in a suitable microwave safe container and placed uncovered on the glass turntable.
- Defrost meats only as long as necessary. Separate items like minced meat, chops, sausages and bacon as soon as possible. Remove defrosted portions and continue to defrost remaining pieces. It is essential that food is checked during DEFROSTING as different foods vary in their defrosting speed.
- Whole pieces of meat are ready for standing time as soon as a fork can be pushed into the center of the meat using moderate pressure. The center will still be icy. Allow to stand until completely thawed.
- Defrost meat on defrost mode.

Food	Weight	Defrosting time (minutes)	Standing time (minutes)	Remark
BEEF				
Frankfurter	450g	5-6	10	Turn over after half the time.
Minced beef	500g	8-10	10	Turn over after two thirds of the time, remove thawed portion.
Steak, sirloin	450g	6-8	10	Turn over after half the time. Separate.
Roast, loin(boneless)	1000g	12-18	15	Turn over after half the time. Shield as needed.
Patties	4ea (114g)	8-10	10	Turn over after half the time.
PORK				
Mince	500g	8-10	10	Turn over after two thirds of the time, remove thawed portion.
Chops	450g	7-8	10	Separate and turn over once.
Roast, loin(boneless)	1000g	12-18	15	Turn over after half the time. Shield as needed.
POULTRY				
Whole Chicken	1000g	20-25	15	Separate and rearrange once. Shield as needed.
Breasts (with bone)	450g	6-8	10	Separate and rearrange once.
Drumsticks	450g	10-12	10	Separate and rearrange once.
Thighs	450g	10-12	10	Separate and rearrange once.
Wings	450g	8-10	10	Separate and rearrange once.
FISH & SEAFOOD				
Whole fish	450g	8-10	10	Turn over after half the time. Shield as needed.
Fish filelts	500g	9-12	10	Separate and rearrange once.
Shrimp	250g	5-7	10	Separate and rearrange once.

Grill Cooking Chart

GB

Directions for grilling meat on grill

- Trim excess fat from meat. Cut fat, making sure you do not cut into the lean.
(This will stop the fat curling.)
- Arrange on the rack. Brush with melted butter or oil.
- Halfway through, turn the meat over.

Item	Weight	Approx. Cooking time (in minutes)	Hints
Beefburgers	50g x 2 100g x 2	13-16 19-23	Baste with oil or melted butter. Thin items should be placed on the grill rack. Thick items can be placed on to a drip tray. Turn food over after half the cooking time.
Beefsteaks (2.5cm (1") thick)			
Rare	230g x 2	18-20	
Medium	230g x 2	22-24	
Well	230g x 2	26-28	
Pork chops (2.5cm (1") thick)	230g x 2	27-32	
Lamb chops (2.5cm (1") thick)	230g x 2	25-32	
Sausages	230g	13-16	Turn frequently.

Directions for grilling fish and seafood

Place fish and seafood on the rack. Whole fish should be scored diagonally on both sides before grilling. Brush fish and seafood with melted butter, margarine or oil before and during cooking. This helps stop the fish drying out. Grill for times recommended in the chart. Whole fish and fish steaks should be carefully turned over halfway through grilling time. If desired thick fillets can also be turned halfway.

Item	Weight	Approx. Cooking time (in minutes)	Hints
Fish fillets 1cm (½") thick 1.5cm (¾") thick	230g 230g	17-21 20-24	Brush with melted butter and turn over halfway through cooking.
Fish steaks 2.5cm (1") thick	230g	24-28	
Whole fish	225-350g each 450g	16-20 24-28	Allow extra time for thick and oily fish.
Scallops Prawns uncooked	450g 450g	16-20 16-20	Baste well during cooking.

Questions and Answers

GB

- Q. What's wrong when the oven light will not glow?
- A. ■ Light bulb has blown.
■ Door is not closed.
- Q. Why is steam coming out of the air exhaust vent and/or why is water dripping from the bottom of the door?
- A. Steam is normally produced during cooking operations. The microwave has been made to vent this steam out of the side vent, occasionally this steam condenses on the door and water then drips out at the bottom of the door. This is quite normal and safe.
- Q. Does microwave energy pass through the viewing screen in the door?
- A. No. The metal screen reflects the energy to the oven cavity. The holes, or ports are made to allow light to pass; they do not let microwave energy through.
- Q. Will the microwave oven be damaged if it operates while empty?
- A. Yes. Never run it empty.
- Q. Why do eggs sometimes pop?
- A. When baking or poaching eggs, the yolk may pop due to steam build-up inside the yolk membrane. To prevent this, simply pierce the yolk with a toothpick before cooking. Never cook eggs without piercing their shells.
- Q. Why is standing time recommended after the cooking operation has been completed?
- A. Standing time is very important. With microwave cooking, the heat is in the food, not in the oven.

Many foods build up enough internal heat to allow the cooking process to continue, even after the food is removed from the oven. Standing time for joints of meat, large vegetables and cakes is to allow the inside to cook completely, without overcooking the outside.

- Q. Why does my oven not always cook as fast as the microwave cooking guide says?
- A. Check your cooking guide again, to make sure you've followed directions exactly; and to see what might cause variations in cooking time. Cooking guide times and heat settings are suggestions, to help prevent over-cooking . . . the most common problem in getting used to a microwave oven. Variations in the size, shape and weights and dimensions could require longer cooking time. Use your own judgement along with the cooking guide suggestions to check whether the food has been properly cooked just as you would do with a conventional cooker.
- Q. Why do sparks and crackling (arcing) occur in the oven?
- A. There may be several reasons why sparks and crackling (arcing) within cavity happens.
- You are using dishes with metal parts or trim (silver or gold).
 - You have left a fork or other metal utensil in the oven.
 - You are using a large amount of metal foil.
 - You are using a metal twist-tie.

Technical Specifications

GB

	MS-1924V
Power Input	230 V AC, 50 Hz
Output (IEC 60705 RATING STANDARD)	700 Watts
Microwave Frequency	2450 MHz
Outside Dimensions (W x H x D mm)	455 x 252x 320
Power Consumption	1000 Watts

	MB-3724V
Power Input	230 V AC, 50 Hz
Output (IEC 60705 RATING STANDARD)	700 Watts
Microwave Frequency	2450 MHz
Outside Dimensions (W x H x D mm)	455 x 252 x 320
Power Consumption	
Microwave	1000 Watts
Grill	600 Watts
Combination	1550 Watts

- Dimensions shown are approximate.
- Because we continually strive to improve our products we may change specifications without prior notice.

ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ ЗА ИЗБЯГВАНЕ НА ВЪЗМОЖНО ИЗЛАГАНЕ НА ПРЕКОМЕРНА МИКРОВЪЛНОВА ЕНЕРГИЯ

Фурната не може да се работи при отворена врата поради вградения защитен механизъм на ключалката, който изключва режимите на готвене, когато вратата е отворена. Работата на фурната при отворена врата може да доведе до вредно излагане на микровълнова енергия. Важно е да не се експериментира с отворен механизъм на вратата.

Не поставяйте каквито и да е предмети между предния панел на фурната и вратата, и не позволявайте препятствия или остатъци от почистване да се събират по уплътняващите повърхности.

Не работете с фурната, ако е повредена. Особено важно е вратата на фурната да се затваря правилно и да няма повреди по (1) вратата (огъната), (2) окачването и ключалките (счупени или разхлабени), (3) уплътненията на вратата и уплътняващите повърхности.

Фурната не трябва да бъде настройвана или поправяна от никой друг, освен от квалифициран поддържащ персонал.

ВНИМАНИЕ

При нагряването на течности, напр. супи, сосове и напитки, във вашата фурна може да се появи със закъснение кипящо загряване без наличие на кипене. Това може да доведе до внезапно изкипяване на гореща течност. За предпазване от такава вероятност трябва да се вземат следните мерки:

1. Избягвайте използването на съдове с прави стени и стеснени гърла.
2. Не прегрявайте.
3. Разбърквайте течността, преди да поставите съда във фурната и още веднъж по средата на времето за загряване.
4. След нагряване оставете да постои за кратко във фурната. Разбъркайте или разклатете съдържанието (особено шишенца за хранене на бебета и детски храни) и внимателно проверете температурата преди използване.

Монтаж

1. Отстранете всички пакетиращи материали и аксесоари.
2. Поставете фурната на равна повърхност на минимум 85 см над пода с разстояние поне 30 см над нея и 10 см от страни, за да позволите нормална вентилация. Страничната част на фурната трябва да се държи отворена, за да има поток от въздух за вентилация. Предната част на фурната трябва да е поне на 8 см от ръба на повърхността, за да не се допусне преобръщане.
На горната или страничната страна на фурната е разположен вентилационен отвор. Блокирането на този отвор може да повреди фурната.
3. Включете фурната към стандартен домашен щепсел. Уверете се, че електрическата верига има поне 10 ампера (13 ампера за модели MB-3724V) и че фурната е единствения уред, включен във веригата.

ЗАБЕЛЕЖКА: • Това устройство не трябва да се използва за целите на общественото хранене.

ВНИМАНИЕ: ТОВА УСТРОЙСТВО ТРЯБВА ДА БЪДЕ ЗАЗЕМЕНО

Проводниците на захранващия кабел са оцветени в съответствие със следния код:

Синьо	- Нула
Кафяво	- Фаза
Зелено и жълто	- Заземяване

Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се замени от производителя или от сервизния агент, или от техник със съответната квалификация, за да се предотвратят рискове от злополуки.

Предпазни мерки

- Не работете с фурната, когато е празна. Най-добре е да оставите чаша с вода във фурната, когато не я използвате. Водата ще абсорбира всичката микровълнова енергия, ако фурната се включи по невнимание.
- Не сушете дрехи в микровълновата фурна.
Те могат да прегорят или да се запалят, ако се нагряват прекалено дълго.
- Не гответе храна, увита в хартиени опаковки, освен ако готварската ви книга не съдържа указания за храната, която готвите.
- Не използвайте фурната за сушене на кухненски кърпи или хартиени продукти. Те могат да се запалят.
- Не използвайте дървени съдове. Те могат да се нагряят и овъглят.
- Не използвайте продукти от рециклирана хартия, тъй като те може да съдържат съставки, които да предизвикат искри и/или пламъци при готвенето.
- Оставете въртящата се подложка да се охлади, преди да я почиствате.
- Малкото количество храна изисква по-кратък период за готвене или нагряване. Ако се прилага нормално време, храната може да се прегрее или запали.
- Преди готвене продупчете обвивките на плодовете и зеленчуците.
- Не гответе яйца с черупките.
Във вътрешността на яйцето ще се образува налягане и то ще се пръсне.
- Не опитвайте пържене в много мазнина във вашата фурна.
- Отстранете пластмасовата опаковка на храната преди готвене или размразяване. Все пак отбележете, че в някои случаи храната трябва да бъде покрита с пластмасово фолио при нагряване или готвене, както е посочено в книгите за микровълново готвене.
- Ако забележите пушек, спрете фурната или изключете захранването, и оставете вратата затворена, за да потушите възможни пламъци.
- Когато загревате или готвите храна в опаковки за еднократна употреба, хартия или друг запалим материал, проверявайте периодично фурната поради вероятността от запалване.

BG

- **ВНИМАНИЕ** : Течности или други храни не трябва да се нагряват в затворени съдове, тъй като са предразположени към избухване.
- **ВНИМАНИЕ** : Позволявайте на деца да ползват фурната без наблюдение само ако са им били дадени съответните инструкции, така че детето да може да използва фурната безопасно и разбира опасността от неправилна работа с нея.
- **ВНИМАНИЕ** : Ако вратата на фурната и нейните уплътнения са повредени, фурната не трябва да се използва, докато не бъде ремонтирана от квалифициран техник по поддръжка.
- **ВНИМАНИЕ** : Не пробвайте да експериментирате или да правите каквито и да е настройки или ремонти на вратата, командното табло, предпазните ключалки или коя да е друга част на фурната. Съществува опасност за всеки, който извършва каквито и да е поддръжки или ремонтни дейности, включващи отстраняването на която и да е от предпазните покрития, предпазващи от излагане на микровълнова енергия. Ремонт може да се извършва само от квалифициран сервизен техник.

Съдове за готвене

СЪДОВЕ ЗА ГОТВЕНЕ

Съдовете трябва да се проверят, за да се уверите, че са подходящи за използване в микровълнова фурна.

Следната таблица обхваща правилното използване на домакински съдове във вашата фурна:

Съдове за готвене	Микровълни	Грил
Огнеупорно стъкло, стъклокерамика	да	да
Керамика, китайски порцелан	да	да
	(Не използвайте китайски порцелан със златна или сребърна нишка)	
Метални съдове за готвене	не	да
Обикновено стъкло	не	не
Пластмаса за микровълнови фурни	да	не
Пластмасови опаковки	да	не
Хартия (чаши, чинии, кърпи)	да	не
Слама, плетени съдове от ракета и дърво	не	не

Микровълни

- Повечето стъклени, стъклокерамични и огнеупорни съдове са подходящи. Тези с метална нишка не трябва да се използват в микровълнова фурна.
- Хартиени кърпички, кърпи, чинии, чаши опаковки и картон могат да се използват в микровълновата фурна. Не използвайте изделия от рециклирана хартия, тъй като те могат да съдържат примеси, които да предизвикат искри и/или пламъци при готвенето.
(Консултирайте се с готварската си книга за правилното използване на тези изделия.)
- Пластмасови чинии, чаши, торбички за замразяване и пластмасови опаковки могат да се използват в микровълновата фурна. Следвайте инструкциите на производителя или информацията, посочена в готварската книга, при използването на пластмаса в микровълновата фурна.
- Метални съдове и съдове с метална нишка не трябва да се използват в микровълновата фурна. За повече информация по отношение на правилното използване на метал във вашата фурна, моля прочетете заглавната секция на готварската книга. Ако използването на алуминиево фолио, шишове или съдове, съдържащи метал, е посочено в рецептата, осигурете поне 2,5 см свободно място между металния обект и вътрешните стени на фурната. Ако се появи волтова дъга (искри), веднага отстранете съда.

Забележка:

Консултирайте се с вашата готварска книга, индивидуална рецепта и схема за правилното използване на готварските съдове, продукти и друга полезна информация.

Грил

- Могат да се използват съдове от огнеупорно стъкло, керамика и метал.
- Не трябва да се използват хартиени кърпички, кърпи и пластмаси.

Забележки:

- Трябва да се внимава при изваждане на съдове или на стъклената въртяща се поставка, тъй като те може да са се загрели по време на готвенето.
- Използвайте само термометър, който е проектиран или се препоръчва за използване в микровълнова фурна.
- Уверете се, че въртящата се поставка е на място, когато работите с фурната.

Други полезни инструкции

За най-добри резултати и по-приятно готвене, моля прочетете внимателно тези забележки.

За най-добри резултати

1. Когато определяте времето за дадена храна, започнете с използването на минимално време и често проверявайте. Храната може лесно да се прегори, защото фурната я сготвя много бързо.
2. Малкото количество храна или храни с ниско съдържание на вода могат да се изсушат и да станат твърди, ако се готвят прекалено дълго.

Размразяване на замразени храни:

1. Храни, които са били замразени, могат да бъдат поставени направо във фурната за размразяване. (Уверете се, че сте премахнали всякакви метални връзки или обвивки.)
2. Размразявайте в съответствие със Съветите за размразяване, които ще намерите в това Упътване.
3. При участъци от храната, които се разтопяват по-бързо от други, покрийте с малки парченца алуминиево фолио. Това помага за забавяне или спиране на процеса на размразяване.

4. Някои храни трябва да бъдат напълно размразени, преди да се готвят. Например, рибата се сготвя толкова бързо, че понякога е по-добре готвенето да започне, докато тя е още леко замразена.
5. Може да е нужно да се увеличи или намали времето на готвене при някои рецепти, в зависимост от началната температура на храните.

ЗАБЕЛЕЖКА:

По време на готвенето въздухът, излизащ от фурната, може да се нагорещи.

Получаване на златисто-кафяв цвят:

Има някои храни, които не се готвят достатъчно дълго във фурната, за да получат златисто-кафяв цвят, и затова може да имат нужда от допълнителна обработка за получаване на желания цвят.

Могат да се използват глазури, като червен пипер и сосове за получаване на златисто-кафяв цвят, като сос "Устършър", върху парченца месо, месни хапки или пилешки парченца.

Печива, пилешко или шунка, готвени 10-15 мин или по-дълго, ще получат златисто-кафяв цвят без допълнителни добавки.

BG

Почистване и поддръжка

УВЕРЕТЕ СЕ, ЧЕ ФУРНАТА Е ИЗКЛЮЧЕНА, ПРЕДИ ДА ЗАПОЧНЕТЕ ПОЧИСТВАНЕТО.

Пазете вътрешните повърхности на фурната чисти и сухи. Като основно правило почиствайте след всяко използване.

ВЪТРЕШНИ СТЕНИ

Премахнете всякакви трохи и остатъци от храна между вратата и фурната, използвайки влажна кърпа. Тази област трябва да е особено добре почиствена, за да се осигури правилното затваряне на вратата. Премахнете всякакви пръски от храна с насапунирана кърпа, след което изплакнете и подсушете. Не използвайте абразивни материали, тъй като те могат да надраскат и повредят повърхността на фурната. НИКОГА НЕ НАЛИВАЙТЕ ВОДА ВЪВ ФУРНАТА

ВЪРТЯЩА СЕ ПОДЛОЖКА

Въртящата се подложка трябва да се изважда и почиства в гореща сапунена вода поне веднъж седмично, за да се предотврати

зацапване, възпрепятстващо въртенето на колелата.

ВРАТА

Вратата и нейните уплътнения трябва да се пазят винаги чисти. Използвайте само топла сапунена вода за изплакването, като после изсушете напълно.

НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ АБРАЗИВНИ МАТЕРИАЛИ, КАТО ПОЧИСТВАЩИ ПРАХОВЕ, СТОМАНЕНА ИЛИ ПЛАСТМАСОВА ГЪБА.

Поддръжката на металните части ще бъде по-лека, ако се изтриват често с влажна кърпа.

ВЪНШНИ ПОВЪРХНОСТИ

Почиствайте със слаб разтвор от сапун и вода, след което изплакнете и подсушете с мека кърпа. Не използвайте абразивни материали. Не изливайте вода във вентилационните отвори. Ако храняващият кабел се замърси, почистете го с влажна кърпа.

Режими на работа

МИКРОВЪЛНОВО ГОТВЕНЕ

Виж стр. 4

1. Отворете вратата на фурната, поставете храната на въртящата се поставка и затворете вратата на фурната.
2. Нагласете ключа за избор на мощност (❶, ❸) на желаното ниво на мощност. Има пет нива на мощност от 70 W до максимум. Ключът за степента на мощност може да бъде нагласен на кое да е от тези положения.

MS-1924V MB-3724V
• максимум • 500 • 350 • (❸❸) размраз • 70

3. Нагласете таймера (❷) на желаното време за готвене. Въртящата се поставка се завърта и готвенето започва. След изтичане на времето ще звънне камбанка и лампата ще угасне.

Забележка:

- Всяко число на скалата представлява една минута. За да осигурите точно отчитане на времето, препоръчително е да завъртите ключа на таймера леко след желаното време за готвене и след това обратно към предложената позиция.

- Натиснете ключалката за отваряне на вратата, за да проверите условията на готвене по време на работата на фурната. Отварянето на вратата по време на готвене автоматично изключва фурната и спира таймера. Ако готвенето трябва да продължи, затворете вратата – фурната ще се включи и таймерът ще продължи броенето.
- Въртящата се поставка може да се върти във всяка посока.

ГОТВЕНЕ С РАЗМРАЗЯВАНЕ ПО ТЕГЛО

Виж стр. 4

Размразяването на замразена храна е едно от предимствата на микровълновата фурна. Размразяването посредством микровълнова фурна е много по-бързо, отколкото в хладилник, и е по-безопасно, отколкото на стайна температура, тъй като не благоприятства развитието на вредни бактерии.

Важно е да се помни, че размразяването отнема повече време от нормалното готвене. Проверявайте храната, като я обръщате поне веднъж по време на размразяването.

1. Включете ключа за избор на мощност (❶, ❸), за да нагласите режим на размразяване. (❸❸)
2. Завъртете таймера (❷) по посока на часовниковата стрелка, за да нагласите теглото на храната.

ЗАБЕЛЕЖКА: Фурната започва работа в момента на включване на таймера. Всяко число на скалата представлява един **килограм**.

Режими на работа

MB-3724V

ГОТВЕНЕ НА ГРИЛ

Виж стр. 4

- Отворете вратата на фурната, поставете храната на скарата и затворете вратата.
 - За модели MB-3724V завъртете ключа за избор на режим и мощност (3) в режим за грил ().
 - Нагласете таймера (2) на желаното време за готвене. Въртящата се поставка се завърта, готвенето започва и лампата светва. След изтичане на времето ще чуете звъна на камбанката и лампата ще угасне.
- Прочетете забележката в раздел МИКРОВЪЛНОВО ГОТВЕНЕ, ако искате да проверите състоянието на готвене.
 - Не докосвайте прозореца за наблюдение по време на грил режима, тъй като температурата на стъклото може да достигне 100°C.
 - Не позволявайте на деца да докосват предното стъкло!
 - Когато грилът работи за пръв път след закупуване на фурната, може да се забележи лек пушек. Той скоро ще изчезне.

Забележка:

- Използването на скарата за грил е препоръчително, тъй като режимът на готвене може да се промени, ако се използва само въртящата се поставка.
- Този модел е снабден с затова предварително загряване не е нужно.

MB-3724V

КОМБИНИРАНО ГОТВЕНЕ / /

Виж стр. 4

Горните модели имат режим на комбинирано готвене, който ви позволява да готвите храна с **грил** () и **микровълни** ( /  / ) по всяко време. Времето, което отнема готвенето на храна в този режим е в общия случай по-кратко, отколкото при използване на двете функции отделно.

- Отворете вратата на фурната, поставете храната на въртящата се поставка или на скарата и затворете вратата.
- Завъртете ключа за избор на режим (3) на COMBI (КОМБИНИРАНО) ( /  / ) и ключа за избор на мощност (3) на желаното ниво на мощност.
- Нагласете таймера (2) на желаното време за готвене. Въртящата се поставка се завърта и готвенето започва. След изтичане на времето ще чуете звъна на камбанката и лампата ще угасне.

Нагревател изпича повърхността на храната, докато **микровълновото** готвене достига до вътрешността и.

ВНИМАНИЕ: След използване върнете непременно таймера на 0, иначе фурната ще продължи да работи.

Внимателно изваждайте храната, защото съдът ще бъде горещ!

BG

Ръководство за затопляне или претопляне

За да затоплите или претоплите успешно в микровълновата фурна, важно е да следвате някои основни насоки. Отчитайте количеството на храната, за да определите необходимото време за затопляне. Подреждайте храната в кръг за най-добри резултати. Храната, която е със стайна температура, ще се загрее по-бързо от замразената. Консервирани храни трябва да се извадят от консервата и да се поставят в съд за микровълново готвене. Храната ще се затопли по-равномерно, ако е покрита с подходящ за микровълново готвене капак или пластмасова опаковка с отвори за вентилация. Внимателно махайте капака, за да предотвратите изгаряния от парата. Използвайте следната таблица като ръководство за претопляне на сготвена храна.

Артикул	Време за готвене (на максимална мощност)	Специални инструкции
Нарязано месо 3 парчета (0,5 см дебелина)	1 1/2 ~ 2 1/2 минути	Поставете нарязаното месо на микровълнова чиния. Покрийте с пластмасова опаковка с отвори за вентилация. ● Забележка: Сок от печено месо или сос помагат на месото да остане сочно.
Парчета пилешко месо 1 гърди 1 крак и бутче	2 ~ 3 1/2 минути 1 1/2 ~ 2 1/2 минути	Поставете пилешките парченца на микровълнова чиния. Покрийте с пластмасова опаковка с отвори за вентилация.
Рибно филе (170-230 г)	1 ~ 2 1/2 минути	Поставете рибата на микровълнова чиния. Покрийте с пластмасова опаковка с отвори за вентилация.
Лазаня 1 порция (300 г)	4 1/2 ~ 7 минути	Поставете лазанята на микровълнова чиния. Покрийте с пластмасова опаковка с отвори за вентилация.
Paу 1 чаша 4 чаши	1 1/2 ~ 3 1/2 минути 5 ~ 7 1/2 минути	ГОТВЕТЕ в покрит съд за микровълнова храна. Разбъркайте веднъж по средата на готвенето.
Paу със сметана или кашкавал 1 чаша 4 чаши	1 1/2 ~ 3 минути 4 ~ 6 1/2 минути	ГОТВЕТЕ в покрит съд за микровълнова храна. Разбъркайте веднъж по средата на готвенето.
Сандвич "Слопи Джо" или говеждо барбекю 1 сандвич (1/2 чаша месен пълнеж) без хлебче	1 ~ 3 минути	Претопляйте пълнежа и питката отделно. Гответе пълнежа в покрит съд за микровълнова храна. Разбъркайте многократно. Затопляйте питката, както е посочено в таблицата по-долу.
Картофено пюре 1 чаша 4 чаши	2 ~ 3 1/2 минути 6 ~ 8 1/2 минути	ГОТВЕТЕ в покрит съд за микровълнова храна. Разбъркайте веднъж по средата на готвенето.
Печен боб 1 чаша	2 ~ 3 1/2 минути	ГОТВЕТЕ в покрит съд за микровълнова храна. Разбъркайте веднъж по средата на готвенето.
Равиоли или спагети в сос 1 чаша 4 чаши	3 ~ 4 1/2 минути 8 ~ 11 1/2 минути	ГОТВЕТЕ в покрит съд за микровълнова храна. Разбъркайте веднъж по средата на готвенето.
Ориз 1 чаша 4 чаши	1 1/2 ~ 2 минути 4 ~ 6 минути	ГОТВЕТЕ в покрит съд за микровълнова храна. Разбъркайте веднъж по средата на готвенето.
Питка или хлебче за сандвич 1 руло	20 ~ 35 секунди	Завийте в хартиена опаковка и поставете на стъклена чиния.
Зеленчуци 1 чаша 4 чаши	1 1/2 ~ 3 минути 4 ~ 6 минути	ГОТВЕТЕ в покрит съд за микровълнова храна. Разбъркайте веднъж по средата на готвенето.
Супа 1 порция (~128 г)	2 ~ 3 минути	ГОТВЕТЕ в покрит съд за микровълнова храна. Разбъркайте веднъж по средата на готвенето.

Таблица за пресни зеленчуци

Зеленчук	Количество	Време за готвене (на максимална мощност)	Инструкции	Време на престой
Артишок (230 г всеки)	2 средни 4 средни	5 ~ 8 11 ~ 13	Подрежете. Добавете 2 ч.л. и 2 ч.л. сок. Покрийте.	2-3 минути
Аспарагус, пресен, стебла	450 г	3 ~ 7	Добавете 1/2 ч. вода. Покрийте.	2-3 минути
Зелен боб	450 г	8 ~ 12	Добавете 1/2 ч. вода в 1,5-литров съд за готвене. Разбъркайте веднъж по средата на готвенето.	2-3 минути
Цвекло, прясно	450 г	13 ~ 18	Добавете 1/2 ч. вода в покрит 1,5-литров съд за готвене. Разместете веднъж по средата на готвенето.	2-3 минути
Броколи, пресни, стебла	450 г	5 ~ 9	Поставете броколите в съд за печене. Добавете 1/2 ч. вода.	2-3 минути
Зеле, прясно, нарязано	450 г	6 ~ 8	Добавете 1/2 ч. вода в покрит 1,5-литров съд за готвене. Разбъркайте веднъж по средата на готвенето.	2-3 минути
Моркови, пресни, нарязани	200 г	3 ~ 6	Добавете 1/4 чаша вода в покрит 1-литров съд за готвене. Разбъркайте веднъж по средата на готвенето.	2-3 минути
Карфиол, пресен, ненарязан	450 г	8 ~ 10	Подрежете. Добавете 1/4 чаша вода в покрит 1- литров съд за готвене. Разбъркайте веднъж по средата на готвенето.	2-3 минути
Пресни листа целина, пресни, нарязани	2 чаши 4 чаши	3 ~ 6 8 ~ 10	Нарежете. Добавете 1/2 ч. вода в покрит 1,5- литров съд за готвене. Разбъркайте веднъж по средата на готвенето.	2-3 минути
Царевица, прясна	2 класа	5 ~ 9	Обелете. Добавете 2 супени лъжици вода в 1,5-литрова тавичка за печене. Покрийте.	2-3 минути
Гъби, пресни, нарязани	230 г	2 ~ 3	Поставете гъбите в 1,5-литров покрит съд за готвене. Разбъркайте веднъж по средата на готвенето.	2-3 минути
Пашърнак, пресен, нарязан	450 г	4 ~ 8	Добавете 1/2 чаша вода в покрит 1,5-литров съд за готвене. Разбъркайте веднъж по средата на готвенето.	2-3 минути
Грах, зелен, пресен	4 чаши	7 ~ 10	Добавете 1/2 чаша вода в покрит 1,5-литров съд за готвене. Разбъркайте веднъж по средата на готвенето.	2-3 минути
Сладки картофи печени цели (170~230 г всеки)	2 средни 4 средни	5 ~ 10 7 ~ 13	Продупчете картофите няколко пъти с вилица. Поставете върху 2 хартиени кърпи. Обърнете ги веднъж по средата на готвенето.	2-3 минути 2-3 минути
Бели картофи печени цели (170~230 г всеки)	2 картофа 4 картофа	6 ~ 8 10 ~ 15	Продупчете картофите няколко пъти с вилица. Поставете върху 2 хартиени кърпи. Обърнете ги веднъж по средата на готвенето.	2-3 минути 2-3 минути
Спанак, пресен, листа	450 г	5 ~ 8	Добавете 1/2 чаша вода в покрит 2-литров съд за готвене.	2-3 минути
Тиквичка, прясна, нарязана	450 г	5 ~ 8	Добавете 1/2 чаша вода в покрит 1,5-литров съд за готвене. Разбъркайте веднъж по средата на готвенето.	2-3 минути
Тиквичка, прясна, цяла	450 г	7 ~ 10	Продупчете. Поставете върху 2 хартиени кърпи. Обърнете тиквичките и ги пренаредете по средата на готвенето.	2-3 минути

BG

Съвети за размразяване

Съвети и техники за размразяване на месо

- Вие можете да размразявате месо в оригиналната му опаковка, ако в нея няма наличие на метал. Ако е необходимо, защитете малки части от месото или пилешкото с равни парчета алуминиево фолио. Това ще предпази тънки области от загряване по време на размразяването. Уверете се, че фолиото не се допира до стените на фурната.
- Храната, която ще се размразява, трябва да бъде в подходящ за микровълнова употреба съд и да е поставена непокрита върху въртящата се стъклена поставка.
- Размразявайте месото само толкова, колкото е необходимо. Разделете колкото е възможно по-рано кълцано месо, котлети, наденички и бекон. Отстранете размразени части и продължете да размразявате останалите парчета. Особено важно е храната да се проверява по време на РАЗМРАЗЯВАНЕ, тъй като различните храни имат различна скорост на размразяване.
- Цели части месо са готови за престояване, когато с вилица може да се достигне до средата на месото, с прилагане среден натиск. Средата все още ще бъде ледена. Оставете да престои до пълно разтопяване.
- Размразявайте месо в режим на размразяване.

ВГ

Храна	Тегло	Време за размразяване (минути)	Време за престояване (минути)	Забележки
ГОВЕЖДО				
Кренвирш	450 г	5-6	10	Обърнете по средата на времето.
Кълцано говеждо	500 г	8-10	10	Обърнете след две трети от времето, отстранете размразените части.
Пържола, филе	450 г	6-8	10	Обърнете по средата на времето.
Печено, филе (без кост)	1000 г	12-18	15	Разделете.
Пирожки	114 г	8-10	10	Обърнете по средата на времето.
СВИНСКО				
Кайма	500 г	8-10	10	Обърнете след две трети от времето, отстранете размразените части.
Нарязано месо	450 г	7-8	10	Разделете и обърнете веднъж.
Печено, филе (без кост)	1000 г	12-18	15	Обърнете по средата на времето.
ПИЛЕШКО				
Цяло пиле	1000 г	20-25	15	Разделете и пренаредете веднъж.
Гърди (с кост)	450 г	6-8	10	Защитете ако е необходимо.
Ребра	450 г	10-12	10	Разделете и пренаредете веднъж.
Бутчета	450 г	10-12	10	Разделете и пренаредете веднъж.
Крилца	450 г	8-10	10	Разделете и пренаредете веднъж.
РИБА И МОРСКИ ДАРОВЕ				
Цяла риба	450 г	8-10	10	Обърнете по средата на времето.
Филе от риба	500 г	9-12	10	Защитете ако е необходимо.
Скариди	250 г	5-7	10	Разделете и пренаредете веднъж.

Таблица за готвене на грил

Указания за печене на месо на грил.

- Изрежете излишната мазнина от месото. Отрежете сланината, като внимавате да не прережете месото. (Това ще предотврати извиването на мазнината).
- Наредете на скарата. Намажете с разтопено масло или олио.
- По средата на печенето обърнете месото.

Артикул	Тегло	Приблизително време за готвене (в минути)	Съвети
Говежди бургери	50 г x 2 100 г x 2	13-16 19-23	Намажете с олио или разтопено масло. Тънки парченца трябва да се поставят на решетката на грила. Дебели парчета могат да се поставят в дълбока чиния. Обръщайте месото по средата на времето за готвене.
Говежди пържоли (2,5 см дебели)	230 г x 2	18-20	
Недопечени	230 г x 2	22-24	
Средно изпечени	230 г x 2	26-28	
Свински котлети (2,5см дебели)	230 г x 2	27-32	Обръщайте често.
Агнешки котлети (2,5см дебели)	230 г x 2	25-32	
Наденички	230 г	13-16	

BG

Указания за печене на риба и морски дарове

Поставете рибата и морските дарове на решетката. Цяла риба трябва да се разреже по средата на две преди да се пече. Намажете рибата и морските дарове с разтопено масло, маргарин или олио преди и по време на печенето. Това помага срещу изсушаването на рибата. Печете според времето, препоръчвано в таблицата. Цяла риба и рибни филета трябва внимателно да се обръщат по средата на времето за печене. По желание дебели филета също може да се обръщат на половината време.

Артикул	Тегло	Приблизително време за готвене (в минути)	Съвети
Рибни филета 1см дебели 1,5 см дебели	230 г 230 г	17-21 20-24	Намажете с разтопено масло и обърнете по средата на готвенето.
Рибни пържоли 2,5 см дебели	230 г	24-28	
Цяла риба	225-350 г всяка 450 г	16-20 24-28	Осигурете допълнително време за дебели и мазни риби.
Миди Едри скариди несварени	450 г 450 г	16-20 16-20	Поливайте обилно по време на готвенето.

Въпроси и отговори

ВГ

- В. Какво не е наред, ако лампата на фурната не светва?
- О. ■ Крушката е изгоряла
■ Вратата не е затворена
- В. Защо от вентилационните отвори излиза пушек и/или защо от долната страна на вратата капе вода?
- О. Нормално е при готвене да се отделя пара. Микровълновата фурна е конструирана да отвежда парата през вентилационните отвори, като в някои случаи тази пара се кондензира по вратата и след това се стича към долната и част. Това е съвсем нормално и безопасно.
- В. Преминава ли микровълновата енергия през стъклото за наблюдение на вратата?
- О. Не. Металният екран връща енергията към вътрешността на фурната. Отворите са направени, за да може светлината да преминава; те не пропускат микровълновата енергия.
- В. Ще се повреди ли микровълновата фурна, ако работи празна?
- О. Да. Никога не я включвайте, когато е празна.
- В. Защо яйцето понякога се пука?
- О. Когато печете или варите яйца, жълтъкът може да се разпука поради образуването на налягане от парата във вътрешността на ципата му. За да предотвратите това, просто продупчете жълтъка с клечка за зъби преди готвенето. Никога не гответе яйца, без да сте продупчили преди това черупките им.
- В. Защо се препоръчва време за престояване след като е завършило готвенето?
- О. Времето за престояване е много важно. При микровълновото готвене нагряването е в самата храна, а не във фурната.

- Много храни развиват достатъчна вътрешна топлина, която да позволи на процеса да продължи, дори след като храната е била извадена от фурната. Времето за престояване на джолани, големи зеленчуци и кейкове се дава, за да се позволи на вътрешността им да се сготви напълно, без те да се препекат отвън.
- В. Защо моята микровълнова фурна не винаги готви толкова бързо, колкото е посочено в готварското ръководство?
- О. Проверете отново готварското ръководство, за да се уверите, че правилно сте следвали инструкциите, и да прецените какво може да е причинило промените във времето за готвене. Посочените времена за готвене и нагласяне на нагряването са препоръчителни, за да се предпази храната от прегряване... най-честия проблем при използването на микровълнова фурна. Разликите в големината, формата и теглото, и размерите могат да изискват по-дълго време за готвене. Използвайте собствената си преценка заедно с предложените в упътването, за да проверите дали храната е била правилно сготвена, така както бихте го направили с нормална печка.
- В. Защо във фурната се появяват искри и пукане (волтова дъга)?
- О. Може да има няколко причини за появяването им във вътрешността на фурната.
- Използвате чинии с метални части или нишки (златни или сребърни).
 - Оставили сте вилица или друг метален домакински уред във фурната.
 - Използвате голямо количество метално фолио.
 - Използвате метални връзки за стягане.

Технически характеристики

	MS-1924V
Входно напрежение	230 V променлив ток, 50 Hz
Полезна мощност (ПО СТАНДАРТ IEC 60705)	700 W
Честота на микровълните	2450 MHz
Външни размери (Ш x В x Д мм)	455 x 252 x 320
Консумирана мощност	1000 W

	MB-3724V
Входно напрежение	230 V променлив ток, 50 Hz
Полезна мощност (ПО СТАНДАРТ IEC 60705)	700 W
Microwave Frequency	2450 MHz
Външни размери (Ш x В x Д мм)	455x 252 x 320
Консумирана мощност	
Микровълни	1000 W
Грил	600 W
Комбинирано	1550 W

BG

- Показаните размери са приблизителни.
- Тъй като се стараем постоянно да усъвършенстваме своите продукти, може да променяме характеристиките без предизвестие.

OPREZ ZA IZBJEGAVANJE MOGUĆE IZLOŽENOSTI PREVIŠE MIKROVALNE ENERGIJE

Pećnica neće raditi ukoliko su vrata otvorena, zbog sigurnosnih mjera ugrađenih u mehanizam vrata koji isključuje sve funkcije rada dok su vrata otvorena. Rad uz otvorena vrata pećnice mogao bi rezultirati štetnim izlaganjem mikrovalnoj energiji. Vrlo je važno ne dirati mehanizam vrata.

Ne stavljajte nikakve predmete između prednje strane pećnice i vrata i pazite da se nečistoća i ostaci sredstava za čišćenje ne nakupljaju na površinama za hermetičko zatvaranje.

Ne uključujte pećnicu ukoliko je oštećena. Osobito je važno da se vrata pećnice dobro zatvaraju i da nema oštećenja na (1) nagibu vrata, (2) zglobovima i kvakama (da nisu slomljene ili otpuštene), (3) hermetičkim zatvaračima vrata i površinama za hermetičko zatvaranje.

Pećnicu bi trebala prilagođavati ili popravljati samo ovlaštena osoba za servisiranje, nitko drugi.

UPOZORENJE

Tijekom podgrijavanja tekućine u vašoj mikrovalnoj pećnici, na primjer, juhe, umaka ili napitaka, eruptivna reakcija klučanja može se dogoditi bez najave prokuhavanja s mjehurićima. To bi moglo rezultirati naglim kipljenjem vruće tekućine. Kako biste to spriječili, poduzmite sljedeće korake:

1. Izbjegavajte upotrebu ravno-straničnih posuda s uskim grlom.
2. Ne pregrijavajte sadržaj.
3. Prije stavljanja posude u pećnicu tekućinu promiješajte, a isto učinite i negdje na polovici vremena zagrijavanja.
4. Nakon podgrijavanja, neka posuda ostane u pećnici jedno kratko vrijeme. Sadržaj zatim promućkajte ili promiješajte (naročito bočice ili hranu za bebe) i pažljivo provjerite temperaturu sadržaja prije upotrebe.

CA

Instalacija

1. Izvadite zapakirani sadržaj i dodatke.
2. Postavite pećnicu na ravnu površinu odignutu od poda najmanje 85cm, s najmanje 30cm prostora iznad i 10cm prostora sa stražnje strane kako bi se omogućila odgovarajuća ventilacija. Stranice pećnice moraju biti oslobođene kako bi se omogućila odgovarajuća ventilacija. Prednja strana pećnice trebala bi biti udaljena od ruba površine na kojoj se nalazi najmanje 8cm, kako bi se spriječilo prevrtanje. Ispušni izlaz nalazi se ili pri vrhu ili na strani pećnice. Ne zatvarajte izlaz jer bi to moglo oštetiti pećnicu.
3. Pećnicu uključite u utičnicu vašeg domaćinstva standardnog napona. Pazite da strujni krug ima najmanje 10 A (13 A za modele MB-3724V) i da je pećnica jedini uređaj u tom strujnom krugu.

NAPOMENA: Ovaj se uređaj ne bi trebao koristiti u komercijalne svrhe opskrbljivanja hranom.

UPOZORENJE: OVAJ UREĐAJ MORA BITI UZEMLJEN

Žice napojnog kabla obojene su prema sljedećem kodu:

Plava	- Nula
Smeđa	- Faza
Zelena i Žuta	- Zemlja

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

Mjere opreza

- 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.
- Ne sušite odjeću u mikrovalnoj pećnici. Ukoliko predugo bude unutra, odjeća će pougljeniti i izgorjeti.
- Ne kuhajte i ne zagrijavajte hranu umotan u papir, ukoliko vaša knjiga s uputama za spravljanje hrane u mikrovalnoj pećnici ne sadrži upute za hranu koju spravljate.
- Ne upotrebljavajte pećnicu za zagrijavanje kuhinjskih krpa ili papirnatih proizvoda. Mogli bi izgorjeti.
- Ne upotrebljavajte drvene posude. Mogle bi se zagrijati i pougljeniti.
- Ne upotrebljavajte proizvode od recikliranog papira jer mogu sadržavati nečistoće koje mogu prouzrokovati iskre i/ili plamen tijekom spravljanja hrane.
- Neka se valjak ohladi prije čišćenja.
- 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.
- Prije spravljanja voća i povrća, napravite rupice na njihovoj koži.
- Ne kuhajte jaja u ljusci. Unutar jaja može doći do nakupljanja pritiska i jaje se može raspuknuti.
- Ne pokušavajte prženje u pećnici.
- 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.
- Primijetite li dim, isključite pećnicu i iskopčajte kabel iz utičnice, te ostavite vrata pećnice zatvorena, kako bi se spriječilo širenje mogućeg plamena.
- 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.

CA

- **UPOZORENJE:** Tekućine i ostale namirnice ne smiju se zagrijavati u poklopljenim posudama jer bi moglo doći do eksplozije.
- **UPOZORENJE:** Djeca bez nadzora smiju koristiti pećnicu samo ako su dobila odgovarajuće upute za sigurno rukovanje i ako su razumjela opasnosti nepravilnog rukovanja.
- **UPOZORENJE:** Ukoliko su vrata pećnice ili dijelovi za hermetičko zatvaranje vrata oštećeni, pećnica se ne smije upotrebljavati dok je ne popravi osoba kvalificirana za to.
- **UPOZORENJE:** 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.

Posuđe za kuhanje

POSUĐE ZA KUHANJE

Provjerite je li posuđe koje namjeravate upotrijebiti odgovarajuće za uporabu u mikrovalnoj pećnici.

Slijedeća tabela ukratko prikazuje odgovarajuće posuđe za vašu pećnicu:

Posuđe	Prikladno za mikrovalnu pećnicu	Prikladno za roštilj
Vatrostalno staklo, staklena keramika	da	da
Keramika, porculan	da (Ne koristite porculan s zlatnim ili srebrnim rubovima)	da
Metalne posude	ne	da
Staklo neotporno na vrućinu	ne	ne
Mikrovalna plastika	da	ne
Plastični omoti	da	ne
Papir (čaše, tanjuri, ručnici)	da	ne
Slama, pruća i drvo	ne	ne

Mikrovalna pećnica

1. Većina posuđa od stakla, staklene keramike i vatrostalnog stakla odlučna su za uporabu. No posuđe s metalnim rubom ne smije se upotrebljavati u mikrovalnoj pećnici.
2. Papirnati ubrusi, ručnici, tanjuri, čaše, kartoni i kartonske ploče smiju se upotrebljavati u mikrovalnoj pećnici. Ne upotrebljavajte proizvode od recikliranog papira jer mogu sadržavati nečistoće koje mogu prouzrokovati iskre i/ili plamen tijekom spravljanja hrane. (Za ispravnu uporabu ovih proizvoda pročitajte vašu knjigu s uputama za spravljanje hrane u mikrovalnoj pećnici).
3. Plastično posuđe, čaše, posude za zamrzavanje i plastični omoti mogu se koristiti u mikrovalnoj pećnici. Prilikom uporabe plastičnog posuđa u mikrovalnoj pećnici slijedite upute proizvođača u knjizi s uputama za spravljanje hrane u mikrovalnoj pećnici.
4. Metalno posuđe i posuđe s metalnim rubom ne smije se upotrebljavati u mikrovalnoj pećnici. Za više informacija o ispravnoj uporabi metala u mikrovalnoj pećnici molimo pročitajte uvod knjige s uputama za spravljanje hrane u mikrovalnoj pećnici. Ukoliko je

u receptu navedena uporaba aluminijske folije, štapića za meso ili posuđa koje sadrži metal, neka između metalnog predmeta i unutrašnje stijenke pećnice bude najmanje 2,5cm prostora. Ukoliko se pojave iskre, odmah izvadite posudu.

Napomena:

Za ispravnu uporabu posuda i proizvoda pri spravljanju hrane, te za ostale korisne informacije, pročitajte knjigu s uputama za spravljanje hrane u mikrovalnoj pećnici, individualne recepte i tabele.

Roštilj:

1. Može se upotrijebiti posuđe načinjeno od vatrostalnog stakla, keramike i metala.
2. Ne smiju se upotrijebiti papirnati ubrusi, ručnici i plastika.

Napomene:

- Pazite prilikom vađenja staklenog posuđa s valjka, jer tijekom kuhanja može postati vruće.
- Koristite samo onaj termometar koji je namijenjen ili preporučen za uporabu u mikrovalnoj pećnici.
- Pazite je li valjak na mjestu prije nego uključite pećnicu.

Ostale korisne upute

Za bolje rezultate i ugodnije spravljanje hrane, molimo vas da pažljivo pročitate ove komentare.

Za bolje rezultate:

1. Prilikom određivanja vremena za određenu hranu, počnite s najkraćim vremenom i provjeravajte stanje hrane. Hranu je lako pregrijati ili prekuhati, jer mikrovalovi kuhaju vrlo brzo.
2. Ostavite li na duže vrijeme u pećnici manje količine hrane ili hranu koja sadrži malo vode, mogla bi se isušiti ili stvrdnuti.

Odmrzavanje smrznute hrane:

1. Smrznuta hrana može se staviti izravno u pećnicu na odmrzavanje. (Pazite jeste li uklonili metalne vrpce ili omote.)
2. Odmrzavajte prema savjetima za odmrzavanje koji se nalaze u ovom Priručniku.
3. Dijelove hrane koji se odmrzavaju brže nego ostali dijelovi, prekrijte aluminijskom folijom. To pomaže pri usporavanju ili zaustavljanju procesa odmrzavanja.

4. Neka se hrana ne smije potpuno otopiti prije spravljanja. Na primjer, riba se kuha tako brzo da je ponekad bolje započeti s kuhanjem dok je još malo smrznuta.
5. Možda će biti neophodno produljiti ili skratiti vrijeme kuhanja u nekim receptima, ovisno o početnoj temperaturi hrane.

NAPOMENA:

Tijekom kuhanja, zrak iz ventilacije može postati topao.

Dodavanje boje hrani:

Poneke namirnice neće se spravljeti u mikrovalnoj pećnici dovoljno dugo da dobiju lijepu smeđu boju i možda će trebati dodati boje.

Crvena paprika, na primjer, ili preljevi poput Worcestershire umaka mogu se primijeniti na odrescima, mesnim okruglicama ili piletinu.

Pečenje, perad ili šunka dobit će smeđu boju bez dodataka samo ako se spravlja 10-15 minuta duže.

Čišćenje i održavanje

PRIPAZITE DA ISKLJUČITE PEĆNICU PRIJE ČIŠĆENJA.

Unutarnje površine pećnice održavajte čistima i suhima. Općenito je pravilo očistiti pećnicu nakon svake uporabe.

UNUTARNJE STJENKE

Uklonite sve mrvice i ostatke hrane između vrata i pećnice pomoću vlažne tkanine. Ovaj dio uređaja mora biti osobito dobro očišćen kako bi se osiguralo ispravno zatvaranje vrata. Masnoću uklonite tkaninom i sapunicom, zatim isperite i osušite. Ne koristite abrazivna sredstva koja bi mogla ogrepti o oštetiti lakiranu površinu pećnice. **NIKADA NE LIJEVAJTE VODU U PEĆNICU.**

UPORIŠTE VALJKA

Uporište valjka treba skinuti i oprati u vrućoj vodi i sapunici najmanje jednom tjedno, kako bi se spriječilo da masnoća usporava rotaciju kotačića.

VRATA

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.

VANJŠTINA

Čistite je blagom sapunicom i toplom vodom, isperite i osušite suhom tkaninom. Ne koristite abrazivna sredstva. Ne prolijevajte vodu po otvorima. Ukoliko se napojni kabel uprlja, prebrišite ga vlažnom krpom.

CA

Operativne procedure

KUHANJE U MIKROVALKI

Vidi stranicu 4

1. Otvorite vrata pećnice, stavite hranu na rotirajući pladanj u pećnici i zatvorite vrata pećnice.
2. Podesite birač jačine (❶, ❸) na željenu jačinu. Pet je stupnjeva jačine od 70 Vata to maksimuma. Birač jačine može se podesiti na bilo koju od ovih pozicija:

MS-1924V MB-3724V
• maksimum • 500 • 350 • (❸❸) odmrzavanje • 70

3. Mjerač vremena (2) podesite na željeno vrijeme kuhanja. Rotirajući pladanj počeo će se okretati i spravljanje hrane započinje. Na kraju podešenog vremena začut će se zvonce, a žaruljica će se ugasiti.

Napomena:

- Svaki broj na skali predstavlja jednu minutu. kako biste osigurali ispravno podešavanje vremena, savjetujemo okrenuti kotač mjerača vremena malo iza željenog vremena, a zatim ga vratiti na željeno vrijeme.

- Pritisnite zatvarač vrata kako biste provjerili uvjete spravljanja hrane tijekom rada pećnice. Otvaranje vrata tijekom spravljanja hrane automatski isključuje pećnicu i zaustavlja mjerač vremena. Ukoliko želite nastaviti s kuhanjem, zatvorite vrata- pećnica će se uključiti i mjerač vremena nastaviti s odbrojanjem.
- Rotirajući pladanj može se okretati u oba smjera.

KUHANJE UZ ODMRZAVANJE I ODREĐIVANJE TEŽINE

Vidi stranicu 4

Odmrzavanje smrznute hrane jedna je od pogodnosti mikrovalne pećnice. Odmrzavanje pomoću mikrovalne pećnice mnogo je brže od odmrzavanja u hladnjaku i sigurnije od odmrzavanja na sobnoj temperaturi, jer sprječava nastajanje štetnih bakterija.

Vrlo je važno upamtiti da kuhanje uz odmrzavanje traje duže od normalnog kuhanja. Provjerite hranu tako da je preokrenete barem jednom tijekom odmrzavanja.

1. Okrenite kotačić birača jačine (❶, ❸) kako biste odabrali modus odmrzavanja. (❸❸)
2. Okrenite kotačić mjerača vremena (❷) u smjeru kazaljke na satu kako biste odredili težinu hrane u kilogramima.

NAPOMENA: Pećnica počinje raditi čim se okrene kotačić mjerača vremena. Svaki broj na skali predstavlja jedan **kilogram**.

Operativne procedure

MB-3724V

SPRAVLJANJE HRANE NA ROŠTILJU

Vidi stranicu 4 

- Otvorite vrata pećnice, stavite hranu na rešetku za roštilj u pećnici i zatvorite vrata pećnice.
 - Za modele MB-3724V postavite birač funkcija i jačine (3) na modus roštilja ().
 - Mjerač vremena (2) podesite na željeno vrijeme spravljanja hrane. Rotirajući pladanj početak će se okretati, spravljanje hrane započinje i žaruljica se pali. Na kraju podešenog vremena začut će se zvonice, a žaruljica će se ugasi.
- Ukoliko želite provjeriti uvjete spravljanja hrane, pročitajte napomenu u dijelu KUHANJE U MIKROVALKI.
 - Tijekom spravljanja hrane na roštilju, ne dirajte prozorčić jer temperatura stakla može dostići i do 100°C.
 - Pazite da djeca ne dotiču prozorčić!
 - Prilikom prvog rada roštilja nakon kupovine pećnice, može se pojaviti malo dima. To će ubrzo nestati.

Napomena:

- Preporučujemo da upotrebljavate rešetku za roštilj, jer će vrijeme spravljanja hrane na samom rotirajućem pladnju biti različito.
- Ovaj model ima u sebi ROŠTILJ, tako da prethodno zagrijavanje nije potrebno.

MB-3724V

KOMBINIRANO SPRAVLJANJE HRANE

Vidi stranicu 4

Gore navedeni modeli imaju modus kombiniranog spravljanja hrane koji vam dopušta da hranu spravljate istovremeno na roštilju () i u mikروalnoj pećnici ( / ). Vrijeme spravljanja hrane u ovom modusu uglavnom je kraće nego prilikom odvojenog korištenja bilo kojeg od dva modusa.

- Otvorite vrata pećnice, stavite hranu na rešetku za roštilj ili na rotirajući pladanj u pećnici i zatvorite vrata pećnice.
- Okrenite birač funkcija (3) na modus COMBI ( /  / ) i birač jačine (3) podesite na željenu jačinu.
- Mjerač vremena (2) podesite na željeno vrijeme spravljanja hrane. Rotirajući pladanj početak će se okretati, spravljanje hrane započinje i žaruljica se pali. Na kraju podešenog vremena začut će se zvonice, a žaruljica će se ugasi.

Grijač spravlja hranu na roštilju, a **mikrovalovi** spravljaju hranu u mikروalnoj pećnici.

OPREZ: Poslije upotrebe pazite da **MJERAČ VREMENA** vratite na 0, u protivnom je pećnica nastaviti s radom.

Pazite prilikom vađenja hrane-posude mogu biti vruće!

CA

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 pogodnije 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)	Special Instructions
Kriške mesa 3 kriške (debljine 0,5cm)	1 ½ ~ 2 ½ 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 ½ minute 1 ½ ~ 2 ½ minute	Komade piletine stavite na tanjur prikladan za mikrovalnu pećnicu. Prekrijte plastičnim omotom s otvorom.
Riblji fileti (170-230g)	1 ½ ~ 2 ½ minute	Ribu stavite na tanjur prikladan za mikrovalnu pećnicu. Prekrijte plastičnim omotom s otvorom.
Lazanje 1 porcija (300g)	4 ½ ~ 7 minuta	Lazanje stavite na tanjur prikladan za mikrovalnu pećnicu. Prekrijte plastičnim omotom s otvorom.
Složenac 1 šalica 4 šalice	1 ½ ~ 3 ½ minute 5 ~ 7 ½ minuta	KUHAJTE pokriveno u posudi prikladnoj za mikrovalnu pećnicu. Promiješajte jednom na polovici kuhanja.
Složenac kremast ili od sira 1 šalica 4 šalice	1 ½ ~ 3 minute 4 ~ 6 ½ 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 ~ 3 minute	Pokrov i nadjev podgrijavajte odvojeno. Nadjev spravljajte u posudi prikladnoj za mikrovalnu pećnicu. Promiješajte jednom. Pokrov zagrijte kako je navedeno u tablici ispod.
Pire krumpir 1 šalica 4 šalice	2 ~ 3 ½ minute 6 ~ 8 ½ minuta	KUHAJTE pokriveno u posudi prikladnoj za mikrovalnu pećnicu. Promiješajte jednom na polovici kuhanja.
Zapečene mahunarke 1 šalica	2 ~ 3 ½ minuta	KUHAJTE pokriveno u posudi prikladnoj za mikrovalnu pećnicu. Promiješajte jednom na polovici kuhanja.
Ravioli ili tjestenina u umaku 1 šalica 4 šalice	3 ~ 4 ½ minuta 8 ~ 11 ½ minuta	KUHAJTE pokriveno u posudi prikladnoj za mikrovalnu pećnicu. Promiješajte jednom na polovici kuhanja.
Riža 1 šalica 4 šalice	1 ½ ~ 2 minute 4 ~ 6 minuta	KUHAJTE pokriveno u posudi prikladnoj za mikrovalnu pećnicu. Promiješajte jednom na polovici kuhanja.
Rolani ili nadjeveni sendvič 1 rola	20 ~ 35 sekundi	Umotajte u papirnati ubrus i stavite na stakleni pladanj.
Povrće 1 šalica 4 šalice	1 ½ ~ 3 minute 4 ~ 6 minuta	KUHAJTE pokriveno u posudi prikladnoj za mikrovalnu pećnicu. Promiješajte jednom na polovici kuhanja.
Juha 1 porcija (200g)	2 ~ 3 minute	KUHAJTE pokriveno u posudi prikladnoj za mikrovalnu pećnicu. Promiješajte jednom na polovici kuhanja.

Tablica svježeg po vrća

Povrće	Količina	Vrijeme kuhanja (na JAKO)	Upute	Vrijeme pripreme
Artičoke (230g svaka)	2 srednje 4 srednje	5~8 11~13	Podrežite. Dodajte 2 čajne žličice vode i 2 čajne žličice soka. Prekrijte.	2-3 minute
Šparoge	450g	3~7	Dodajte ½ šalice vode. Prekrijte.	2-3 minute
Mahunarke	450g	8~12	Dodajte ½ šalice vode u prekrivenu posudu za složenac od 1,5 litre. Promiješajte na pola kuhanja.	2-3 minute
Prokulica, svježa stabljika	450g	5~9	Stavite prokulicu u pekač. Dodajte ½ šalice vode.	2-3 minute
Kupus svježi, nasjeckani	450g	6~8	Dodajte ½ šalice vode u prekrivenu posudu za složenac od 1,5 litre. Promiješajte na pola kuhanja.	2-3 minute
Mrkve, svježe kriške	200g	3~6	Dodajte ½ šalice vode u prekrivenu posudu za složenac od 1,5 litre. Promiješajte na pola kuhanja.	2-3 minute
Cvjetača, svježa, cijela	450g	8~10	Podrežite. Dodajte ¼ šalice vode u prekrivenu posudu za složenac od 1 litre. Promiješajte na pola kuhanja.	2-3 minute
Celer svježi, nasjeckani	2 šalice 4 šalice	3~6 8~10	Nasjeckajte. Dodajte ½ šalice vode u prekrivenu posudu za složenac od 1,5 litre. Promiješajte na pola kuhanja.	2-3 minute
Kukuruz svježi	2 klipa	5~9	Oljuštite. Dodajte 2 čaj. žlič. vode u pekač od 1,5 litre. Prekrijte.	2-3 minute
Gljive svježe nasjeckane	230g	2~3	Gljive stavite u prekrivenu posudu za složenac od 1,5 litre. Promiješajte na pola kuhanja.	2-3 minute
Pastinak svježi nasjeckani	450g	4~8	Dodajte ½ šalice vode u prekrivenu posudu za složenac od 1,5 litre. Promiješajte na pola kuhanja.	2-3 minute
Grašak zeleni svježi	4 šalice	7~10	Dodajte ½ šalice 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	5~10 7~13	Krumpire nekoliko puta probodite viljuškom. Stavite na 2 papirnata ubrusa. Okrenite ih na pola spravljanja.	2-3 minute 2-3 minute
Brijeli krumpir cijeli za pečenje (170-230g svaki)	2 krumpira 4 krumpira	6~8 10~15	Krumpire nekoliko puta probodite viljuškom. Stavite na 2 papirnata ubrusa. Okrenite ih na pola spravljanja.	2-3 minute 2-3 minute
Špinat svježi, lišće	450g	5~8	Dodajte ½ šalice vode u prekrivenu posudu za složenac od 2 litre.	2-3 minute
Tikvice svježe nasjeckane	450g	5~8	Dodajte ½ šalice vode u prekrivenu posudu za složenac od 1,5 litre. Promiješajte na pola kuhanja.	2-3 minute
Tikvice svježe cijele	450g	7~10	Probodite. Stavite na 2 papirnata ubrusa. Okrenite tikvice i prerasporedite ih na pola spravljanja.	2-3 minute

CA

Savjeti za odmrzavanje

Vještine i savjeti za odmrzavanje mesa

- Meso možete odmrzavati u originalnom omotu samo ukoliko nema metala. Ako je potrebno, dijelove mesa ili peradi zaštitite komadićima aluminijske folije. To će spriječiti da se tanji dijelovi ugriju tijekom odmrzavanja. Pripazite da folija ne dotiče stjenke pećnice.
- Hrana koja se treba odmrznuti mora biti u posudi prikladnoj za uporabu u mikrovalnoj pećnici i bez poklopca stavljena na stakleni pladanj.
- Meso odmrzavajte samo onoliko koliko je neophodno. Što prije razdvojite namirnice poput mljevenog mesa, odrezaka, kobasica i slanine. Odmrznute dijelove maknite i nastavite odmrzavati preostali dio. Vrlo je bitno da hranu provjeravate tijekom ODMRZAVANJA jer različita hrana treba različito vrijeme za odmrzavanje.
- Cijeli komadi mesa spremni su za pripremanje kad viljuškom možete proći do središta uz umjeren napor. Samo središte bit će još uvijek zamrznuto. Neka pripreme traju dok se skroz ne otopi.
- Meso odmrzavajte u modusu odmrzavanja.

Hrana	Težina	Vrijeme odmrzavanja (u minutama)	Vrijeme pripremanja (u minutama)	Napomene
GOVEDINA				
Hrenovke	450g	5-6	10	Okrenite na pola pripremanja.
Mljevena govedina	500g	8-10	10	Okrenite na dvije trećine pripremanja, uklonite otopljeni dio.
Odrezak, bubrežnjak	450g	6-8	10	Okrenite na pola pripremanja. Razdvojite.
Prženi, but (bez kosti)	1000g	12-18	15	Okrenite na pola pripremanja. Zaštitite ako je potrebno.
Pljeskavice	4ea (114g)	8-10	10	Okrenite na pola pripremanja.
SVINJETINA				
Mljevena	500g	8-10	10	Okrenite na dvije trećine pripremanja, uklonite otopljeni dio.
Odresci	450g	7-8	10	Razdvojite i jednom preokrenite.
Prženi, but (bez kosti)	1000g	12-18	15	Okrenite na pola pripremanja. Zaštitite ako je potrebno.
PERAD				
Cijelo pile	1000g	20-25	15	Razdvojite i presložite jednom. Zaštitite ako je potrebno.
Pileća prsa (s kostima)	450g	6-8	10	Razdvojite i presložite jednom.
Batak	450g	10-12	10	Razdvojite i presložite jednom.
Zabatak	450g	10-12	10	Razdvojite i presložite jednom.
Krila	450g	8-10	10	Razdvojite i presložite jednom.
RIBE I PLODOVI MORA				
Cijela riba	450g	8-10	10	Okrenite na pola pripremanja. Zaštitite ako je potrebno.
Riblji fileti	500g	9-12	10	Razdvojite i presložite jednom.
Račići	250g	5-7	10	Razdvojite i presložite jednom.

Tablica za roštilj

Upute za prženje mesa na roštilju

- Odstranite viškove s mesa. Režite deblje, pazite da ne zarežete 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 100g x 2	13-16 19-23	Preljevajte 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 230g x 2 230g x 2	18-20	
Slabije pečen		22-24	
Srednje pečen		26-28	
Jače pečen			
Svinjski odresci (2,5cm debljine)	230g x 2	27-32	
Janjeći odresci (2,5cm debljine)	230g x 2	25-32	
Kobasice	230g	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 1,5 cm debljine	230g 230g	17-21 20-24	Premažite otopljenim maslacem i okrenite na pola prženja.
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 Nekuhani škampi	450g 450g	16-20 16-20	Dobro preljevajte tijekom prženja.

CA

Pitanja i odgovori

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

- O: ■ Žaruljica je pregorjela
■ Vrata nisu zatvorena.

P: Zašto para izlazi kroz zračni ispušni ventil i/ili zašto s dna vrata kaplje voda?

O: Para je normalna pojava tijekom kuhanja. Mikrovalna pećnica načinjena je tako da paru izbacuje kroz ventil sa strane, povremeno se ta para kondenzira na vratima i tada voda kaplje s dna vrata. To je normalna pojava i sasvim sigurna.

P: Prolazi 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.

CA

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.

Mnoga jela nakupe toliko vrućine unutar sebe da se proces kuhanja nastavlja čak i nakon vađenja hrane iz pećnice. Vrijeme koje je potrebno da meso, veliko povrće i kolači odstoje dopušta da se unutrašnjost potpuno ispeče ili skuha, bez unutrašnjeg raskuhavanja.

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 ono koju biste spravljani u konvencionalnoj pećnici ili na konvencionalnom kuhalu.

P: Zašto se unutar pećnice pojavljuju iskre?

O: Nekoliko je mogućih razloga za iskrenje unutar pećnice:

- Upotrijebili ste posuđe s metalnim dijelovima ili rubovima (srebrnim ili zlatnim).
- U pećnici ste ostavili viljušku ili kakav drugi metalni dio posuđa.
- Upotrijebili ste previše metalne folije.
- Upotrijebili ste metalnu vrpcu.

Tehničke specifikacije

	MS-1924V
Strujni ulaz	230 v AC, 50 Hz
Strujni izlaz (IEC 60705 STANDARD OCJENJIVANJA)	700 Vata
Mikrovalna frekvencija	2450 MHz
Vanjske dimenzije (Širina x Visina X Dužina u mm)	455 x 252 x 320
Potrošnja energije	1000 Vata

	MB-3724V
Strujni ulaz	230 v AC, 50 Hz
Strujni izlaz (IEC 60705 STANDARD OCJENJIVANJA)	700 Vata
Mikrovalna frekvencija	2450 MHz
Vanjske dimenzije (Širina x Visina X Dužina u mm)	455x 252x 320
Potrošnja energije	
Mikrovalka	1000 Vata
Roštilj	600 Vata
Kombinacija	1550 Vata

- Prikazane dimenzije su približne.
- Neprestano se trudimo unaprijediti naše proizvode, stoga specifikacija može promijeniti bez prethodne najave.

CA

OPREZ DA BISTE IZBEGLI MOGUĆU PRETERANU IZLOŽENOST MIKROTALASNOJ ENERGIJI

Pećnica ne može da radi kada su vrata otvorena zbog sigurnosnog mehanizma ugrađenog u vrata, koji automatski gasi pećnicu kada se vrata otvore. Ako bi pećnica radila sa otvorenim vratima, to bi moglo dovesti do opasne izloženosti mikrotalasnoj energiji. Važno je da ne dirate sigurnosni mehanizam.

Ne stavljajte nikakve predmete između prednje strane peći i vrata, niti dozvolite da se prljavština i ostaci sredstva za čišćenje natalože na diht površinama.

Ne palite pećnicu ako je oštećena. Posebno je važno da se vrata pravilno zatvaraju i da nema oštećenja na (1) vratima (iskrivljena), (2) šarkama i kvakama (slomljene ili olabavljene), (3) dihtovima na vratima ili na površinama koje treba da se diht zatvaraju.

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

UPOZORENJE

Kada podgrevate tečnosti kao npr. supe, sosove i pića u mikrotalasnoj pećnici, iznenadno ključanje može da se dogodi, a da ne vidite mehuriće. Može se desiti da vruća tečnost iskipi. Da se to ne bi dogodilo, uradite sledeće:

1. Izbegavajte da koristite posude sa ravnim stranicama i uskim grlom.
2. Nemojte pregrevati tečnosti.
3. Promešajte tečnost pre nego stavite posudu u pećnicu, i još jednom na polovini vremena potrebnog za zagrevanje.
4. Nakon zagrevanja, ostavite posudu još kratko vreme u pećnici. Promešajte ili promućkajte (posebno bebine bočice ili hranu za bebe) i pažljivo proverite temperaturu pre upotrebe.

Instaliranje

1. Uklonite svu ambalažu i dodatke.
2. Postavite pećnicu na nivelisanu površinu minimalno 85 cm iznad poda, ali ostavite bar 30 cm prostora iznad i 10 cm iza pećnice kako bi vazduh pravilno cirkulisao. Sa strana pećnice treba da ima slobodan prostor kako bi vazduh cirkulisao. Prednja strana treba da je bar 8 cm iza ivice površine na koju je postavljena, kako se ne bi slučajno prevrnula.

Izlazni ventil je postavljen na vrhu ili sa strane pećnice. Blokiranjem ventila možete oštetiti pećnicu.

3. Uključite pećnicu u standradnu kućnu utičnicu. Budite sigurni da je utičnica barem 10 ampera (13 ampera za modele MB-3724V), kao i da je ona jedini aparat uključen na to strujno kolo.

Primedba: Ovaj aparat ne bi trebalo da se koristi u komercijalne svrhe za katering.

UPOZORENJE: OVAJ APARAT MORA BITI UZEMLJEN

Žice u glavnom kablju su obojene na sledeći način:

Plava	- neutralna
Smeđa	- živa
Zelena i žuta	- uzemljenje

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

Oprez

- Ne uključujte pećnicu kad je prazna. Najbolje je ostaviti čašu vode u pećnici kada je ne koristimo. Voda će bezbedno absorbovati svu mikrotalasnu energiju ako se pećnica slučajno upali.
- Ne sušite odeću u mikrotalasnoj pećnici. Može se ugeljnisati ili izgorjeti ako se suviše dugo greje.
- Ne kuvajte hranu umotanu u papirne salvete, osim ako tako nije rečeno u kuvaru.
- Ne koristite pećnicu da biste sušili kuhinjske krpe ili papirne predmete. Mogu izgorjeti.
- Ne koristite drveno posuđe. Može se pregrijati i pocrnjeti.
- Ne koristite proizvode od recikliranog papira jer mogu sadržavati nečistoće koje mogu izazvati varnice i/ili vatru kada se koriste pri kuvanju.
- Pustite rotirajući deo da se ohladi pre nego ga operete.
- Malim količinama hrane treba manje vremena za kuvanje i podgrevanje. Ako ih ostavimo duže u pećnici mogu se pregrijati i izgorjeti.
- Pre kuvanja, izbockajte kožicu povrća i voća.
- Ne kuvajte jaja u ljusci. Pritisak će narasti unutar jajeta i ono će pući.
- Ne pokušavajte prženje u dubokom ulju u mikrotalasnoj pećnici.
- Uklonite plastičnu ambalažu sa hrane pre kuvanja ili odmrzavanja. Međutim, zapazite da u nekim slučajevima hrana treba da je prekrivena plastičnom folijom za podgrevanje ili kuvanje, i to je rečeno u kuvaru.
- Ako primetite dim, ugasisite pećnicu ili je isključite iz struje i držite vrata zatvorena kako bi se ugasio plamen, ako ga ima.
- Kada se hrana podgreva ili kuva u plastičnim, papirnim ili drugim zapaljivim sudovima, često proverite pećnicu zbog mogućnosti da se zapale.

UPOZORENJE: Tečna ili druga hrana ne sme se podgrevati u posudama sa diht poklopcima jer se može desiti da eksplodiraju.

UPOZORENJE: Dozvolite deci da koriste pećnicu bez nadzora odraslih tek kad ste im dali odgovarajuće instrukcije kako bi dete moglo bezbedno koristiti mikrotalasnu pećnicu i kad razume opasnosti od nepravilne upotrebe.

UPOZORENJE: Ako su vrata pećnice ili diht na vratima oštećeni, pećnica se ne sme koristiti dok je ne popravi kvalifikovani servis.

UPOZORENJE: Ne pokušavajte da popravljate ili podešavate vrata, kontrolni panel, prekidače sigurnosnog mehanizma niti bilo koji drugi deo pećnice. Opasno je za bilo koga da izvodi popravke koje uključuju uklanjanje bilo kojeg poklopca koji pruža zaštitu od mikrotalasne energije. Jedino kvalifikovani servis treba da popravlja pećnicu.

SB

Posuđe za kuvanje

POSUĐE ZA KUVANJE

Posuđe treba proveriti da bismo se uverili da je pogodno za upotrebu u mikrotalasnoj pećnici. Sledeća tabela prikazuje koje posuđe je pogodno za upotrebu u vašoj pećnici.

Posuđe za kuvanje	Mikrotalasi	Roštilj
Vatrostalno staklo, staklena keramika,	da	da
Keramika, porcelan	da (ne koristite porcelan sa zlatnim ili srebrnim ukrasima)	da
Metalno posuđe	ne	da
Obično staklo	ne	ne
Plastika za mikrotalasnu pećnicu	da	ne
Plastični omoti	da	ne
Papir (čase, tanjiri, salvete)	da	ne
Pručje, slama i drvo	ne	ne

Mikrotalasno

1. Većina stakla, staklene keramike i vatrostalnog stakla su odlični. Posuđe sa metalnim ukrasima ne bi trebalo da se koristi u mikrotalasnim pećnicama.
2. Papirne salvete, tanjiri, čase, kartoni, kartonske kutije, mogu da se koriste u mikrotalasnoj pećnici. Ne koristite proizvode od recikiranog papira jer oni mogu da sadrže nečistoće koje mogu da prouzrokuju varnice i/ili vatru kada se koriste za kuvanje u mikrotalasnoj pećnici. (Proverite u kuvaru kako biste bili sigurni u pravilnu upotrebu ovih proizvoda).
3. Plastično posuđe, šolje, kese za zamrzivač i plastični omoti mogu da se koriste u mikrotalasnoj pećnici. Sledite instrukcije proizvođača ili informacije date u kuvaru kada koristite plastiku u mikrotalasnoj pećnici.
4. Metalno posuđe ili posuđe sa metalnim ukrasima ne bi trebalo da se koristi u mikrotalasnoj pećnici. Za više informacija o pravilnoj upotrebi metala u vašoj pećnici, molimo da pročitate instrukcije date u kuvaru. Ako se kaže u receptu da možete koristiti aluminijumsku foliju, ražanj, ili posuđe koje sadrži metal, ostavite bar 2,5 cm prostora između metala i unutrašnjeg zida pećnice. Ako se pojave varnice, odmah ga izvadite.

Primerba:

Pogledajte u kuvaru, pojedinačnim receptima i tabelama, da biste proverili pravilnu upotrebu posuđa za kuvanje i dobili druge korisne informacije.

Roštilj

1. Vatrostalno staklo, keramika i metalno posuđe mogu se koristiti.
2. Papirne salvete i plastika ne bi trebali da se koriste.

Primerbe:

- Treba paziti kada vadimo posuđe ili stakleni rotirajući sto iz pećnice, jer mogu postati vreli tokom kuvanja.
- Koristite samo termometar koji je dizajniran ili preporučen za upotrebu u mikrotalasnoj pećnici.
- Pazite da je rotirajući sto na mestu kada uključujete pećnicu.

Još neke korisne instrukcije

Za najbolje rezultate i više uživanja u kuvanju, molimo vas da pažljivo pročitate sledeće:

Za najbolje rezultate:

1. Kada određujete vreme potrebno za kuvanje neke hrane, počnite sa minimalnim vremenom, a onda povremeno proveravajte hranu. Hrana se vrlo lako prekuva u ovoj pećnici, jer mikrotalasi kuvaju veoma brzo.
2. Mala količine hrane, ili hrana sa malim sadržajem vode, može da se isuš i stvrdne ako se kuva suviše dugo.

Odmrzavanje smrznute hrane:

1. Smrznuta hrana može da se stavi u pećnicu da bi se odmrzla. (Pažite da uklonite sve metalne spajalice ili omote).
2. Odmrznite hranu sledeći savete date u ovom priručniku.
3. Delove koji se odmrzavaju brže od drugih prekrijte malim komadima aluminijumske folije. To će pomoći da usporite ili zaustavite odmrzavanje.

4. Neku hranu ne treba potpuno odmrznuti pre kuvanja. Na primer, riba se tako brzo kuva da je ponekad bolje početi kuvanje dok je još blago smrznuta.
5. Možda će biti potrebno povećati ili smanjiti vreme kuvanja dato u nekim receptima, zavisno od početne temperature hrane koju koristimo.

PRIMEDBA:

Vazduh iz ventila može postati vruć tokom kuvanja.

Rumenjenje:

Malo je jela koja neće porumeneti prilikom kuvanja u mikrotalasnoj pećnici i kojima trebaju dodatna sredstva da bi dobili rumenu boju.

Premazi kao što su aleva paprika i sosovi za rumenjenje, kao npr. Worcestershire sos, mogu da se stave na kotlete, pljeskavice ili komade piletine.

Pečenje, piletina, ćuretina ili šunka kuvani 10-15 minuta ili duže će porumeneti bez ikakvih dodataka.

Čišćenje i održavanje

PAZITE DA UVEK UGASITE PEĆNICU PRE ČIŠĆENJA.

Održavajte unutrašnjost pećnice čistom i suvom. Opšte pravilo neka bude da je čistite posle svake upotrebe.

UNUTRAŠNJI ZIDOVI

Očistite sve mrvice i ostatke hrane između vrata i pećnice koristeći vlažnu krp u. Ovo područje mora biti posebno čisto kako bi se vrata dobro zatvarala. Očistite svu masnoću sapunjavom krpom, isperite i posušite. Ne koristite abrazivna sredstva koja mogu ogrebat i oštetiti obojenu površinu pećnice. **NIKAD NE SIPAJTE VODU U PEĆNICU.**

ROTIRAJUĆE POSTOLJE

Rotirajuće postolje treba izvaditi i očistiti toplom sapunjavom vodom bar jednom nedeljno kako bismo sprečili da masnoća usporava okretanje točkova.

VRATA

Vrata i dihtove na vratima treba održavati stalno čistim. Koristite samo toplu, sapunjavu vodu da operete, a onda pažljivo posušite.

NE KORISTITE ABRAZIVNA SREDSTVA KAO ŠTO SU PRAHOVI ZA ČIŠĆENJE ILI METALNE I PLASTIČNE ŽICE ZA RIBANJE.

Lakše ćete održavati metalne delove ako ih često brišete vlažnom krpom.

SPOLJAŠNOST

Očistite blagom sapunicom i toplom vodom, isperite i posušite mekanom krpom. Ne koristite abrazivne materijale. Ne prosipajte vodu u ventile. Ako se kabal isprlja, obrišite ga vlažnom krpom.

SB

Postupci pri korišćenju

KUVANJE MIKROTALASIMA

Vidi stranu 4.

1. Otvorite vrata pećnice, stavite hranu na rotirajući sto i zatvorite vrata.
2. Postavite selektor snage (1, 3) na željeni nivo snage. Ima pet nivoa snage od 70 vata do maksimuma. Selektor snage može biti postavljen na samo jednu od sledećih pozicija.

MS-1924V MB-3724V
• max • 500 • 350 • (88) defrost • 70

3. Podesite sat (2) na željeno vreme kuvanja. Rotirajući sto počinje da se okreće i kuvanje započinje. Na kraju vremena koje ste podesili, zazvoniće zvonce, a lampica se gasi.

Primedba:

- Svaki broj na skali predstavlja jedan minut. Da biste bili sigurni da ste podesili tačno vreme kuvanja, savetujemo vam da okrenete dugme na satu lagano malo više od vremena koje želite da podesite, a da se onda vratite na tačno vreme.

- Pritisnite dugme koje otvara vrata da proverite kako se hrana kuva. Otvaranje vrata tokom kuvanja automatski gasi pećnicu i zaustavlja sat. Ako treba nastaviti kuvanje, zatvorite vrata – pećnica će se ponovo upaliti a sat će nastaviti da odbrojava vreme.
- Rotirajući sto može da se okreće u bilo kom smeru.

ODMRZAVANJE

Vidi stranu 4.

Odmrzavanje smrznute hrane je jedna od pogodnosti koje pruža mikrotalasna pećnica. Odmrzavanje pomoću mikrotalasne pećnice je mnogo brže nego u frižideru i bezbednije nego na sobnoj temperaturi jer ne pogoduje rastu opasnih bakterija.

Važno je zapamtiti da odmrzavanje uzima više vremena nego obično kuvanje. Proverite hranu tako što ćete je bar jednom prevrnuti tokom odmrzavanja.

1. Okrenite dugme za biranje snage (1, 3) kako bi podesili na odmrzavanje (88)
2. Okrenite dugme na satu (2) u smeru kazaljke na satu kako bi podesili težinu (kg) hrane.

PRIMEDBA: Pećnica počinje sa radom čim okrenete dugme na satu. Svaki broj na skali predstavlja 1 kg.

Postupci pri korišćenju

MB-3724V

ROŠTILJ

Vidi stranu 4.

1. Otvorite vrata pećnice, stavite hranu na rešetku u pećnici i zatvorite vrata.
 2. Za modele MB-3724V okrenite selektor funkcije i snage (3) na roštilj ().
 3. Podesite sat (2) na željeno vreme kuvanja. Rotirajući sto počinje da se okreće, kuvanje počinje, a lampica se pali. Na kraju vremena kuvanja čućete zvonce, a lampica se gasi.
- Pogledajte belešku KUVANJE MIKROTALASIMA ako želite da prov erite uslove kuvanja.
 - Ne dodirujte ekran za gledanje kada je uključen roštilj, jer temperatura stakla može porasti i do 100 stepeni celzijusa.
 - Ne dajte deci da diraju prednje staklo.
 - Kada prvi put uključite roštilj nakon što ste kupili pećnicu, možete primetiti neki dim. Dim će brzo nestati.

Primedba:

- Preporučuje se upotreba rešetke za roštilj jer vreme i uspeh kuvanja variraju kad se koristi samo rotirajući sto.
- Ovaj model je opremljen sa ROŠTILJEM, pa zagrevanje nije potrebno.

MB-3724V

KOMBINOVANO KUVANJE

Vidi stranu 4.

Gore navedeni modeli imaju mogućnost kombinovanog kuvanja koje vam omogućava da pripremate hranu na roštilju () i kuvate mikrotalasima (//) u isto vreme. Vreme kuvanje hrane koristeći ovu mogućnost je uglavnom kraće nego kada koristite ove dve mogućnosti odvojeno.

1. Otvorite vrata pećnice, stavite hranu na rotirajući sto ili rešetku u pećnici i zatvorite vrata.
2. Okrenite selektor funkcija (3) na COMBI komandu (//) i selektor snage (3) na željeni nivo snage.
3. Podesite sat (2) na željeno vreme kuvanja. Rotirajući sto počinje da se okreće i kuvanje počinje. Na kraju vremena koje ste podesili, čućete zvonce, a lampica se gasi.

Lampa peče površinu hrane, dok mikrotalasi dopiru do unutrašnjosti.

OPREZ: Ne zaboravite da nakon upotrebe okrenete sat na 0 inače će pećnica nastaviti da radi.

Pazite kad vadite hranu iz pećnice, posuda će biti vreła.

SB

Uputstva za grejanje i podgrevanje

Da biste uspešno ugrejali ili podgrejali hranu u mikrotalasnoj pećnici, važno je da sledite sledeća uputstva. Izvagajte hranu kako biste odredili vreme potrebno za podgrevanje. Poredajte hranu u krug da biste postigli najbolje rezultate. Hrana koja ima sobnu temperaturu će se brže podgrejati nego ona iz frižidera. Konzervisano hranu treba izvaditi iz konzerve i staviti u mikrotalasnu posudu. Hrana će se ravnomernije podgrejati ako je pokrijete poklopcem pogodnim za mikrotalasnu pećnicu ili plastičnim omotom sa odignutim čoškovima da vazduh može ući. Pažljivo skinite poklopac kako vas ne bi opekla para. Koristite sledeću tabelu kao vodič za podgrevanje kuvane hrane.

Vrsta hrane	Vreme kuvanja (najviše)	Specijalna uputstva
Šnicle 3 Komada (0,5 cm debeli)	1,5-2,5 minuta	Poredajte komade mesa na tanjir pogodan za mikrotalasnu pećnicu. Pokrijte plastičnom folijom tako da vazduh može ući. • Primedba: umak ili sos pomažu da meso ostane sočno.
Komadi piletine 1 belo meso 1 batak i karabatak	2-3,5 minuta 1,5-2,5 minuta	Stavite komade piletine na mikrotalasni tanjir. Pokrijte plastičnom folijom da vazduh može ući.
Ribljí fileti (170-230 g)	1-2,5 minuta	Stavite komate ribe na mikrotalasni tanjir. Pokrijte plastičnom folijom da vazduh može ući.
Lazanje Za jednu osobu (300 g)	4,5-7 minuta	Stavite lazanje na tanjir za mikrotalasnu pećnicu. Pokrijte plastičnom folijom da vazduh može ući.
Đuveč 1 šolja 4 šolje	1,5-3,5 minuta 5-7,5 minuta	KUVAJTE pokriveno u djuveču pogodnom za mikrotalasnu pećnicu. Promešajte jedanput na polovini vremena.
Đuveč sa sirom ili pavlakom 1 šolja 4 šolje	1,5-3 minuta 4-6,5 minuta	KUVAJTE pokriveno u djuveču pogodnom za mikrotalasnu pećnicu. Promešajte jedanput na polovini vremena.
Sloppy Joe ili govedina sa roštilja 1 sendvič (pola šolje mlevenog mesa) bez zemičke	1-3 minuta	Podgrejte mleveno meso i zemičku odvojeno. Kuvajte mleveno meso u djuveču pogodnom za mikrotalasnu pećnicu. Jednom promešajte. Podgrejte zemičku kao što je opisano u tabeli ispod.
Pire krompir 1 šolja 4 šolje	2-3,5 minuta 6-8,5 minuta	KUVAJTE pokriveno u đuveču pogodnom za mikrotalasnu pećnicu. Promešajte jednom na polovini vremena potrebnog za kuvanje.
Pasulj u remi 1 šolja	2-3,5 minuta	KUVAJTE pokriveno u đuveču pogodnom za mikrotalasnu pećnicu. Promešajte jednom na polovini kuvanja.
Ravioli ili testenina sa sosom 1 šolja 4 šolje	3-4,5 minuta 8-11,5 minuta	KUVAJTE pokriveno u đuveču pogodnom za mikrotalasnu pećnicu. Promešajte jednom na polovini kuvanja.
Pirinač 1 šolja 2 šolje	1,5-2 minuta 4-6 minuta	KUVAJTE pokriveno u đuveču pogodnom za mikrotalasnu pećnicu. Promešajte jednom na polovini kuvanja.
Zemička ili lepinjica 1 komad	20-35 sekundi	Umotajte u papirnu salvetu i stavite na staklenu tacnu.
Povrće 1 šolja 4 šolje	1,5-3 minuta 4-6 minuta	KUVAJTE pokriveno u đuveču pogodnom za mikrotalasnu pećnicu. Promešajte jednom na polovini kuvanja.
Supa za jednu osobu (230 g)	2-3 minuta	KUVAJTE pokriveno u đuveču pogodnom za mikrotalasnu pećnicu. Promešajte jednom na polovini kuvanja.

Tabela svežeg povrća

Povrće	Količina	Vreme kuvanja (najjača snaga)	Instrukcije	Vreme stajanja
Artičoke (230 g svaka)	2 Srednje 4 Srednje	5-8 11-13	Očistite. Dodajte dve kašike vode i dve k. soka. Poklopite.	2-3 minuta
Špargla	450 g	3-7	Dodajte pola šolje vode. Poklopite.	2-3 minuta
Boranija	450 g	8-12	Dodajte pola šolje vode na đuveč od 1,5 litre. Promešajte na pola vremena kuvanja.	2-3 minuta
Cvekla	450 g	13-18	Dodajte pola šolje vode na đuveč od 1,5 litra. Poklopite. Re-aranžirajte na pola vremena potrebnog za kuvanje.	2-3 minuta
Brokoli	450 g	5-9	Stavite brokoli u posudu za pečenje. Dodajte pola šolje vode.	2-3 minuta
Kupus, iseckan	450 g	6-8	Dodajte pola šolje vode na đuveč od 1,5 litra. Promešajte na polovini vremena potrebnog za kuvanje.	2-3 minuta
Šargarepa, iseckana	200 g	3-6	Dodajte ¼ šolje vode na đuveč od jedne litre i poklo- pite. Promešajte na polovini vremena.	2-3 minuta
Karfiol, celi	450 g	8-10	Očistite. Dodajte 1 šolje vode na đuveč od jednog litra. Promešajte na polovini vremena.	2-3 minuta
Karfiol, cvetovi Celer, štapići, iseckani	2 šolje 4 šolje	3-6 8-10	Iseckajte. Dodajte pola šolje vode na đuveč od 1,5 litra i poklopite. Promešajte na pola vremena.	2-3 minuta
Kukuruz	2 klipa	5-9	Očistite kukuruz. Dodajte 2 kašike vode na đuveč od 1,5 litra.	2-3 minuta
Gljive, iseckane	230 g	2-3	Stavite gljive u đuveč od litra ipo i poklopite. Promešajte na polovini vremena.	2-3 minuta
Paštrnjak, iseckan	450 g	4-8	Dodajte pola šolje vode na đuveč od litra ipo i pokri- jte. Promešajte na polovini vremena.	2-3 minuta
Grašak	4 šolje	7-10	Dodajte pola šolje vode na đuveč od litra ipo i pokri- jte. Promešajte na polovini vremena.	2-3 minuta
Slatki krompir, ceo (170-230 g svaki)	2 srednja 4 srednja	5-10 7-13	Izbockajte nekoliko puta viljuškom. Stavite na dve papirne salвете. Prevmite na pola vremena.	2-3 minuta 2-3 minuta
Krompir, ceo (170-230 g svaki)	2 komada 4 komada	6-8 10-15	Izbockajte nekoliko puta viljuškom. Stavite na dve papirne salвете. Prevmite na pola vremena.	2-3 minuta 2-3 minuta
Špinat, listovi	450 g	5-8	Dodajte pola šolje vode na đuveč od litra ipo i pokri- jte. Promešajte na polovini vremena.	2-3 minuta
Tikvice, isečene	450 g	5-8	Dodajte pola šolje vode na đuveč od litra ipo i pokri- jte. Promešajte na polovini vremena.	2-3 minuta
Tikvice, cele	450 g	7-10	Izbockajte. Stavite na dve papirne salвете. Prevmite tikvice i re-aranžirajte na polovini vremena.	2-3 minuta

SB

Saveti za odmrzavanje

Saveti i metodi za odmrzavanje mesa

- Možete odmrznuti meso u originalnom pakovanju ukoliko nema metala na ambalaži. Po potrebi zaštitite manje površine mesa ili pileline sa komadićima aluminijumske folije. Ovo će sprečiti tanke komade da se ugrije tokom odmrzavanja. Pazite da folija ne dodiruje zidove pećnice.
- Hranu koju želite da odmrznete stavite u posudu pogodnu za mikrotalasnu pećnicu i stavite je na stakleni rotirajući sto.
- Odmrzavajte meso samo onoliko dugo koliko je potrebno. Razdvojite mleveno meso, komade mesa, kobasice i slaninu što pre možete. Izvadite odmrznute delove i nastavite da odmrzavate preostale komade. Vrlo je važno da proveravate hranu tokom ODMRZAVANJA jer razna hrana se odmrzava različitim brzinom.
- Celi komadi mesa su spremni da odstoje čim viljuška može da se zabode u centar kada pritiskamo umerenom snagom. Centar će još uvek biti zaleđen. Pustite ga da odstoji dok se potpuno ne odmrzne.
- Meso odmrzavajte na komandi za odmrzavanje.

Hrana	Težina	Vreme odmrzavanja (minuti)	Vreme stajanja (minuti)	Primerba
GOVEDINA				
Viršle	450g	5-6	10	Prevrnite na polovini vremena.
Mlevena govedina	500g	8-10	10	Prevrnite nakon 2/3 vremena, izvadite odmrznute delove.
Odrezak, biftek	450g	6-8	10	Prevrnite na polovini vremena. Razdvojite.
Pečenica, biftek bez kosti	1000g	12-18	15	Prevrnite na polovini vremena. Pokrijte ako treba.
Pljeskavice	4kom (114g svaka)	8-10	10	Prevrnite nakon polovine vremena.
SVINJETINA				
Mlevena	500g	8-10	10	Prevrnite nakon 2/3 vremena, izvadite odmrznute delove.
Kremenadle	450g	7-8	10	Razdvojite i prevrnite jednom.
Pečenica, vešalica (bez kosti)	1000g	12-18	15	Prevrnite nakon polovine vremena. Prekrijte ako treba.
PERAD				
Celo pile	1000g	20-25	15	Razdvojite i re-aranžirajte jednom. Zaštitite ako treba.
Belo meso (sa kostima)	450g	6-8	10	Razdvojite i re-aranžirajte jednom.
Bataci	450g	10-12	10	Razdvojite i re-aranžirajte jednom.
Karabataci	450g	10-12	10	Razdvojite i re-aranžirajte jednom.
Krilca	450g	8-10	10	Razdvojite i re-aranžirajte jednom.
RIBA I MORSKI PLODOVI				
Cela riba	450g	8-10	10	Prevrnite nakon polovine vremena. Pokrijte ako treba.
Ribljii fileti	500g	9-12	10	Razdvojite i re-aranžirajte jednom.
Škampii	250g	5-7	10	Razdvojite i re-aranžirajte jednom.

Tabela pečenja na roštilju

Uputstva za pečenje mesa na roštilju

- Odstranite suvišnu masnoću sa mesa. Zasecite masne delove tako da ne zasečete krto meso.
- Poređajte meso na rešetku. Nanesite četkicom otopljeni puter ili ulje.
- Na polovini vremena, prevrnite meso.

Vrsta hrane	Težina	Približno vreme kuvanja kuvanja (min)	Saveti
Goveđa pljeskavica debela 2,5 cm	50g x 2 100g x 2	13-16 19-23	Namažite uljem ili istopljenim maslacem. Tanke komade treba staviti na rešetku roštilja. Debeli komadi mogu da se stave na tacnu. Prevrtite komade nakon pola vremena potrebnog za kuvanje.
Goveđi odrezak (2,5 cm debeo)	230g x 2	18-20	
Slabije pečena	230g x 2	22-24	
Srednje pečena	230g x 2	26-28	
Dobro pečena	230g x 2	26-28	
Krmenadle (2,5 cm debele)	230g x 2	27-32	
Jagneći kotleti (2,5 cm debeli)	230g x 2	25-32	
Kobasice	230g	13-16	Često okrenite.

Uputstva za pečenje ribe i plodova mora na roštilju

Stavite ribu i druge morske plodove na rešetku roštilja. Celu ribu treba dijagonalno zarezati sa obe strane pre pečenja na roštilju. Namažite ribu istopljenim puterom, margarinom ili uljem pre i za vreme pečenja. Ovo sprečava da se riba isuši. Pecite onoliko dugo koliko je preporučeno u tabeli. Celu ribu i riblje odreske treba pažljivo prevrtiti na polovini vremena potrebnog za pečenje. Ako želite, debele filete takođe možete okrenuti na polovini vremena.

SB

Vrsta hrane	Težina	Približno vreme kuvanja kuvanja (min)	Saveti
Ribljí fileti 1 cm debeli 1,5 cm debeli	230g 230g	17-21 20-24	Namažite rastopljenim puterom i okrenite na polovini vremena.
Ribljí odresci 2,5 cm debeli	230g	24-28	
Cela riba	225-350g svaka 450g	16-20 24-28	Debelu i masnu ribu pecite duže.
Školjke	450g	16-20	Premažite dobro tokom pečenja.
Škampí, nekuvani	450g	16-20	

Pitanja i odgovori

- P. Šta nije u redu kad svetlo pećnice neće da se upali?
- O. ■ Lampica je izgorela.
■ Vrata nisu zatvorena.
- P. Zašto para izlazi iz ventila i/ili zašto voda kaplje sa dna vrata?
- O. Para se normalno stvara tokom kuvanja. Mikrotalasna pećnica je tako napravljena da isteruje ovu paru kroz ventil sa strane; ponekad se ona kondenzuje na vratima pa voda kaplje sa dna vrata. Ovo je sasvim normalno i bezbedno.
- P. Da li mikrotalasna energija prolazi kroz ekran za posmatranje na vratima?
- O. Ne. Metalni ekran odbija energiju prema unutrašnjosti. Rupice na ekranu su tako napravljene da propuštaju svetlost, ali ne i mikrotalasnu energiju.
- P. Da li će se mikrotalasna pećnica oštetiti ako radi na prazno?
- O. Da. Nikad je nemojte paliti kad je prazna.
- 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.

Mnoge vrste hrane akumuliraju dovoljno energije da dozvole da se kuvanje nastavi i nakon što se hrana izvadi iz pećnice. Vreme stajanja za velike komade mesa, veće povrće i kolače potrebno je kako bi se i iznutra dobro skuvalo, a da se spoljašnjost ne prekuva.

- 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.
- P. Zašto ponekad varniči u pećnici?
- O. Može biti nekoliko razloga za varničenje unutar pećnice.
■ Koristite suđe sa metalnim delovima ili okvirom (srebro ili zlato).
■ Ostavili ste viljušku ili drugu metalnu alatku u pećnici.
■ Koristite veću količinu metalne folije.
■ Koristite metalne spajalice.

Tehničke specifikacije

	MS-1924V
Ulazna snaga	230 V AC, 50 Hz
Snaga (IEC 60705 STANDARD)	700 Wata
Mikrotalasna frekvencija	2450 MHz
Spoljašnje dimenzije (širina, visina, dubina)	455x 252 x 320 mm
Potrošnja struje	1000 Wata

	MB-3724V
Ulazna snaga	230 V AC, 50 Hz
Snaga (IEC 60705 STANDARD)	700 Wata
Mikrotalasna frekvencija	2450 MHz
Spoljašnje dimenzije (širina, visina, dubina)	455 x 252 x 320 mm
Potrošnja struje	
Mikrotalasi	1000 Wata
Roštilj	600 Wata
Kombinacija	1550 Wata

- Prikazane dimenzije su približne
- Pošto neprestano težimo da poboljšamo naše proizvode, možemo promeniti specifi-
kacije bez prethodne najave.

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.

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, s ne dobja el mert előfordulhat, hogy szüksége lesz rá.

Jegyezze fel a készülék hátlapján található gyári számot, s a szervizben erre hivatkozzon.

Gyári szám:

A mikrohullámú sütő regisztrációja

A készülék típus- és modellszáma a hátlapon található. Ezek a számok kizárólag az Ön készülékére vonatkoznak, egyéb készülékekkel össze nem tevéstethetők. A regisztráláshoz jegyezze fel az alábbi információkat, és őrizze meg a későbbiekben is:

A vásárlás dátuma:
Melyik márkakereskedőtől vásárolta:
A márkakereskedő címe:
A márkakereskedő telefonszáma:

Megjegyzés

Minden jog fenntartva. A leírás, vagy a leírás bármely részének bármilyen formában történő reprodukálásához az LG Electronics Inc. írásos engedélye szükséges.

Védjegy

A Goldstar az LG Electronics Inc. hivatalos védjegye.

FIGYELEM !

Az áramütés és a tűzveszély csökkentése érdekében óvja a készüléket az esőtől vagy nedvességtől.

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 átmenni 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

FIGYELEM !

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

A MIKROHULLÁMÚ ENERGIÁNAK VALÓ KÖZVETLEN KITETTSÉG MEGELŐZÉSÉHEZ

Az ajtómechanizmusba épített biztonsági reteszelő rendszernek köszönhetően a mikrohullámú sütő nyitott ajtóval nem üzemeltethető.

Ez a biztonsági reteszelő rendszer az ajtó kinyitásakor automatikusan megszakítja a főzési folyamatot; ennek hiányában a kezelő veszélyes mikrohullámú energiának lenne kitéve.

Éppen ezért semmilyen körülmények között nem szabad a biztonsági reteszelő rendszeren bármilyen módosítást alkalmazni !

FIGYELEM !

A mikrohullámú sütő beállítását és javítását kizárólag szakképzett szerelővel végeztesse.

ÁLTALÁNOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

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.

Vizes ruhát tilos a mikrohullámú sütőben szárítani, mert túl hosszú melegítés után a ruha elszénesezhet vagy meggyulladhat. Papírtörölközőbe csomagolt ételt - hacsak a főzési útmutató kifejezetten elő nem írja - nem javasolt a mikrohullámú sütőben hevíteni. Papírtörölköző helyett nem szabad újságpapírt használni az ételek becsomagolásához. Ne használjon fából készült edényeket, mert túlhevülhetnek és elszénesezhetnek. Fém-szegéllyel vagy fém-mintázattal ellátott porcelánedényeket nem szabad a mikrohullámú sütőben használni.

FIGYELEM !

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

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

Soha ne üzemeltessen sérült készüléket !

Különösen fontos az, hogy a mikrohullámú sütő ajtaja tökéletesen záródjon, és ne sérüljön meg az ajtó (deformálódás), a csuklópánt (zsanér) és a retesz (törés vagy meglazulás), ajtótomítás és a tomitó felületek.

Ha a sütőtér ajtaja megsérül, a mikrohullámú sütőt mindaddig nem szabad üzemeltetni, míg az ajtót szakember meg nem javítja.

A fémből készült kötöző anyagokat mindig távolítsa el az ételről. A sütőtérbe helyezett fémtárgyak elektromos ívkisülést okozhatnak, ami súlyosan károsíthatja a készüléket.

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. Ne használjon újrahazsnosított papírból készült termékeket, mert ezek olyan anyagokat tartalmazhatnak, amelyek a sütőtérben szikrázást és/vagy tüzet okozhatnak. Közvetlenül a főzés/sütés befejezése után ne tegye a forgótányért hideg vízbe, mert eltörhet vagy megrepedhet. Kisebb mennyiségű étel rövidebb főzési vagy melegítési időt igényel. Normál főzési vagy melegítési idő alkalmazásakor a kisebb mennyiségű étel túlmelegedhet vagy megégphet.

HU

Biztonsági előírások

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.

Főzés/sütés előtt szurkálja át a burgonya, alma vagy az ehhez hasonló zöldségek és gyümölcsök héját. Egész tojást tilos a mikrohullámú sütőben főzni. A tojáshéjon belül megnövekvő nyomás a tojás felrobbanását okozhatja.

A mikrohullámú sütőben tilos olajban vagy zsírban sütetést alkalmazni.

Főzés vagy felolvasztás előtt távolítsa el a műanyag csomagolást az ételről.

Egyes esetekben azonban az ételt műanyag fóliával kell lefedni melegítés vagy főzés közben.

Ha füstölést észlel, hagyja zárva a mikrohullámú sütő ajtaját és kapcsolja ki a készüléket vagy húzza ki a hálózati csatlakozó kábelt a fali konnektorból.

Ha eldobható műanyag, papír vagy egyéb éghető anyagból készült edényben melegíti illetve főzi az ételt, gyakran ellenőrizze, hogy az edény nem kezd-e deformálódni. Folyadékok (pl. levesek, szószok, italok) melegítésekor a forráspont eltolódása miatt, a folyadék buborékképződés nélkül túlhevülhet. Egy idő eltelte után a túlhevült folyadék hirtelen forrni kezdhet. E jelenség megelőzése érdekében fogadja meg az alábbi tanácsokat: Ne használjon egyenes falú, szűk nyakú edényeket. Ne hevítse túl a folyadékokat. Az edénybe töltés előtt, illetve a melegítési idő felénél keverje meg a folyadékokat. 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.

ÉRINTÉSVÉDELEM

A készülék érintésvédelmi osztálya: I. védővezetős rendszerű, ezért:

A készülék csak védőérintkezős dugaszoló aljzatról üzemeltethető !

Az érintésvédelem megvalósítása érdekében készüléket csatlakoztatni kell a védővezetőhöz.

Ez a készülék villásdugóján és védőérintkezős csatlakozó aljzaton keresztül történik meg az oldalérintkezők segítségével.

Ezért a készülék csatlakozó dugója csak a védőhálózatba szabvány előírásoknak megfelelően bekötött oldalérintkezős dugaszolóaljzatba csatlakoztatható.

Az így folyamatossá tett védővezető csökkenti a villamos áramütés kockázatát, ha a készülék meghibásodás következtében testárlatossá válik. Amennyiben hosszabbító kábelt kell használnia, akkor csak olyan háromerű hosszabbító kábelt használjon, amelyen mind a villásdugó, mind a dugaszolóaljzat oldalérintkezős kivitelű és a zöld-sárga színű érszigeteléssel ellátott harmadik ér csatlakoztatva van a villásdugó és a dugaszolóaljzat oldalérintkezőjéhez. Megjegyezzük, hogy a hosszabbító kábel terhelhetőségének azonosnak vagy nagyobbak kell lennie, mint amennyi a készülék névleges villamos teljesítményének megfelelő.

FIGYELEM !

Az érintésvédelmi előírások figyelmemen kívül hagyása az áramütés kockázatával jár !

Ha nem érti teljesen az itt leírt előírásokat, vagy ha kételyei vannak a készülék érintésvédelmének kivitelével, megfelelőségével kapcsolatban, forduljon a szerviz szakemberéhez !

Mikrohullámú főzés

A készülék tervezésekor arra törekedtek, hogy az rendkívül könnyű és egyszerű használatot biztosítson. Ehhez kövesse a következőkben leírt lépéseket:

1. Tegye az ételt egy megfelelő edénybe. Nyissa ki a készülék ajtaját és helyezze az edényt a forgótányér közepére. Zárja be az ajtót.
2. Állítsa be az MS-1924V modellen az **1.** számú gombbal, illetve az MB-3724V modellen a **3.** számú gombbal a főzni kívánt ételnek megfelelő teljesítményt.
3. Forgassa el a **2.** számú időkapcsolót az óramutató járásával megegyezően a beállítandó időre.

FIGYELEM !

Amint elfordítja az időkapcsolót, a készülék működése azonnal elkezdődik. Az időkapcsolón megadott számok a működési időt jelentik percben kifejezve.

4. Amikor az időkapcsoló az **OFF** jelhez ér, egy hangjelzés tájékoztatja Önt arról, hogy a beállított idő letelt, a készülék ekkor automatikusan kikapcsol.
5. Nyissa ki az ajtót és vegye ki az ételt.
6. Ha az idő letelte előtt be akarja fejezni a főzést, akkor egyszerűen nyissa ki az ajtót, vagy az időkapcsoló gombot forgassa az **OFF** pozícióba. Az ajtó a főzés alatt az ajtónyitó gomb megnyomásával nyitható. Az ajtó nyitásával az időkapcsoló megáll és a mikrohullámú sugárzás megszűnik. Ha visszazárja az ajtót, a főzés tovább folytatódik mindaddig, amíg az időkapcsoló nem kerül az **"OFF"** pozícióba.

Mikrohullámú főzés

Teljesítményfokozat beállítása főzéshez

Az Ön mikrohullámú sütője öt különböző teljesítményfokozattal rendelkezik, hogy a lehető legrugalmasabban alkalmazkodhasson mindenféle ételtípus elkészítéséhez.

Amikor a főzési program befejeződött, akkor egy hangjelzés figyelmezteti Önt a főzési idő leteltére.

A következő táblázatban néhány tanáccsal szeretnénk szolgálni, hogy milyen jellegű főzéshez milyen teljesítmény fokozat használata javasolt. A teljesítmény fokozatot a forgó gombbal lehet beállítani a kívánt értékre.

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

MS-1924V MB-3724V
• max • 500 • 350 • () defrost • 70

Súlyszerinti felolvasztás

A fagyasztott élelmiszerek nagyon hatékonyan felolvaszthatók a mikrohullámú készülékben.

A mikrobán történő felolvasztás sokkal gyorsabb, mint a hűtőszekrény normál terében, vagy a környezeti hőmérsékleten történő felengedtetés és nem segíti elő a káros baktériumok szaporodását.

Ne felejtse el azonban, hogy a felolvasztás hosszabb ideig tart, mint a normál főzés. A felolvasztás alatt ellenőrizze és kavargassa meg az ételt (ha szükséges), legalább egyszer.

Mivel az ételek hőmérséklete és sűrűsége eltérő lehet, javasoljuk, hogy főzés előtt ellenőrizze az elkészítendő ételt.

Különösen a tökehúsokban és a csirkehúsban található nagyméretű izületekre kell nagy figyelmet fordítani, bizonyos ételeket főzés előtt nem kell teljesen felolvasztani. A halak például olyan gyorsan megfőnek, hogy legtöbbször enyhén fagyos állapotban érdemes megkezdeni a főzésüket.

Az súlyszerinti felolvasztási funkció előnye, hogy a felolvasztási folyamat automatikus, azonban - a hagyományos felolvasztáshoz hasonlóan - a folyamat során az ételt időnként ellenőrizni kell.

A hatékonyabb kiolvasztás érdekében a halról, a rákfélékről, a tökehúsról és a szárnyasokról távolítsa el az eredeti papír vagy műanyag csomagolást.

Ha ezt nem teszi meg, a csomagolás nem engedi eltávozni a keletkező gőzt, és így az étel külső részei megfőhetnek.

A lecsöpögő lé összegyűjtése érdekében a mélyhűtött ételt helyezze egy megfelelő üvegedénybe vagy pirító állványra.

Előfordulhat, hogy a sütőtérből kivett étel közepe enyhén fagyos marad.

Ha a mélyhűtött étel csomagolását nehéz eltávolítani, kezdje el a kiolvasztást, majd a teljes kiolvasztási idő negyedének elérésekor állítsa le. Vegye ki az ételt és távolítsa el a csomagolást.

1. Tegye az ételt egy megfelelő edénybe. Nyissa ki a készülék ajtaját és helyezze az edényt a forgótányér közepére. Zárja be az ajtót.
2. Állítsa be az MS-1924V modellen az **1.** számú gombbal, illetve az MB-3724V, modellen a **3.** számú gombbal a **DEFROST** (kiolvasztás) funkciót a **11** jelzés beállításával.
3. Forgassa el a **2.** számú időkapcsolót az óramutató járásával megegyezően, és állítsa be a külső skálán az élelmiszer súlyának megfelelő értékre. Ne felejtse azonban el, hogy a felolvasztás hosszabb ideig tart, mint a normál főzés. A felolvasztás alatt ellenőrizze és kavargassa meg az ételt/ha szükséges/legalább egyszer.

MEGJEGYZÉS

Amint elfordítja az időkapcsolót, a készülék működése azonnal elkezdődik. Az időkapcsoló külső skáláján megadott számok kilogrammot jelentenek.

Grillezés

MB-3724V

modellek használatánál

Ez a modell GRILL sugárázóval van felszerelve, ezért nem szükséges a használat előtt a sütőt előmelegíteni. A grillezés lehetővé teszi, hogy gyorsan megbarnítsa és ropogóssá tegye az ételmiszert. A grillező rácst a grillezéshez használni kell.

1. Nyissa ki az ajtót, helyezze az ételt a forgótányéron elhelyezett grillező rostélyra és zárja be a sütőajtóját.
2. Az MB-3724V modellen a **3.** számú gombbal válassza a grill funkciót a  jelzés beállításával.
3. Forgassa el a **2.** számú időkapcsolót az óramutató járásával megegyezően a beállítandó időre. A forgótányér forgása és a grillezés megkezdődik, a sütőtéri világítás felgyullad. A főzés végén hangjelzés és a sütőtéri világítás kikapcsolása jelzi az idő leteltét.

MEGJEGYZÉS

- Amint elfordítja az időkapcsolót, a készülék működése azonnal elkezdődik.
- Az időkapcsolón megadott számok a működési időt jelentik percben kifejezve.
- Grillezés alatt az üvegajtót ne érintse meg, mert a hőfoka magas. Akadályozza meg hogy a gyerekek megérinthessék az ajtóüveget.
- Az első grillezésnél enyhe füst érezhető. Ez hamarosan megszűnik.

Kombinált főzés

MB-3724V

modellek használatánál

A kombinált üzemmód lehetővé teszi, hogy a fűtést és a mikrohullámot egyidejűleg használja. Ez a modell GRILL sugárzóval van felszerelve, ezért nem szükséges a használat előtt a sütőt előmelegíteni.

A grill fűtés az étel külső felületre, a mikrohullám pedig a belső részre hat. Az MB-3724V modell esetében három féle teljesítmény fokozat választható a főzéshez a kombinált módban.

1. Nyissa ki az ajtót, helyezze az ételt a forgótányéron elhelyezett grillező rostélyra és zárja be a sütőajtóját.
2. Az MB-3724V modellen a ❸. számú gombbal válassza a kombinált főzési funkciót a // jelzés beállításával.
3. Számú gombbal, a főzni kívánt ételnek megfelelő teljesítményt

4. Forgassa el a ❷. számú időkapcsolót az óramutató járásával megegyezően a beállítandó időre. A forgótányér forgása és a főzés megkezdődik, a sütőtéri világítás felgyullad. A főzés végén hangjelzés és a sütőtéri világítás kikapcsolása jelzi az idő leteltét .

MEGJEGYZÉS

- Amint elfordítja az időkapcsolót, a készülék működése azonnal elkezdődik.
- Az időkapcsolón megadott számok a működési időt jelentik percben kifejezve.
- Ha a főzést ellenőrizni akarja, vegye figyelembe a mikrohullámú főzésnél leírtakat.
- Kombinált üzemmódban a mikrohullám és a grill egyidejűleg működik.

FIGYELEM !

Használat után az időkapcsolót fordítsa "0" állásba mielőtt folytatná tovább a munkát.

HU

Általános tudnivalók húsételek főzésekor

Nincsenek speciális technikai tudnivalók. A húsoknak megfelelően előkészítettnek és ha szükséges, érleltnak kell lennie, mint a hagyományos módon készített esetekben. A fagyasztott húsokat a főzés előtt tökéletesen fel kell engedtetni.

Tegye a húst egy sütőedénybe és helyezze azt a forgótányérra.

Főzze a főzési kártya szerint. Vastagabb szeletekhez hosszabb főzési időt válasszon.

A főzési idő felénél forgassa meg a húst.

Hagyja a főzés után fóliával letakarva 5-10 percen keresztül állni. Az állásidő nagyon fontos a jó eredményhez.

Ellenőrizze, hogy megfelelően átpuhult-e, mielőtt tálalja.

Hús főzési kártya

Szeletelt		Főzési idő 448 g-onként	Teljesítmény fokozat
Marhahús	Felsál/fartő		
	- véres	8,5 - 9 perc	M-HIGH
	- közepes	9 - 10 perc	M-HIGH
	- jól átsült	11 - 12,5 perc	M-HIGH
	Húspogácsák	7 - 9 perc	MEDIUM
	Egybevagdalt	6 - 8 perc	M-HIGH
	Kolbászok - 2	2 - 3 perc	HIGH
	- 4	4 - 5 perc	HIGH
	- 8	5 - 7 perc	HIGH
Bárány	Lábszár, filé, lapocka	13 - 16 perc	M-HIGH
Sertéshús	Bélszín, comb Szalonna	12 -15 perc kb. 1 perc szeletenként	M-HIGH HIGH

Baromfifélékre vonatkozó tudnivalók

FIGYELEM ! A főzési folyamat alatt alufóliát ne használjon !

Nincsenek speciális technikai tudnivalók. A húsoknak megfelelően előkészítettnek kell lennie, mint a hagyományos módon készített esetekben. Főszerezze, ha szükséges.

A fagyasztott baromfit a főzés előtt tökéletesen fel kell engedtetni, minden fém rögzítést el kell belőle távolítani.

Szurkálja meg a bőrét, kenje be növényi olajjal.

A baromfit mindig sütőtálba téve kell a forgótányérra helyezni.

Főzze a főzési kártya szerint. Féldőben fordítsa meg. Ha a baromfi meg van töltve valamilyen töltelékkel, akkor a főzési idő kalkulálásánál a töltelék tömegét is figyelembe kell venni. A baromfinál különösen fontos a főzés alatt történő megfordítás, mivel nagyon egyenetlen formája van. A forgatással elérhető, hogy viszonylag egyenletesen puhuljon meg.

A főzés befejezése után fóliával letakarva 5-10 percig hagyja állni a tálalás előtt. Az állásidő nagyon fontos a megfelelő eredmény eléréséhez.

Tálalás előtt ellenőrizze, hogy megfelelően átpuhult-e. Nagyon fontos a megszurkálás, hogy a belülről kijövő szaftok érvényesüljenek a baromfi készítésében

Baromfi főzési kártya

Szárnyas	Főzési idő 448 g-onként	Teljesítmény fokozat
CSIRKE		
Egész	10 - 12 perc	M-HIGH
Kicsontozott	9 - 11 perc	M-HIGH
Darabolt	10 - 12 perc	M-HIGH
PULYKA		
Egész	9 - 12 perc	M-HIGH

Halakra vonatkozó tudnivalók

FIGYELEM !

A főzési folyamat alatt ne használjon alufóliát !

Helyezze el a halat egy nagy lapos tábla.

Borítsa be egy megszürkált mikrohullám-álló fóliával, vagy takarja be hőálló üvegtetővel.

Helyezze a tálat a forgótányérra.

Főzze a főzési kártya szerint. Ha szükséges tehet a halra vékony vajszeleteket.

Hagyja állni a főzési kártya szerint megadott ideig.

Ellenőrizze tálalás előtt a főzés eredményét. A halnak homályosnak és omlónak kell lennie.

Friss halak főzési kártyája

Hal fajtája	Főzési idő 448 g-onként	Teljesítmény fokozat	A főzéshez szükséges	Állásidő
Friss halfilék	4 - 6 perc	HIGH	1-2 x 15 ml tej	2 -3 perc
Tőkehalszelet	5 - 7 perc	HIGH	1-2 x 15 ml tej	3 - 4 perc
Citrom halfilé	2,5 - 4 perc	HIGH	1-2 x 15 ml tej	2 - 3 perc
Egész makrél	4 - 6 perc	HIGH	-	3 - 4 perc
Egész pisztráng	5 - 7 perc	HIGH	-	3 - 4 perc
Lazac szelet	5 - 6 perc	HIGH	1-2 x 15 ml tej	3 - 4 perc

Újramelegítés

FIGYELEM !

Újramelegítés folyamat alatt ne használjon alufóliát, és távolítsa el mindenféle fémtárgyat az ételből !

Az újramelegített ételek íze azonos a frissen főzött ételek ízével. Újramelegítéskor tartsa be a következő tudnivalókat:

Az ételeket csak egyszer lehet újramelegíteni.

Az újramelegítendő ételeket a melegítést megelőzően tökéletesen fel kell olvasztani, hogy megfelelőek legyenek.

Újramelegítéskor vegye figyelembe az "Újramelegítési kártya" tartalmát. Ha lehetséges, újramelegítéskor is keverje meg az ételt.

Tálalás előtt biztosítson 3-4 perc állásidőt. Ez fontos a megfelelő eredmény eléréséhez.

Ellenőrizze étkezés előtt az újramelegítés megfelelőségét. Az ételnek mindenütt gőzölnie kell. Az olyan ételek, mint pl. a lasagne, melyek nem kavarhatók, a közepébe kell szúrni egy kést és úgy kell ellenőrizni, hogy megfelelően meleg-e.

Újramelegítési kártya

Étel-fajta	Mennyi-ség	Teljesítmény fokozat	Idő	Módszer
Bab	224 g 448 g	HIGH HIGH	2 - 4 perc 3 - 5 perc	Letakarva, félidőnél megkavarni, állásidő 2 perc
Leves	420 g 210 g	HIGH HIGH	4 - 5 perc 2,5 - 3 perc	Letakarva, félidőnél megkavarni, állásidő 2 perc
Konzerv zöldség	330 g	HIGH	2 - 3 perc	Letakarva, félidőnél megkavarni
Konzerv hurka	420 g	HIGH	3 - 4 perc	Letakarva, félidőnél megfordítani

HU

Fagyasztott ételek

Újramelegítési kártya

Étel-fajta	Mennyi-ség	Teljesítmény fokozat	Idő	Módszer
Csirke darabok, hamburger	2 adag	M-HIGH	3,5 - 5 perc	Letakarva, féldőnél megfordítani, állásidő 3-5 perc
Sertés, marha, sonka szeletek	1, vagy több adag	M-HIGH	2 - 5 perc adagonként	Letakarva, 1 perc után ellenőrizze, állásidő 3-5 perc
Csirke	1 adag, 224 g	M-HIGH	2 - 4 perc	Letakarva, 1 perc után ellenőrizze, állásidő 3-5 perc
Piskótatészta	4 adag	HIGH	1 - 1,5 perc	Letakarva, féldőnél megfordítani, állásidő 5 perc
Gyümölcs	4 adag	HIGH	3 - 4 perc	Letakarva, állásidő 3-5 perc
Tejsodó	500 ml	M-HIGH	3 - 4 perc	Letakarva, állásidő 3-5 perc
1 tányér (hús és zöldség)	2 adag	HIGH	3 - 5 perc	Letakarva, állásidő 2-3 perc

A HASZNÁLATI UTASÍTÁS táblázataiban megadott idők csak körülbelüli tájékoztató idők, melyeket befolyásol a melegítendő élelmiszer hőmérséklete, mennyisége és a használt edény fajtája is.

Karácsonyi pudingok és gyümölcskosárák melegítésekor különös gondossággal kell a melegítést végezni.

Ugyancsak gondosan kell eljárni a lekvár, jam, stb. töltésű tésztáknál is, mivel a töltelék jobban átmelegszik, mint a tészta. Ezért nagyon fontos az állásidő tartása, hogy a kétféle hőmérséklet kiegyenlítődjön.

Gondoskodjon arról, hogy a gőz mindig ki tudjon jönni az ételből.

A főzést a **"Fagyasztott ételek felolvasztási kártyája"** figyelembevételével végezze.

A főzés után hagyja állni az ételeket. Ez szükséges a megfelelő végeredmény eléréséhez.

Ellenőrizze, hogy az étel tűzforró-e, minden részének egyformán kell gőzölgönie. Ha az étel nem tűzforró, tegye vissza a mikróba és melegítse tovább. Ha az étel nem keverhető meg /pl. lasagne/, akkor egy kést szúrjon a közepébe és úgy ellenőrizze, hogy megfelelő-e.

Fagyasztott ételek felolvasztási kártyája

Étel	Mennyi-ség	Módszer	Felolvasztás DEFROST	Főzés (max) Fokozaton	Javaslat
Hús Főtt	284 g	Lyukasztott zacskóban, tányéron	6-7 perc állásidő 3 perc	4-5 perc	Állásidő 2 perc
Sült	100 g	Távolítsa el a zacskóból, tegye tányérra	4-5 perc	2-3 perc	Felolvasztás után ha lehet válassza el a szeleteket. Állásidő 2-3 perc
1 tányérny vacsora	Hús, zöldség, burgonya	Lefedve melegítse	7-8 perc állásidő 4 perc	3-4 perc	Állásidő 2-3 perc
Hal Tőkehal	165 g	Tányéron	5-6 perc állásidő 4 perc	3-4 perc	Féldőben fordítsa meg, állásidő 2-3 perc
Főtt, füstölt Tőkehal	175 g	Tányéron, zacskóban	5-6 perc állásidő 4 perc	4-5 perc	Féldőben fordítsa meg, állásidő 2-3 perc

Fagyasztott ételek

Fagyasztott ételek felolvasztási kártyája

Étel	Mennyi-ség	Módszer	Felolvasztás DEFROST	Főzés (max) Fokozaton	Javaslat
Főtt lazac zacskóban	200 g	Tányéron, zacskóban	3-4 perc állásidő 4 perc	2,5-3,5 perc	Féldőben fordítsa meg, állásidő 2-3 perc
Halszelet szószban	170 g	Tányéron, zacskóban	3-4 perc állásidő 4 perc	3-4 perc	Féldőben fordítsa meg, állásidő 4 perc

Hús és baromfifélék felolvasztási kártyája

Hús	Tömeg	Felolvasztási idő percben	Javaslat
MARHAHÚS			
Debreceni	450 g	5-6	10
Darált hús	450 g	8-10	10
Vese	1 kg	8-12	10
Máj	450 g	6-7	10
Sült, fartő	1,5 kg	18-20	15
Sült, tarja	1,5-2 kg	22-26	15
Sült, borda göngyölt	1,5-2 kg	15-20	15
Sült, fartő csont nélküli	1,5-2 kg	20-25	15
Sült, hátszín	2-2,3 kg	28-33	20
Steak, göngyölt	450 g	7-8	10
Steak, lágyék	700 g	9-10	10
Steak, comb	1 kg	10-14	10
Steak, fartő	1 kg	10-12	10
BORJÚHÚS			
Szeletelt	450 g	9-10	10
Darált	450 g	4-5	10
Steak	450 g	6-8	10
SERTÉSHÚS			
Szeletelt /1cm vastag /	700 g	10-15	10
Göngyölt	700 g	8-10	10
Darált	450 g	5-6	10
Sült / csont nélkül /	2-2,3 kg	28-34	20
Sovány borda	1,5 kg	12-17	15
Steak lapocka	1,2 kg	12-15	10
Szűzpecsenye	1 kg	10-12	10
BÁRÁNY			
Sült, láb, lapocka	2-2,3 kg	28-33	15
CSIRKE			
Egész	1,2-1,5 kg	24-28	20
Darabolt	1,2-1,5 kg	12-15	15
Mell /csonttal	1-1,5 kg	8-12	20
Comb	450 g	7-8	10
Szárnny	700 g	6-10	10
PULYKA			
Darabolt	1-1,5 kg	12-15	15-20
Mell /csonttal /	2-2,5 kg	16-21	
KACSA			
Egész	2-2,5 kg	27-37	25

HU

Fagyasztott ételek

Friss zöldség kártya

Zöldség	Mennyiség	Főzéshez Szükséges	Idő Max fokozaton	Állásidő
Articsóka	2 közepes	65 ml víz, 5 ml só Letakarva készíteni.	6-8 perc	3 perc
Aszparágusz	336 g	65 ml víz, 3perc után keverni. Letakarva készíteni.	3-5 perc	3 perc
Bab	448 g	125ml víz, 4 perc után keverni. Letakarva készíteni.	7-9 perc	3 perc
Brokkoli	224 g	15 ml víz. Letakarva készíteni.	5-7 perc	3 perc
Káposzta	1 közepes	Felvágni, 45ml víz. Letakarva és készíteni.	7-9 perc	2 perc
Karfiol	224 g	Szétcsedve, 30 ml víz. Letakarva készíteni.	7-9 perc	3 perc
Sárgarépa	224 g	Darabolva, 30 ml víz. Letakarva készíteni.	6-8 perc	3 perc
Zeller	448 g	65 ml víz .Letakarva készíteni.	7-9 perc	3 perc
Gomba	224 g	28 g vaj. Letakarva készíteni.	3-4 perc	2 perc
Hagyma	2 nagy	Szeletelve, 65 ml víz Letakarva készíteni.	4-7 perc	3 perc
Póréhagyma	224 g	Szeletelve, 28 g vaj Letakarva készíteni.	3-4 perc	3 perc
Paradicsom	4 nagy	Szeletelve, félbe vágva,15-20 ml víz Letakarva készíteni.	5-6 perc	2 perc
Paszternák	4 közepes	65 ml víz, Letakarva készíteni.	8-10 perc	3 perc
Borsó	280 g	Kifejtve. 30 ml víz. 3 perc után keverni. Letakarva készíteni.		
Burgonya Sült Főtt Új	2 közepes 4 közepes 224 g 224 g	Meghámozva, zacskóban,30 ml víz Letakarva készíteni.	9-11 perc 12-16 perc 6-8 perc 5-7 perc	5-10 perc 5-10 perc 3 perc 3 perc
Tavaszi zöldség	224 g	Megtisztítva,30 ml víz, Letakarva készíteni.	4-5 perc	3 perc
Spenót	280 g	30 ml víz Letakarva készíteni.	3-5 perc	2 perc
Karotta répa	224 g	Meghámozva,30 ml víz. Letakarva készíteni.	4-6 perc	2 perc

FIGYELEM !

A főzés során ne használjon alufóliát. Amennyiben a hús csomagolása mikro-hullám-álló, akkor a húsok felolvasztása a saját csomagolásukban is elvégezhető. Minden fém rögzítőt azonban el kell távolítani.

Helyezze a húst egy lapos sütőtálba, hogy a saftokat összegyűjthesse.

A húst csak annyira olvassza fel, amennyire szükséges.

Ha lehetséges, távolítsa el a felolvadt darabokat, majd folytassa a felolvasztást.

Az egész darabok akkor olvadtak fel, ha a villát enyhe nyomással bele tudja szúrni a közepébe. Ilyenkor még a közepe jeges lehet.

Hagyja állni, hogy a belső részben a hőmérséklet kiegyenlítődjön.

A hús felolvasztását 30 %-os teljesítmény fokozaton végezze.

EGYÉB HASZNOS TUDNIVALÓK

A legjobb eredmény és a kellemesebb főzés érdekében kérjük, hogy a főzési tanácsokat alaposan tanulmányozza át.

Megjegyzés : A forgótányér bármely irányba foroghat.

A LEGJOBB EREDMÉNY ÉRDEKÉBEN

A főzési idő kiválasztásához célszerű először a minimális időt beállítani és alkalanként ellenőrizni a főzés hatásosságát. A nem megfelelően megválasztott idő (túl hosszú főzési idő beállítása) túlfőzést eredményez.

Kis mennyiségű, alacsony víztartalmú élelmiszereknél a hosszú főzési idő kiszáradást eredményez és az étel kemény lesz.

Soha ne használja a készüléket konyhai eszközök, vagy papír szárítására. Azok megégnek.

A mikroban ne főzzön tojást a héjában. Olyan élelmiszereknél, mint az alma, burgonya, tojássárgája, csirke máj, stb. a rajta lévő héját (hártyát) le kell húzni, hogy a főzés alatti szétduzzanást elkerülje.

FAGYASZTOTT ÉLELMISZEREK FELOLVASZTÁSA

A lefagyasztott ételeket közvetlenül beteheti a mikróba felolvasztani.

/természetesen ne felejtse el eltávolítani a fém pántokat, kapcsokat /

A felolvasztási tudnivalókat a

"Felolvasztási kártya" c. fejezetben találja.

A fagyott felületek felolvadása gyorsabb, mint a többi része, ezért használjon kis darab mikrohullám-álló fóliát a felületek burkolásához. Ez lassítja a felületek felolvasztását.

Néhány fagyott élelmiszert nem kell teljesen felolvasztani a főzéshez. Pl. a halételeknél a felolvasztás olyan gyors, hogy célszerű már akkor megkezdni a főzést, amikor az még nincs teljesen felengedve.

Ha szükséges, akkor néhány receptnél növelheti, vagy csökkentheti a főzési időt, az élelmiszer hőmérsékletétől függően.

FIGYELEM !

A főzés során a szellőzőnyíláson eltávozó levegő meleg, mely a működés normális velejárója.

BARNÍTÁS

Néhány élelmiszertípus színe a mikro-hullámú készülékben történő főzésekor eltér a hagyományos sütőkben készített ételektől.

Ahhoz, hogy a sült ételszín elérje, használhat különböző fűszereket, melyek kedvezően befolyásolják az étel színét és a sültözhöz hasonló barnás színt eredményezik.

A mikrohullámú sütőben használható edények

A mikrohullámú sütőben nem szabad fémből készült vagy fém-szegéllyel ellátott edényeket használni. A mikrohullámok a fémbe nem képesek behatolni. A mikrohullámok a fémről visszaverődnek és ívkisülést okoznak a sütőtérben, amely a villámokra 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 rendeltámozza át az alábbi felsorolást.

Étkészletek

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

Üvegáru

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

Műanyag tárolóedények

Ezek az edények az ételek gyors felmelegítésére használhatók. Nem szabad azon-

ban az ilyen edényekben hosszú ideig melegíteni az ételeket, mert a műanyag deformálódhat, illetve megolvadhat.

Papír

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

Műanyag zacskók

Léteznek kifejezetten a mikrobán történő főzéshez speciális zacskók. Csak azok használata lehetséges. Ügyeljen arra hogy a zacskón legyen olyan lyuk ahol a gőz el tud távozni. A hagyományos nylon zacskó használata tilos!

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 nem használhatók. A következő táblázatban megadott főzőedények alkalmasak a mikrohullámú sütőben való használatra:

Főzőedények	Mikrohullámú üzemmódban	Grill üzemmódban	Kombinált üzemmódban
Hőálló üveg, üvegkerámia	igen	igen	igen
Kerámia, kínai porcelán	igen (arany, ezüst díszítésnélkül)	igen	igen
Fém főzőedény	nem	igen	nem
Nem hőálló üveg	nem	nem	nem
Mikrohullámú műanyag	igen	nem	nem
Műanyag edény	igen	nem	nem
Papír termék	igen	nem	nem
Szalma, fonott, fa	igen	nem	nem

Az ételek jellemzői

Kövesse figyelemmel a főzést és a süstést. 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 10. percnél szükségesnek ítélt lépést annak érdekében, hogy a problémát megoldja. A főzési időt számos tényező befolyásolja. A receptben felsorolt összetevők hőmérséklete nagymértékben befolyásolja a főzési időt. Ha például egy süteményhez jéghideg vaját, tejet és tojást használ, a sütési idő lényegesen hosszabb lesz, mint szobahőmérsékletű összetevők használatára 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. A használati útmutató vezérelve az, hogy a recepteknek a főzési idő tekintetében konzervatívnak kell lenniük. A túlfőzés, illetve túlsütés az étel halála. Bizonyos receptek, főleg a kenyér, sütemény és puding receptek, azt javasolják, hogy az ételt még nem teljesen elkészült állapotban vegyük ki a mikrohullámú sütőből. Ez nem tévedés. Ha ezeket az ételeket állni hagyjuk (esetleg le is takarjuk), a főzési vagy sütési folyamat a mikrohullámú sütőn kívül is folytatódik, mivel a külső rétegben felgyülemlett hő fokozatosan terjed az étel közepe felé. Ha ezeket az ételeket addig hagyjuk a mikrohullámú sütőben, amíg teljesen el nem készülnek, akkor a külső réteg az előbb említett folyamat miatt túlsülne vagy megégne. Egy idő után már Ön is nagy biztonsággal meg tudja állapítani a különböző ételekhez használandó főzési és állásidőket.

Az étel sűrűsége

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

Az étel magassága

A magas ételek - különösen a különböző sülték - felső része gyorsabban megfő, illetve megsül, mint az alsó. Eppen ezért sütés vagy főzés

közben a magas ételeket javasolt többször is megfordítani.

Az étel víztartalma

Mivel a mikrohullámok által fejlesztett hő az ételekben lekött vizet párologtatja, a viszonylag száraz ételeket - pl. sülték és egyes zöldségeket - 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. Eppen 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 2,5 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 réteget sűti vagy főzi meg közvetlenül; a többiről a hővezetés gondoskodik. A mikrohullámú sütés szempontjából legkedvezőtlenebb alak a vastag négyszögletes (téglatest). A sarkok már régen megégnek, amikor a középpont elkezd melegedni. A vékony kör- vagy gyűrű alakú ételeket lehet a legsikeresebben elkészíteni a mikrohullámú sütőben.

Lefedés

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

Pirítás

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

Az ételek jellemzői

Behelyezés és távolságtartás

A több darabból álló ételek - pl. a hűtőben sült burgonya, apró sütemények és vegyes előételek - sokkal egyenletesebben sülnek (főnek), ha egymástól egyenlő távolságra, lehetőleg körkörösben helyezjük 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 melegsik fel gyorsabban.

Megfordítás

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

A vastagabb részek elhelyezése

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

Árnýékolás

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, ívkiülés léphet fel a sütőtérben.

Felelemelés

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, bórral vagy hátyával körülvelt ételek a sütés vagy melegítés közben felrobbanhatnak, ha előzőleg nem szurkáljuk át a külső réteget. Ilyen étel pl. a tojássárgája és tojásfelhéje, 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 hő visszatartás 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 sütőtérrel.

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

2. Tartsa tisztán a mikrohullámú sütő külső burkolatát.

Szappanos vízzel tisztítsa meg a mikrohullámú sütő külső burkolatát, majd tiszta vízzel öblítse át, végül puha ruhával vagy papírtörülközővel törölje szárazra.

A belső alkatrészek épségének megóvása érdekében ügyeljen arra, hogy a tisztítás során ne kerülhessen víz a készülék belsejébe a szellőzőnyílásokon keresztül. A kezelőszervek tisztítása előtt nyissa ki a mikrohullámú sütő ajtaját, így elkerülheti a készülék véletlen bekapcsolását.

Nedves ruhával tisztítsa meg a gombokat, majd azonnal törölje át száraz ruhával is. A tisztítás befejezését követően nyomja meg a STOP gombot.

3. Ha vizpára 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. 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.

4. Soha ne használjon karcoló anyagokat, pl. súrolószereket, illetve fém- vagy műanyag súrolószivacsot.

Kérdések és válaszok

- K: Mit tegyek, ha a sütőtérben lévő izzó nem világít?
- V: Az izzó kiégett, vagy az ajtó nincs becsukva.
- K: A mikrohullámok áthatolnak-e a kémlelő ablakon?
- 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 hártány belül fejlődő gőz következtében pattoghat. Ezt a jelenséget elkerülhetjük, ha előzetesen kiszurkáljuk a hártányt. 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:
Speciálisan mikrohullámú sütőben történő felhasználásra tervezett kukorica pattogató edény használatával.
Ha gyárilag előre csomagolt kukoricát

vásárol, melyet a tökéletes eredmény érdekében meghatározott teljesítményfokozaton, meghatározott ideig kell melegíteni.

Figyelem !

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.

**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. Eppen ezért azt javasoljuk, hogy a főzési útmutatóban megadott sütési idő beállítása mellett folyamatosan ellenőrizze az ételt és hagyatkozzon saját megítélésére.
- K: Az étel túlsült vagy nem sült meg eléggé.
- V: Nem a megfelelő időt állította be, vagy a teljesítmény fokozatot választotta meg tévesen.
- K: Az ajtó belsején vagy a falakon páralecsapódás figyelhető meg.
- V: Ez normális jelenség főként, ha nagy az étel nedvesség tartalma. Használat után törölje a sütőt szárazra.

HU

Minőségtanúsítás

A LG Electronics Magyar Kft. tanúsítja, hogy a termék alábbi műszaki adatoknak megfelel. 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!

Általános jellemzők

Típus szám	MS-1924V
Névleges feszültség és frekvencia	230 V AC, 50 Hz
Mikrohullámú teljesítmény (leadott)	700 W (IEC60705)
Mikrohullám frekvencia	2450 MHz
Külső méretek: (W x H x D mm)	455 x 252 x 320
Névleges teljesítmény felvétel	1000 W

Típus szám	MB-3724V
Névleges feszültség és frekvencia	230 V AC, 50 Hz
Mikrohullámú teljesítmény (leadott)	700 W (IEC60705)
Mikrohullám frekvencia	2450 MHz
Külső méretek: (W x H x D mm)	455 x 252 x 320
Névleges teljesítmény felvétel	
Mikrohullámú üzemmódban:	1000 W
Grill üzemmódban:	600 W
Kombinált üzemmódban:	1550 W

- A modell és a műszaki adatok előzetes bejelentés nélkül változhatnak.

<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.

<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 sprečıtıće 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.

<Hungarian>

Régi eszközök ártalmatlanítása

1. A termékhez csatolt áthúzott, kerek szeméttároló jel jelölı, hogy a termék a 2002/96/EC EU-direktıva 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 megfelelı 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.

