



**MICROWAVE/GRILL/CONVECTION OVEN
MIKROHULLÁM/GRILLEZÉ/KONVEKCIÓS SÜTŐ
МИКРОВАЛНОВА/ГРИЛ/КОНВЕКЦИЈА ФУРНА
MIKROVALNA/GRILL/KONVEKCIJSKO PEČNICA
MIKROTALASNO/GRIL/KONVEKCIJSKO PEČI**

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

MC-8087TRC

PLEASE READ THIS OWNER'S MANUAL THOROUGHLY BEFORE OPERATING.

Mielőtt használatba venné a készüléket, a szakszerű használat érdekében, kérjük

ПРЕДИ РАБОТА ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО РЪКОВОДСТВОТО НА ПОТРЕБИТЕЛЯ.

MOLIMO, PAŽLJIVO PROČITAJTE OVAJ PRIRUČNIK PRIJE UPORABE APARATA.

Molimo vas da pažljivo pročitate uputstvo za korišćenje pre upotrebe pećnice.

P/No: MFL40762502

Predostrožnosti

Predostrožnosti za izbjegavanje mogućih izlaganja pretjeranoj mikrovalnoj energiji

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

Važno je ne prepravljati sigurnosne prekidače.

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

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

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

UPOZORENJE

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

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

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

UPOZORENJE

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

Kako radi mikrovalna pećnica

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

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

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

Zaista siguran uređaj

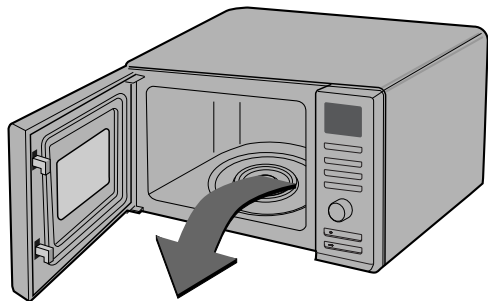
**U usporedbi sa svim drugim kućanskim uređajima
Vaša mikrovalna pećnica jedan je od najsigurnijih
uređaja. Kada su vrata otvorena, pećnica
automatski prestaje proizvoditi mikrovalove.
Mikrovalna energija se potpuno pretvara u toplinu
kada uđe u hranu, ne ostavljajući nikakve
«ostatke» energije koja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

Predostrožnosti	148
Sadržaj	149
Otpakiravanje i stavljanje u pogon	150 ~ 151
Uporaba pripadajućih dijelova	152
Podešavanje sata	153
Zapor za djecu	154
Brzo pokretanje	155
Podešavanje stupnja učinka	156
Korištenje stupnja učinka	157
Grill jela	158
Kuhanje na grill kombinirano način	159
Održavanje topline na pari	160
Lagano čišćenje	161
Predgrijavanje brzim vrelim zrakom	162
Kuhanje brzim vrelim zrakom	163
Kombinirano konvekcijsko kuhanje	164
Konvekcijsko predgrijavanje	165
Konvekcijsko kuhanje	166
Automatsko kuhanje	167 ~ 169
Hrskavo pečenje	170 ~ 171
Kuhanje na pari	172 ~ 174
Automatsko odmrzavanje	175
Uputa za automatsko odmrzavanje	176
Brzo odmrzavanje	177
Vodič za brzo odmrzavanje	178
Uputa za zagrijavanje ili podgrijavanje jela	179
Uputa za pripremanje svježega povrća	180
Uputa za odmrzavanje	181
Uputa za korištenje grilla	182
Uputa za konvekcijsko kuhanje	183 ~ 184
Metalna tacna (Tacna za prženje) Uputa za kuhanje	185 ~ 186
Brzo miješanje zraka uputa za kuhanje	187
Uputa za pareno kuhanje	188
Važne upute za sigurnost pročitaj pažljivo i čuvaj za buduću pripomoć	189 ~ 190
Mikrovalno sigurno posuđe	191
Karakteristike hrane i mikrovalno kuhanje	192 ~ 193
Pitanja i odgovori	194
Informacije o napojnom kablu / Tehničke karakteristike	195

Otpakiravanje i stavljanje u pogon

Pridržavajući se osnovnih koraka koji se nalaze opisani na ove dvije stranice brzo možete prekontrolirati funkcionira li Vaša peć na odgovarajući način. Molimo Vas da naročitu pozornost obratite na uputu koja se odnosi na izbor mjesta za postavljanje peći. Kod otpakiravanja peći uvjerite se jeste li uklonili svaki pripadajući dio i materijal za pakiranje. Prekontrolirajte nije li se peć oštetila prigodom prijevoza.

- 1** Otpakirajte peć i postavite ju na jednu ravnu vodoravnu površinu.

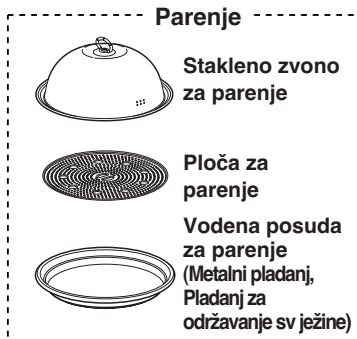


Roštilj



Takleni okretni tanjur

Okretni prsten za Vođenje tanjura

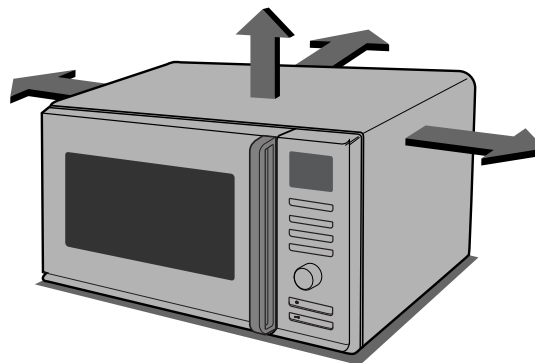


- 2** Aparat smjestite na neko mjesto po vlastitom izboru, ali tako da bude na visini od najmanje 85 cm, da iznad njegova vrha bude najmanje 20 cm, a iza njegove poledine najmanje 10 cm slobodnoga prostora.

U cilju sprječavanja njegova prevrtanja ispred čeone površine aparata treba ostaviti namanje 8 cm slobodnoga prostora.

Rešetka za provjetravanje peći nalazi se na vrhu aparata.

Pokrivanje otvora za provjetravanje dovodi do oštećenja aparata.



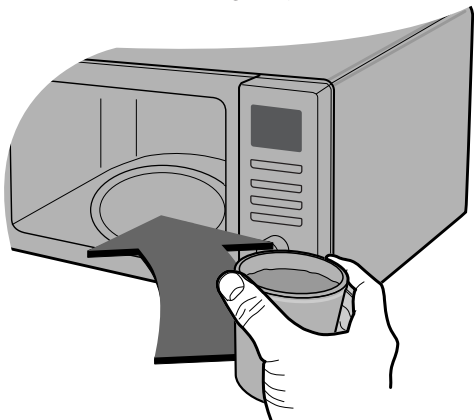
OVU MIKROVALNU PEĆ ZABRANJENO JE KORISTITI ZA TRGOVAČKE CILJEVE.

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

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

4 Držeći ručku **DOOR HANDLE** otvorite vrata prostora za pečenje. Postavite u prostor za pečenje **Okretni prsten za Vođenje tanjura**, a na njega **Takleni okretni tanjur**.

5 U jednu **posudu pogodnu za korištenje u mikrovalnoj peći** napunite 300 ml vode. Stavite posudu na **Takleni okretni tanjur**, a potom zatvorite vrata pećnice. Ako niste sigurni glede vrsta posuda koje se mogu koristiti u mikrovalnim pećima, pogledajte napisano na 191. stranici.



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











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



POSTAVLJANJE PEĆI JE ZAVRŠENO.

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

Uporaba pripadajućih dijelova

	Mikrovalno	Za grill	Konvekcijsko	Parenje radi održavanja topline	Brzi vrući zrak	Kombinacijsko	Prženje
Stakleno zvono za parenje 	—	—	—	—	—	—	—
Ploča za parenje 	—	—	—	—	—	—	—
Vodena posuda za parenje 	⊙	—	—	—	—	—	—
Ploča za parenje + Vodena posuda za parenje 	—	—	—	—	—	—	—
Parni lonac (montirani) 	⊙	—	—	⊙	—	—	—
Stakleno zvono za parenje + Vodena posuda za parenje 	—	—	—	—	—	—	⊙
Roštilj 	—	⊙	⊙	—	⊙	⊙	—
Takleni okretni tanjur 	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙

Pozor: U vezi uporabe pripadajućih dijelova vidi uputu za uporabu u vezi kuhanja.

⊙ : prihvatljivo

— : neprihvatljivo

Podlašavanje sata

Sat možete podesiti na 12-satnu ili 24-satnu opciju.

Na sljedećim primjerima pokazat ću vam kako da postavite vrijeme 14:35 prilikom korištenja 24-satne opcije.

Pripazite jeste li iz pećnice izvadili sav sadržaj.

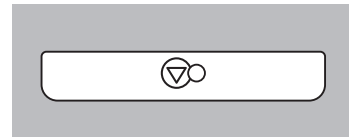


Prilikom uključivanja vaše pećnice po prvi put ili nakon nestanka električne energije, na display-u će se prikazati "0" morat ćete ponovno podesiti sat.

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

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

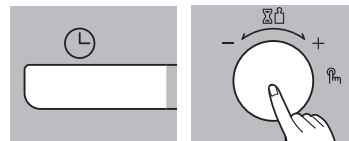
Pritisnite gumb **STOP / CLEAR**.



2
Pritisnite gumb **CLOCK** jednom.

Pritisnite **DIAL** za 24-satnu potvrdu.

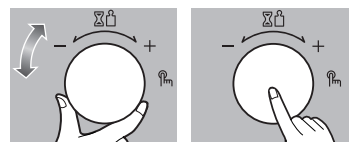
(Ukoliko želite koristiti drugu opciju, pritisnite tipku **CLOCK** još jednom. Ukoliko nakon podešavanja sata želite promijeniti podešenu opciju, morat ćete iskopčati pećnicu iz utičnice u zidu i ponovno je ukopčati.)



HR

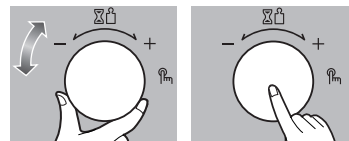
3
Pomjerajte **DIAL** sve dok se na signalnoj pločici ne pojavi oznaka "14:00".

Za potvrdu sata pritisnite tipku **DIAL**.



4
Pomjerajte **DIAL** sve dok se na signalnoj pločici ne pojavi oznaka "14:35".

Pritisnite gumb **DIAL**.
Sat počinje odbrojavati.

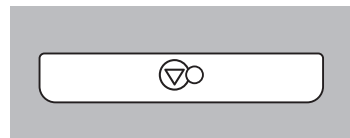
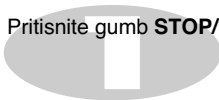


Zapor za djecu

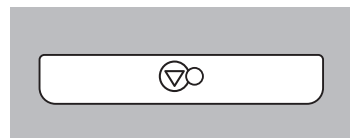
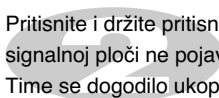


Mikrovalnu peć opskrbili smo takovim sigurnosnim sustavom, koji sprječava slučajno ukopčavanje. Poslije ukopčavanja zapora za djecu ne funkcionira niti jedna funkcija mikrovalne peći, pa se tako ne može koristiti za grijanje. Vrata mikrovalne peći mogu se, međutim, i dalje otvarati, pa ih tako može otvoriti i dijete.

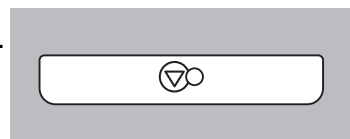
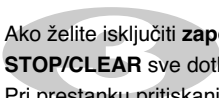
Pritisnite gumb **STOP/CLEAR**.



Pritisnite i držite pritisnutim gumb **STOP/CLEAR** sve dotle dok se na signalnoj ploči ne pojavi oznaka “L” i dok ne čujete zvuk fućkanja. Time se dogodilo ukopčavanje **zapora za djecu**.



Ako želite isključiti **zapor za djecu** pritisnite i držite pritisnutim gumb **STOP/CLEAR** sve dotle dok sa signalne ploče ne nestane oznaka “L”. Pri prestanku pritiskanja gumba čut će te jedan signalni zvižduk.

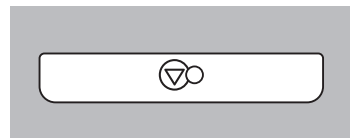
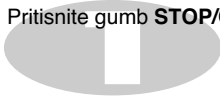


U donjemu primjeru na aparatu podešavamo 2-minutno kuhanje s visokim stupnjem učinka.



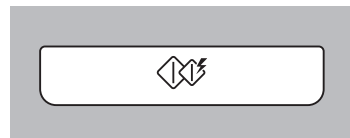
Funkcija **BRZOGA POKRETANJA** omogućava, da uz korištenje samo gumba **BRZO POKRETANJE** podesimo vrijeme kuhanja na korake od po 30 sekunda, **NA VISOKI STUPANJ UČINKA**.

Pritisnite gumb **STOP/CLEAR**.



Za 2-minutno kuhanje na **VISOKOM** stupnju učinka pritisnite četiri puta gumb **QUICK START**.

Mikrovalna peč ukopčava se još prije četvrtoga pritiska na gumb.



HR

Pri kuhanju s **QUICK START-om** vrijeme kuhanja može se produžiti sve do 99 minuta i 59 sekunde uz ponovljeni pritisak na gumb **QUICK START** ili uz uporabu brojčanika.

Tijekom kuhanja uz pomoć **OKRETNOG GUMBA** možete povećati ili smanjiti vrijeme kuhanja.

Podešavanje stupnja učinka

U predloženom primjeru podesili smo grijanje smještenoga jela u trajanju od 5 minuta i 30 sekunda pri učinku od 720 W (80%).



Vaša mikrovalna peć raspolaže s 5 različitih stupnjeva učinka.

HR

Stupanj učinka	%	Učinak
Visoki (HIGH)	100%	900W(max.)
Srednje-visoki (MEDIUM HIGH)	80%	720W
Srednji (MEDIUM)	60%	540W
Odmrzavanje, srednje nisko (DEFROST, MEDIUM-LOW)	40%	360W(**)
Nisko (LOW)	20%	180W

Uvjerite se jeste li stavljanje mikrovalne peći u pogon obavili na način opisan u ranijim poglavljima upute za uporabu.


Pritisnite gumb **STOP/CLEAR**.



Pritisnite gumb **MODE**.



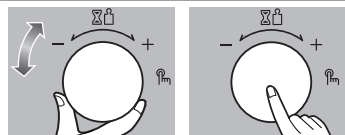
Pritisnite **DIAL** potvrdu mikro-modusa.

(MICRO modus () automatski je dostupan kad se odabere tipka za modus MODE.)

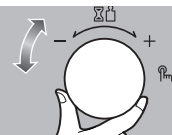


Pomjerajte **DIAL** sve dok se na signalnoj pločici ne pojavi oznaka "720W".

U cilju potvrđivanja izbora pritisnite gumb **DIAL**.



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



Pritisnite gumb **START**.

Tijekom kuhanja uz pomoć **OKRETNOG GUMBA** možete povećati ili smanjiti vrijeme kuhanja.



Korištenje stupnja učinka

Pet različitih stupnjeva učinka mikrovalne peći čini postupak pripremanja hrane maksimalno predvidljivim i kontroliranim. Na dolje prikazanoj tablici možete pročitati koja se primjena preporuča za pojedini izabrani stupanj učinka.

Stupanj učinka	Primjena	Razina učinka %	Učinak
Visoki (HIGH)	<ul style="list-style-type: none">• Vrenje vode• Potamnijavanje mljevene govedine• Kuhanje peradi, ribe, povrća• Omekšavanje narezanih komada bakalara	100%	900W(max.)
Srednje-visoki (MEDIUM HIGH)	<ul style="list-style-type: none">• Svakovrsno grijanje• Prženje mesa i peradi• Kuhanje gljiva i rakova• Kuhanje jela od sira i jaja	80%	720W
Srednji (MEDIUM)	<ul style="list-style-type: none">• Zagrijavanje (krumpir-pire, objed od jednoga jela, gotova jela)• Kuhanje jaja• Kuhanje pudinga• Kuhanje riže, juhe	60%	540W
Odmrzavanje, srednje-nisko (DEFROST, MEDIUM LOW)	<ul style="list-style-type: none">• Sve vrste odmrzavanja• Odmrzavanje maslaca i čokolade• Kuhanje manjih komada odrezaka bakalara	40%	360W(**)
Nisko (LOW)	<ul style="list-style-type: none">• Omekšavanje maslaca i čokolade• Omekšavanje sladoleda• Kiseljenje kvasnoga tijesta	20%	180W



HR

Grill jela

U dolje navedenom primjeru prikazujemo kako treba željeno jelo kuhati 12 minuta i 30 sekunda u načinu kuhanja predviđenom za grill jela.



Ovom funkcijom aparata omogućava se brzo potamnjenje i prženje jela.

HR

Pri funkcioniranju ovoga načina korištenja treba se koristiti roštilj za grill.



Pritisnite gumb **STOP/CLEAR**.

1



Pritisnite gumb **MODE**.

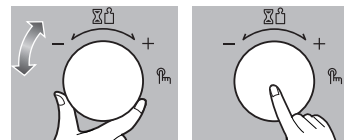
2



Pomjerite **DIAL** za odabiranje **GRILL** načina korištenja.

Prikazat će se sljedeće: “☑”.

3



Pritisnite **DIAL** za potvrdu modusa.

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

4



Pritisnite gumb **START**.

5



Tijekom kuhanja se uz pomoć **OKRETNOG GUMBA** može povećati ili smanjiti vrijeme kuhanja.

Kuhanje na

Grill kombinirano način

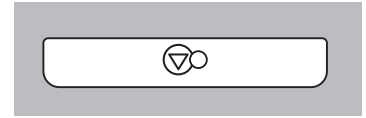
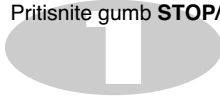
U dolje navedenom primjeru prikazujemo kako se može programirati aparat za korištenje na grill način za 25 minuta uz stupanj učinkovitost mikrovalne peći od 180 W (20%).



Vaša mikrovalna peć funkcioniра i u kombiniranom načinu pogona, što znači da je odjednom ili posebno sposobna pripremiti jelo na **grill** i **mikrovalni** način pogona. Vrijeme potrebno za pripremanje hrane obično je kraće, nego da se dva načina koriste zasebno.

Pri korištenju kombiniranoga načina pogona moguće je izabrati između tri stupnja mikrovalnoga učinka (20%, 40%, 60%).

Pritisnite gumb **STOP/CLEAR**.

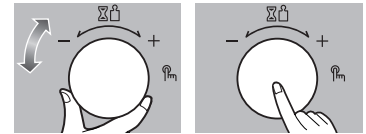
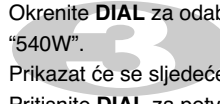


Pritisnite gumb **MODE**.



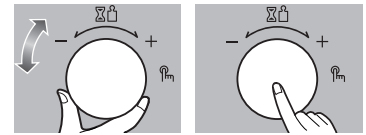
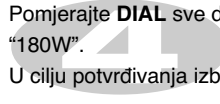
Okrenite **DIAL** za odabir **GRILL COMBI** dok se na displeju ne prikaže "540W".

Prikazat će se sljedeće: "☰", "☞".
Pritisnite **DIAL** za potvrdu modusa.

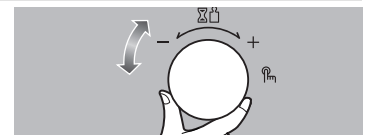
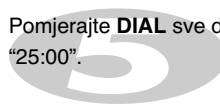


Pomjerajte **DIAL** sve dok se na signalnoj pločici ne pojavi oznaka "180W".

U cilju potvrđivanja izbora učinka pritisnite gumb **DIAL**.



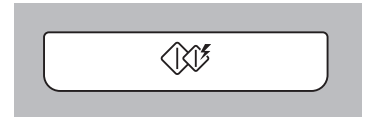
Pomjerajte **DIAL** sve dok se na signalnoj pločici ne pojavi oznaka "25:00".



Pritisnite gumb **START**.

Tijekom kuhanja uz pomoć **OKRETNOG GUMBA** možete povećati ili smanjiti vrijeme kuhanja.

Pri vađenju jela budite oprezni jer će posuda biti vrela!



HR

Održavanje topline

Na pari

Na doljnjem primjeru prikazujemo kako se jelo može održavati toplim primjenom WARM-HI (održavanje toplim – visoki stupanj) načina pogona tijekom 30 minuta.

Ova funkcija omogućava da se nakon kuhanja jelo održava toplim uz pomoć opcije steam chef. Funkcija održavanja toplim na pari ima dva načina pogona: HI (održavanje toplim - visoki) i Lo održavanje toplim – nizak).

UPUTA ZA UPORABU -KUHANJE PRI ODRŽAVANJU TOPLIM NA PARI

Usipajte 300 ml vode iz slavine u spremnik za vodu parilice. Stavite na nj ploču za parenje i na ploču za parenje smjestite jelo, a potom ga prekrijte poklopcem za paru.

Oprezno stavite pripremljeni spremnik za vodu za parenje na sredinu staklenog okretnog tanjura. Držite ga paralelno!

Jedna porcija hrane, juha, umak, perkelt; itd.

POZOR:

1. Uvjerite se da je pri pogonu održavanja toplim na pari jelo smješteno u parilicu.
2. Pri vađenju PARNOG LONCA iz peći koristite kuhinjske rukavice, jer je parilica vrela.
3. Poslije kuhanja vreli PARNI LONAC nemojte staviti na stol od stakla ili na površinu koja se lako topi. Uvijek koristite podmetač ili tacnu.
4. Pri korištenju PARNOG LONCA nemojte zaboraviti nasipati vode u nju.
5. PARILICU napunjenu vodom pomjerajte oprezno.
6. Pri korištenju PARNOG LONCA poklopac parnog lonca i spremnik za vodu iste treba spojiti vrlo precizno. Jaje ili kesten će eksplodirati ako nisu sastavljeni poklopac i spremnik za vodu parnog lonca.

Pritisnite gumb **STOP/CLEAR**.



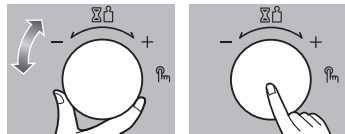
Pritisnite gumb **MODE**.



Okrenite **DIAL** za odabir **STEAM KEEP WARM** dok se na displeju ne prikaže "S HI".

Prikazat će se sljedeće: "☁", "☁", "☁".

Pritisnite **DIAL** za potvrdu modusa.

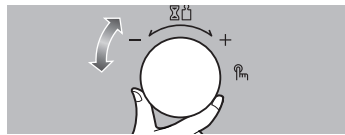


Za potvrđivanje kategorije pritisnite gumb **DIAL**.

(HI modus (S HI) je automatski moguć kada je odabran modus STEAM KEEP WARM (GRIJANJE PAROM)).



Pomjerajte **DIAL** sve dok se na signalnoj pločici ne pojavi oznaka "30:00".



Pritisnite gumb **START**.

Tijekom kuhanja uz pomoć **OKRETNOG GUMBA** možete povećati ili smanjiti vrijeme kuhanja.



Lagano Čišćenje

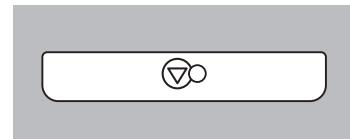
Na doljnjem primjeru pokazat ćemo kako se mogu ukloniti neugodni mirisi u peći.



Mikrovalna peć raspolaže i jednom specijalnom funkcijom, koja uklanja neugodne mirise.

Funkcija otklanjanja neugodnih mirisa može se koristiti onda kada u mikrovalnoj peći nema jela.

Pritisnite gumb **STOP/CLEAR**.



Pritisnite gumb **MODE**.

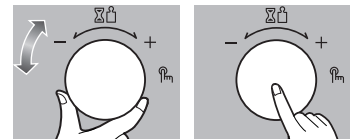
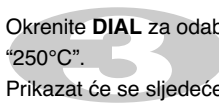


HR

Okrenite **DIAL** za odabir **EZ CLEAN** dok se na displeju ne prikaže "250°C".

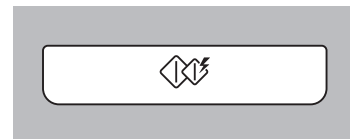
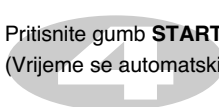
Prikazat će se sljedeće: "☞", "☞↑".

Pritisnite **DIAL** za potvrdu modusa.



Pritisnite gumb **START**.

(Vrijeme se automatski počinje računati unatrag).



Predgrijavanje

brzim vrelim zrakom

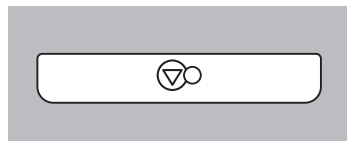
Na donjem primjeru prikazujemo kako se može peč predgrijati na temperaturu od 230°C.



Temperaturni sadržaj peći je 100°C - 250°C. (Kod izabiranja načina pogona uz brzi vreli zrak automatski se podešava temperatura od 180°C).

HR

Pritisnite gumb **STOP/CLEAR**.



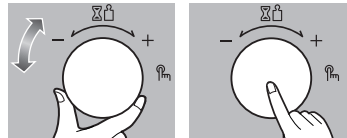
Pritisnite gumb **MODE**.



Pomjerite **DIAL** za odabiranje **SPEED HOT AIR** (brzi vreli zrak) načina pogona.

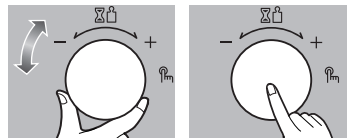
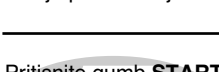
Prikazat će se sljedeće: “”, “”.

Pritisnite **DIAL** za potvrdu modusa.



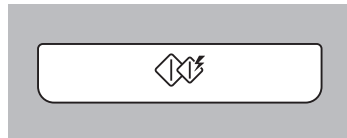
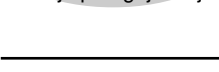
Pomjerajte **DIAL** sve dok se na signalnoj ploči ne pojavi oznaka “230°C”.

U cilju potvrđivanja temperature pritisnite gumb **DIAL**.



Pritisnite gumb **START**.

Počinje predgrijavanje i na signalnoj ploči se pojavi oznaka “Pr-H”.



Kuhanje

brzim vrelim zrakom

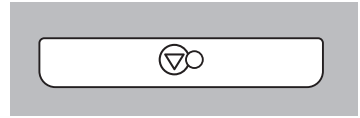
Na donjem primjeru prikazujemo kako se može peć programirati na temperaturu od 230°C i vrijeme trajanja kuhanja od 20 minuta.



Temperaturni sadržaj peći je 100°C - 250°C. (Kod izabiranja načina pogona uz brzi vreli zrak automatski se podešava temperatura od 180°C).

Ova funkcija omogućava zajedničko korištenje konvekcijskog načina pogona i grill pogona.

Pritisnite gumb **STOP/CLEAR**.



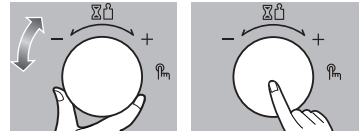
Pritisnite gumb **MODE**.



Pomjerite **DIAL** za odabiranje **SPEED HOT AIR** načina pogona.

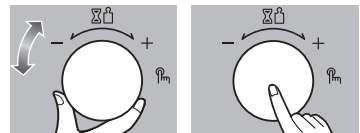
Prikazat će se sljedeće: “”, “”.

Pritisnite **DIAL** za potvrdu modusa.

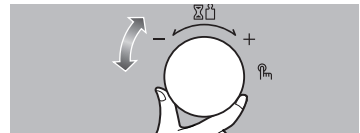


Pomjerajte **DIAL** sve dok se na signalnoj ploči ne pojavi oznaka “230°C”.

U cilju potvrđivanja temperature pritisnite gumb **DIAL**.



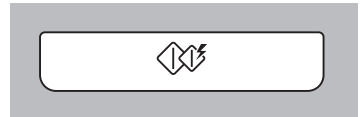
Pomjerajte **DIAL** sve dok se na signalnoj ploči ne pojavi oznaka “20:00”.



Pritisnite gumb **START**.



Tijekom kuhanja uz pomoć **OKRETNOG GUMBA** možete povećati ili smanjiti vrijeme kuhanja.



HR

Kombinirano konvekcijsko Kuhanje

Na donjem primjeru prikazujemo kako se može peč programirati na mikrovalni učinak od 540 W (60%), uz konvekcijsku temperaturu od 200°C i vrijeme trajanja kuhanja od 25 minuta.

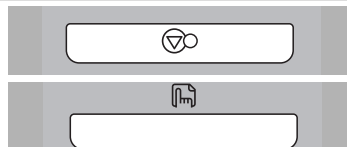


Temperaturni sadržaj konvekcijske peći je 100°C - 250°C. (Pri izabiranju načina konvekcijskog pogona automatski se podešava temperatura od 180°C).

Kod kombiniranog načina pogona možete izabrati između tri stupnja mikrovalnog učinka (20%, 40% i 60%).

Pritisnite gumb **STOP/CLEAR**.

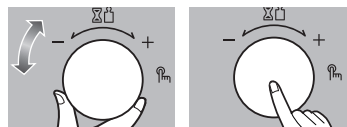
Pritisnite gumb **MODE**.



Okrenite **DIAL** za odabir **CONV. COMBI** dok se na displeju ne prikaže "540W".

Prikazat će se sljedeće: "☰", "☼", "☼".

Pritisnite **DIAL** za potvrdu modusa.



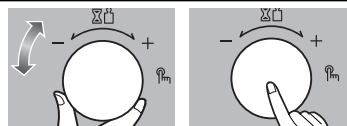
U cilju potvrđivanja izbora pritisnite gumb **DIAL**.

(Automatski je omogućeno 540W kada se odabere CONV. COMBI modus rada)



Pomjerajte **DIAL** sve dok se na signalnoj ploči ne pojavi oznaka "230°C".

U cilju potvrđivanja temperature pritisnite gumb **DIAL**.

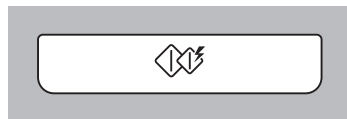


Pomjerajte **DIAL** sve dok se na signalnoj ploči ne pojavi oznaka "25:00".

Pritisnite gumb **START**.

Tijekom kuhanja uz pomoć **OKRETNOG GUMBA** možete povećati ili smanjiti vrijeme kuhanja.

Pri vađenju jela iz peći budite oprezni, jer će posuda biti vrela!



Konvekcijsko Predgrijavanje

Na donjem primjeru prikazujemo kako se peć može predgrijati na temperaturu od 230°C.



Temperaturni sadržaj konvekcijske peći je 40°C, 100°C - 250°C. (Pri izabiranju načina konvekcijskog pogona automatski se podešava temperatura od 180°C).

* Peć raspoložbe i funkcijom kiseljenja na temperaturi od 40°C. Ako koristite ovu funkciju, a temperatura peći prijeđe temperaturu od 70°C, na signalnoj ploči pojavljuje se kod za označavanje greške "F-14".

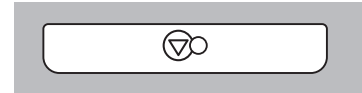
Pričekajte dok se peć ne ohladi.

Peći je potrebno nekoliko minuta da dostigne podešenu temperaturu.

Čim peć dostigne odgovarajuću temperaturu zvučni signal fućkanjem označava da je dostignuta odgovarajuća temperatura. Tada stavite jelo u peć i pokrenite postupak kuhanja.

Pritisnite gumb **STOP/CLEAR**.

Pritisnite gumb **MODE**.



Pomjerajte **DIAL** za odabiranje **CONV.** načina korištenja.

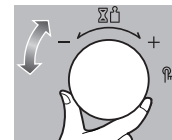
Prikazat će se sljedeće: "☼".

Pritisnite **DIAL** za potvrdu modusa.



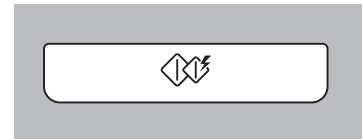
Pomjerajte **DIAL** sve dok se na signalnoj ploči ne pojavi oznaka "230°C".

U cilju potvrđivanja temperature pritisnite gumb **DIAL**.



Pritisnite gumb **START**.

Započinje zagrijavanje i na signalnoj ploči pojavljuje se oznaka "Pr-H".



HR

Konvekcijsko Kuhanje

Na doljnjem primjeru prikazujemo kako se može peć prvo zagrijati, a potom se pripremiti jelo na temperaturi od 230°C, uz vrijeme kuhanja od 50 minuta.



Temperaturni sadržaj konvekcijske peći je 40°C, 100°C - 250°C. (Pri izabiranju načina pogona uz brzi vreli zrak automatski se podešava temperatura od 180°C).

Ako nije postignuta temperatura peć se automatski podešava na temperaturu od 180°C. Temperatura kuhanja može se podesiti OKRETNIM GUMBOM.

Tijekom konvekcijskog kuhanja treba se koristiti roštilj.



Pritisnite gumb **STOP/CLEAR**.

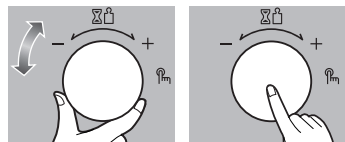
Pritisnite gumb **MODE**.



Pomjerajte **DIAL** za odabiranje **CONV.** načina pogona.

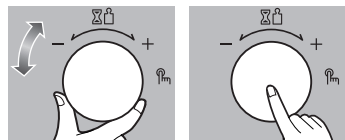
Prikazat će se sljedeće: "☼".

Pritisnite **DIAL** za potvrdu modusa.



Pomjerajte **DIAL** sve dok se na signalnoj ploči ne pojavi oznaka "230°C".

U cilju potvrđivanja temperature pritisnite gumb **DIAL**.



Pomjerajte **DIAL** sve dok se na signalnoj ploči ne pojavi oznaka "50:00".



Pritisnite gumb **START**.

Tijekom kuhanja uz pomoć **OKRETNOG GUMBA** možete povećati ili smanjiti vrijeme kuhanja.



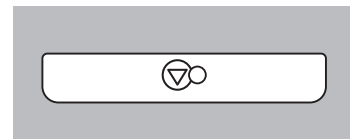
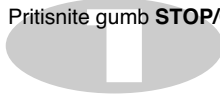
Automatsko kuhanje

Na donjem primjeru prikazujemo automatsko pripremanje kuhanja 0,6 kg krumpir kuhan s koromc.

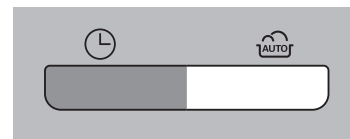
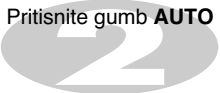


Funkcija **Automatsko kuhanje** omogućava pripremanje najvećeg broja omiljenih jela nakon odabiranja tipa jela i davanja podataka o težini.

Pritisnite gumb **STOP/CLEAR**.

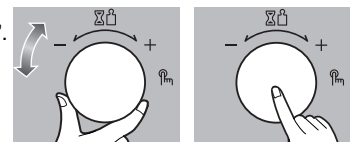


Pritisnite gumb **AUTO COOK**.

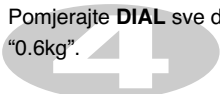


Pomjerajte **DIAL** sve dok se na signalnoj ploči ne pojavi oznaka "Ac 1".

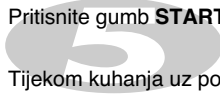
Za potvrđivanje kategorije pritisnite gumb **DIAL**.



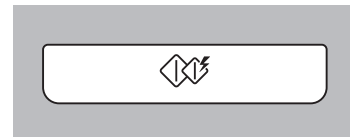
Pomjerajte **DIAL** sve dok se na signalnoj ploči ne pojavi oznaka "0.6kg".



Pritisnite gumb **START**.



Tijekom kuhanja uz pomoć **OKRETNOG GUMBA** možete povećati ili smanjiti vrijeme kuhanja.



HR

Funkcija	Kategorija	Ograničenje količine	Sredstvo	Temperatura jela	Uputa
Automatsko Kuhanje	Krumpir kuhan s koromc (Ac 1)	0,2 - 1,0 kg	Takleni okretni tanjur	Sobna temperature	<ol style="list-style-type: none"> 1. Izaberite krumpire srednje veličine (180-220 g). Operite i osušite krumpire. Jednom vilicom probodite krumpire. 2. Stavite krumpire u peć. 3. Poslije kuhanja prekrijte ga aluminijskom folijom i ostavite stajati 5 minuta.
	Svježe povrće (Ac 2)	0,2 - 0,8 kg	U mikrovalnoj posudi	Sobna temperature	<ol style="list-style-type: none"> 1. Smjestite povrće u mikrovalnu posudu odgovarajućih dimenzija. Ovisno od količine povrća dodajte slijedeće količine vode: ** 0,2 kg - 0,4 kg : 2 čajne žlice vode ** 0,5 kg - 0,8 kg : 4 čajne žlice vode 2. Prekrijte posudu plastičnom folijom i stavite posudu u peć. 3. Poslije kuhanja promiješajte ga 3-4 sekunde. Pokrivenog ga ostavite stajati 3 minute.
	Zamrznuto povrće (Ac 3)	0,2 - 0,8 kg	U mikrovalnoj posudi	Zamrznuto	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stavite povrće u jednu mikrovalnu posudu odgovarajuće veličine. Ovisno od količine povrća dodajte slijedeće količine vode: ** 0,2 kg - 0,4 kg : 2 čajne žlice vode ** 0,5 kg - 0,8 kg : 4 čajne žlice vode. 2. Prekrijte posudu plastičnom folijom i stavite posudu u peć. 3. Poslije kuhanja promiješajte ga 3-4 sekunde. Pokrivenog ga ostavite stajati 3 minute.
	Riža / tijesto (Ac 4)	0,1 - 0,3 kg	U mikrovalnoj posudi	Sobna temperatura (riža)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Smjestite rižu/tijesto i proključalu vodu u koju dodajte 1/4 – 1 čajne žlice soli, u jednu duboku veliku zdjelu. Jelo smjestite u peć. 2. Poslije kuhanja ga promiješajte. Ostavite ga stajati pokrivenoga 5 minuta Opaske. Riža: 100 g bijele riže dodajte 300 ml proključale vode. Pokrijte ga plastičnom folijom i dajte da se provjetri. Tijesto: 100 g tijesta dodajte 400 ml proključale vode. Nemojte ga poklopiti. U cilju sprječavanja sljepljivanja tijekom kuhanja. Promiješajte ga barem dva puta.

<i>Funkcija</i>	<i>Kategorija</i>	<i>Ograničenje količine</i>	<i>Sredstvo</i>	<i>Temperatura jela</i>	<i>Uputa</i>
Automatsko Kuhanje	Pečena govedina (Ac 5)	0,5 - 1,5 kg	U termootpornoj zdjeli	Hlađeno	<ol style="list-style-type: none"> 1. Premažite meso uljem. 2. Stavite ga u termootpornu zdjelu. 3. Kada čujete zvučni signal, u slučaju potrebe posipajte mesnu juhu i okrenite ga. 4. Nakon kuhanja prekrijte meso aluminijskom folijom i ostavite ga stajati 10 minuta.
	Pečena svinjetina (Ac 6)	0,5 - 1,5 kg	U termootpornoj zdjeli	Hlađeno	<ol style="list-style-type: none"> 1. Premažite meso uljem. 2. Stavite ga u termootpornu zdjelu. 3. Kada čujete zvučni signal, u slučaju potrebe posipajte mesnu juhu i okrenite ga. 4. Nakon kuhanja prekrijte meso aluminijskom folijom i ostavite ga stajati 10 minuta.
	Pečena (cijela) piletina (Ac 7)	0,8 - 1,5 kg	U termootpornoj zdjeli	Hlađeno	<ol style="list-style-type: none"> 1. Operite je i osušite joj kožu. Premažite piletinu uljem. Noge joj premotajte pamučnom špargom. 2. Smjestite ga u termootpornu zdjelu. 3. Kada čujete zvučni signal, u slučaju potrebe posipajte mesnu juhu i okrenite ga. 4. Nakon kuhanja prekrijte meso aluminijskom folijom i ostavite ga stajati 10 minuta.
	Pečeni pileći batak (Ac 8)	0,2 - 0,8 kg	Roštilj	Hlađeno	<ol style="list-style-type: none"> 1. Operite ga i osušite mu kožu. Premažite uljem pileći batak. 2. Stavite ga u termootpornu zdjelu. 3. Kada čujete zvučni signal, okrenite ga. 4. Nakon kuhanja prekrijte ga aluminijskom folijom i ostavite ga stajati 2 minute.

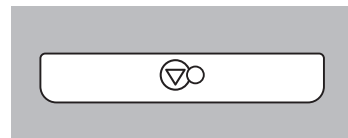
Hrskavo Pečenje

U dolje navedenom primjeru prikazujemo pripremanje 0,6 kg riblji file.

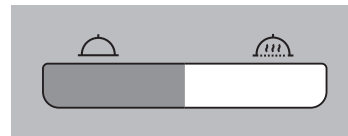


Ova funkcija omogućava hrskavo pečenje.

Pritisnite gumb **STOP/CLEAR**.



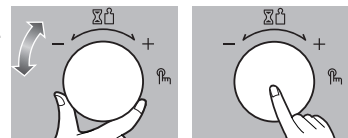
Pritisnite gumb **CRISPY COOK** (hrskavo pečenje).



POZOR:

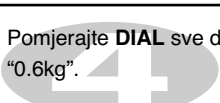
1. Za vađenje **METALNE TACNE** iz peći koristite rukavice, jer je vrela.
2. Nakon kuhanja vrelu **METALNU TACNU** nemojte stavljati na stakleni stol ili na lako topivu površinu. Uvijek koristite podmetač ili tacnu.
3. Ne koristite ovu **METALNU TACNU** za druge proizvode, jer može izazvati požar, ili trajno oštećenje proizvoda.

Pomjerajte **DIAL** sve dok se na signalnoj ploči ne pojavi oznaka "cc 1".

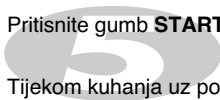


Za potvrđivanje kategorije pritisnite gumb **DIAL**.

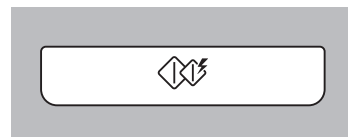
Pomjerajte **DIAL** sve dok se na signalnoj ploči ne pojavi oznaka "0.6kg".



Pritisnite gumb **START**.



Tijekom kuhanja uz pomoć **OKRETNOG GUMBA** možete povećati ili smanjiti vrijeme kuhanja.



Kategorija	Jelo	Ograničenje količine	Sredstvo	Temperatura jela	Uputa
Hrskavo Pečenje	Riblji file (cc 1)	0,2 - 0,8 kg	Vodena posuda za parenje Stakleno zvono za parenje	Hlađeno	1. Stavite jelo na tacnu za prženje (pečenje). Premažite ga biljnim uljem. 2. Pokrijte ga poklopcem za paru. Pripremljeno jelo stavite u peć. 3. Kada čujete signalni zvižduk, okrenite ga. 4. Nakon kuhanja izvadite ga iz peći i ostavite stajati 1-2 minute. POZOR: Sredstva koja se koriste i okvir peći jako se zagriju. Koristite rukavice.
	Narezani krumpir (cc 2)	0,2 - 0,4kg	Vodena posuda za parenje Stakleno zvono za parenje	Zamrznuto	Posložite komade krumpira na tacni za prženje. U cilju postizanja najboljih rezultata pečenje treba obaviti u jednom sloju. Vidi gore navedeno.
	Pileća prsa (cc 3)	0,2 - 0,8kg	Vodena posuda za parenje Stakleno zvono za parenje	Hlađeno	Vidi gore navedeno.
	kobasice (cc 4)	0,1 - 0,6kg	Vodena posuda za parenje Stakleno zvono za parenje	Hlađeno	Stavite kobasicu na tacnu za pečenje. Vidi gore navedeno.

Kuhanje na pari

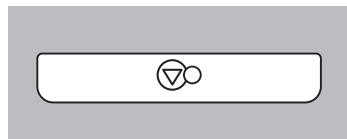
Na donjem primjeru prikazujemo pripremanje 0,6 kg rak.

Ova funkcija omogućava kuhanje u pari.

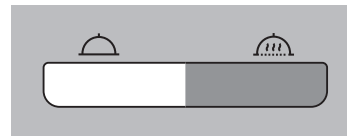
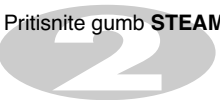
POZOR:

1. Za vađenje **PARNOG LONCA** iz peći koristite rukavice, jer je vrela.
2. Nakon kuhanja vreli **PARNI LONAC** nemojte stavljati na stakleni stol ili na lako topivu površinu. Uvijek koristite podmetač ili tacnu.
3. Kod korištenja Parnog lonca prije uporabe usipajte u nju 300 ml vode. Ako je količina vode manja od 300 ml, može dovesti do nekvalitetnoga kuhanja ili požara, odnosno može uzrokovati trajno oštećenje aparata.
4. Vodom napunjeni parni lonac oprezno pomjerajte.
5. Kada koristite parni lonac parni poklopac i spremnik za vodu parnog lonca treba vrlo precizno sastaviti. Jaje i kesten eksplodiraju ako se ne sastave parni poklopac i spremnik za vodu parnog lonca.
6. Ne koristite ovaj Parni lonac za druge proizvode, jer može izazvati vatru i trajno oštećenje proizvoda.

Pritisnite gumb **STOP/CLEAR**.

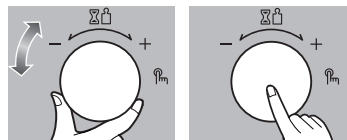


Pritisnite gumb **STEAM COOK**.

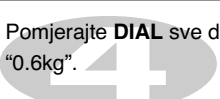


Pomjerajte **DIAL** sve dok se na signalnoj ploči ne pojavi oznaka "Sc 3".

Za potvrđivanje kategorije pritisnite gumb **DIAL**.

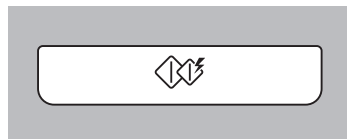
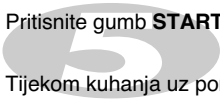


Pomjerajte **DIAL** sve dok se na signalnoj ploči ne pojavi oznaka "0.6kg".



Pritisnite gumb **START**.

Tijekom kuhanja uz pomoć **OKRETNOG GUMBA** možete povećati ili smanjiti vrijeme kuhanja.



<i>Jelo</i>	<i>Ograničenje količine</i>	<i>Sredstvo</i>	<i>Temperatura jela</i>	<i>Uputa</i>
Riblji odrezak (Sc 1)	0,2 - 0,6 kg	Vodena posuda za parenje Ploča za parenje Stakleno zvono za parenje	Hlađeno	<ol style="list-style-type: none"> Očistite jelo. Ulijte 300 ml vode iz slavine u spremnik za vodu parnog lonca. Stavite ploču parnog lonca na spremnik za vodu parilice. Pripremljeno jelo stavite na ploču parnog lonca u jednom sloju. Pokrijte ga poklopcem parnog lonca Stavite spremnik za vodu parnog lonca na sredinu staklenog okretnog tanjura. Nakon završetka postupka parenja ostavite stajati 1 minutu u peći – pri debljini od 2,5 cm (1 inch).
Riblji file (Sc 2)	0,1 - 0,6 kg	Vodena posuda za parenje Ploča za parenje Stakleno zvono za parenje	Hlađeno	Vidi gore navedeno. - pod debljinom od 2,5 cm (1 inch).
Rak (Sc 3)	0,1 - 1,0 kg	Vodena posuda za parenje Ploča za parenje Stakleno zvono za parenje	Hlađeno	Vidi gore navedeno. škampi, kuća, školjka, jakobova kapicaó, lignje (ispod duljine od 25 cm)
Kobasica (Sc 4)	0,1 - 0,6 kg	Vodena posuda za parenje Ploča za parenje Stakleno zvono za parenje	Hlađeno	<ol style="list-style-type: none"> Očistite jelo. Ulijte 300 ml vode iz slavine u spremnik za vodu parnog lonca. Stavite ploču parnog lonca na spremnik za vodu parilice. Pripremljeno jelo stavite na ploču parnog lonca u jednom sloju. Pokrijte ga poklopcem parnog lonca Stavite spremnik za vodu parnog lonca na sredinu staklenog okretnog tanjura. Nakon završetka postupka parenja ostavite stajati 1 minutu u peći – pri debljini od 2,5 cm (1 inch).
Narezana šunka (Sc 5)	0,1 - 0,6 kg	Vodena posuda za parenje Ploča za parenje Stakleno zvono za parenje	Hlađeno	Vidi gore navedeno.
Govedina u rasolu (Sc 6)	0,3 - 0,7 kg	Vodena posuda za parenje Ploča za parenje Stakleno zvono za parenje	Hlađeno	<ol style="list-style-type: none"> Pripremite govedinu i rasijecite je napola. Ulijte 300 ml vode iz slavine u spremnik za vodu parnog lonca. Stavite ploču parnog lonca na spremnik za vodu parilice. Pripremljeno jelo stavite na ploču parnog lonca u jednom sloju. Pokrijte ga poklopcem parnog lonca Stavite spremnik za vodu parnog lonca na sredinu staklenog okretnog tanjura. Nakon završetka postupka parenja ostavite stajati 3-5 minuta u peći.

<i>Jelo</i>	<i>Ograničenje količine</i>	<i>Sredstvo</i>	<i>Temperatura jela</i>	<i>Uputa</i>
Pileća prsa (Sc 7)	0,2 - 0,6 kg	Vodena posuda za parenje Ploča za parenje Stakleno zvono za parenje	Hlađeno	<ol style="list-style-type: none"> Očistite jelo. Ulijte 300 ml vode iz slavine u spremnik za vodu parnog lonca. Stavite ploču parnog lonca na spremnik za vodu parilice. Pripremljeno jelo stavite na ploču parnog lonca u jednom sloju. Pokrijte ga poklopcem parnog lonca Stavite spremnik za vodu parnog lonca na sredinu staklenog okretnog tanjura. Nakon završetka postupka parenja ostavite stajati 1-2 minute u peći – pri debljini od 2,5 cm (1 inch).
Pileći batak (Sc 8)	0,2 - 0,8 kg	Vodena posuda za parenje Ploča za parenje Stakleno zvono za parenje	Hlađeno	Vidi gore navedeno.
Jaje (Sc 9)	2 - 9 jaja	Vodena posuda za parenje Ploča za parenje Stakleno zvono za parenje	Hlađeno	<ol style="list-style-type: none"> Ulijte 300 ml vode iz slavine u spremnik za vodu parnog lonca. Stavite ploču parnog lonca na spremnik za vodu parilice. Jaja stavite na ploču parnog lonca. Pokrijte ga poklopcem parnog lonca Stavite spremnik za vodu parnog lonca na sredinu staklenog okretnog tanjura. Nakon završetka postupka parenja ostavite stajati 1 minutu u peći.
Rajčica (Sc 10)	0,2 - 0,8 kg	Vodena posuda za parenje Ploča za parenje Stakleno zvono za parenje	Sobna temperatura	<ol style="list-style-type: none"> Očistite jelo. Ulijte 300 ml vode iz slavine u spremnik za vodu parnog lonca. Stavite ploču parnog lonca na spremnik za vodu parilice. Pripremljeno jelo stavite na ploču parnog lonca u jednom sloju. Pokrijte ga poklopcem parnog lonca Stavite spremnik za vodu parnog lonca na sredinu staklenog okretnog tanjura. Nakon završetka postupka parenja ostavite stajati 1 minutu u peći.
Kupus (Sc 11)	0,2 - 0,8 kg	Vodena posuda za parenje Ploča za parenje Stakleno zvono za parenje	Sobna temperatura	Vidi gore navedeno. - narerežite na četiri kriške.
Mrkva (Sc 12)	0,2 - 0,8 kg	Vodena posuda za parenje Ploča za parenje Stakleno zvono za parenje	Sobna temperatura	Vidi gore navedeno.
Brokule (Sc 13)	0,2 - 0,6 kg	Vodena posuda za parenje Ploča za parenje Stakleno zvono za parenje	Sobna temperatura	Vidi gore navedeno.

Budući da temperatura i gustoća jela može biti različita preporučamo da prije kuhanja provjerite jelo koje pripremate. Napose treba obratiti pozornost na velike komade filovanoga mesa i piletine koji se kane peći; određena jela prije kuhanja ne treba sasvim odmrznuti. Riba se primjerice priprema tako brzo da se u određenom slučaju kuhanje ili pečenje treba početi u blago zamrznutom stanju. Kruh automatski program pogodan je za odmrzavanje peciva manjih dimenzija, na pr. žemički ili manjih hljebova kruha. Kod odmrzavanja ovih potonjih potrebno je određeno vrijeme stajanja da se odmrzne i njihova sredina. Na donjem primjeru automatski ćemo odmrznuti 1,4 kg peradi smrznute u dubokom zamrzivaču.

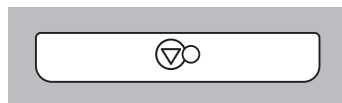
Automatsko Odmrzavanje



Mikrovalna peć ima 4 stupnja odmrzavanja: **Meso (Meat), Perad (Poultry), Riba (Fish) és Kruh (Bread)**; uz svaki stupanj odmrzavanja pripada različiti stupanj učinka.

Pritisnite gumb **STOP/CLEAR**.

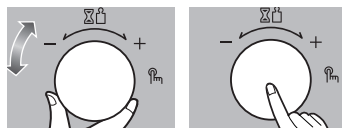
Izmjerite težinu jela koje želite odmrznuti. Provjerite jeste li izdvojili svaki materijal za pakovanje i vezanje od kovine, a zatim stavite jelo u peć i zatvorite vrta peći.



Pritisnite gumb **AUTO DEFROST**.

Pomjerajte **DIAL** sve dok se na signalnoj ploči ne pojavi oznaka "dEF2".

Za potvrđivanje kategorije pritisnite gumb **DIAL**.



Upišite težinu zamnutog jela koje kanite odmrznuti.

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



Pritisnite gumb **START**.

Tijekom odmrzavanja kod oglašavanja signalnog zvižduka otvorite vrata prostora za pečenje i u cilju ravnomjernog odmrzavanja okrenite, odnosno razdvojite jelo. Već odmrznute dijelove odstranite, ili ih prekrijte u cilju usporavanja daljega odmrzavanja. Nakon završetka radnje zatvorite vrata prostora za pečenje peći i gumbom **START (pokretanje)** nastavite odmrzavanje. **Aparat prekida postupak odmrzavanja samo onda, ako se otvore vrata prostora za pečenje (možebitni signalni zviždunci ne označavaju završetak odmrzavanja).**



HR

Uputa zaautomatsko odmrzavanje

* Jelo koje se odmrzava treba postaviti u jednu posudu odgovarajućih dimenzija pogodnu za korištenje u mikrovalnoj peći i bez poklapanja smjestiti na okretni tanjur.

* Ako je potrebno, manje površine filovanog mesa ili peradi možete prekriti aluminijskom folijom. Površine koje su prekrivene ne zagrijavaju se nakon odmrzavanja. Pazite da folija ne dodiruje zid mikrovalne peći.

* Dočim je moguće, razdvojite različite tipove jela, primjerice mljeveno meso, mesne odreske, kobasice i šunke.

Kod oglašavanja signalnog zvižduka izvadite jelo iz peći i okrenite ga te vratite natrag u peć. Tada izvadite odmrznute dijelove. Nastavite odmrzavanje još zamrznutih komada. Poslije odmrzavanja ostavite jelo stajati u cilju potpunoga odmrzavanja.

Jelo	Ograničenje količine	Sredstvo	Uputa
Meso (dEF1)	0,1 - 4,0 kg	Mikrovalna tacna	Meso Mljevena govedina, batak s kostima, narezano meso za perkelt, poledina, stražnje meso, hamburger, svinjetina, janjetina, mesna rolada, kobasica, kotlet (1,2 cm). Poslije odmrzavanja ostavite stajati 5-15 minuta.
Perad (dEF2)			Perad Cijela piletine, batak, prsa, pureća prsa (ispod 2,0 kg) Poslije odmrzavanja ostavite stajati 20-30 minuta.
Riba (dEF3)			Riba S fileom, narezana, cijela, morsko voće Poslije odmrzavanja ostavite stajati 10-20 minuta.
Kruh (dEF4)	0,1 - 0,5 kg	Papirni ubrus	Kriške kruha, žemičke, francuski kruh, itd. Poslije odmrzavanja ostavite stajati 10-20 minuta.

Brzo odmrzavanje

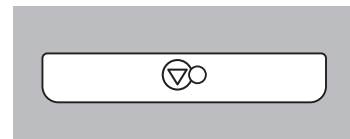


Ovom brzo funkcijom odmrzavajte samo do 0,5kg mljevenog mesa.

Za ovo je potrebno vrijeme kako bi se središte otopilo. Na sljedećem primjeru pokazat ćemo Vam kako odmrznuti 0,5kg smrznutog mesa.

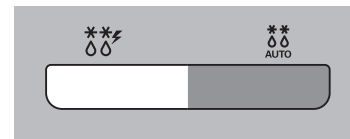
Pritisnite gumb **STOP/CLEAR**.

Izvažite hranu koju želite odmrznuti. Svakako uklonite sve metane vezice ili kvačice; zatim hranu postavite u pećnicu i zatvorite vrata pećnice.



Pritisnite jednom opciju za brzo odmrzavanje **QUICK DEFROST**.
(S 0,5kg mesa)

Pećnica će krenuti automatski.



HR

Tijekom odmrzavanja kod oglašavanja signalnog zvižduka otvorite vrata prostora za pečenje i u cilju ravnomjernog odmrzavanja okrenite, odnosno razdvojite jelo. Već odmrznute dijelove odstranite, ili ih prekrijte u cilju usporavanja daljega odmrzavanja. Nakon završetka radnje zatvorite vrata prostora za pečenje peći i gumbom **START/QUICK START (pokretanje)** nastavite odmrzavanje.

Aparat prekida postupak odmrzavanja samo onda, ako se otvore vrata prostora za pečenje (možebitni signalni zvižduci ne označavaju završetak odmrzavanja).

Vodič za brzo odmrzavanje

Ovom funkcijom brzo odmrznite mljeveno meso.

Meso potpuno odmotajte iz omota. Mljeveno meso stavite na tanjur koji podnosi mikrovalnu pećnicu.

Nakon oštrog tona izvadite meso iz pećnice, okrenite ga i vratite u pećnicu.

Pritisnite start za nastavak. Na kraju programa uklonite mljeveno meso iz mikrovalne pećnice, prekrijte ga folijom i ostavite da odstoji 5-15 minuta or ili dok se potpuno ne otopi.

<i>Kategorija</i>	<i>Težina</i>	<i>Sredstvo</i>	<i>Upute</i>
MLJEVENO MESO	0,5 kg	Tanjur koji podnosi mikrovalnu pećnicu	Mljeveno meso Nakon odmrzavanja, ostavite pokriveno aluminijskom folijom 5-15 minuta.

Za uspješno zagrijavanje ili podgrijavanje jela u mikrovalnoj peći treba u obzir uzeti brojne bitne čimbenike. Treba se izmjeriti masa jela koje se kani zagrijati, kako bi se moglo odrediti vrijeme grijanja. U cilju maksimalne učinkovitosti jelo se u posudu treba staviti u kružnom obliku. Jelo koje je sobne temperature brže se zagrijava od onoga koje je pohranjeno u hladnjaku. Jela u konzervi treba izvaditi iz kutije konzerve i premjestiti u zdjelu pogodnu za korištenje u mikrovalnoj peći. Jelo se ravnomjernije zagrijava, ako ga prekrijemo poklopcem pogodnim za korištenje u mikrovalnoj peći ili plastičnom folijom koja propušta zrak. U interesu izbjegavanja opekotina zbog vrele pare poklopac treba odstraniti vrlo oprezno. Kod zagrijavanja i grijanja do visoke topline imajte u vidu slijedeće preporuke.

Uputa za zagrijavanje ili podgrijavanje jela

Jelo	Vrijeme grijanja (VISOKI stupanj)	Posebne upute
Mesni odresci 3 odreska (debljine 0.5 cm)	1-2 minute	Odreške treba staviti u tanjur pogodan za korištenje u mikrovalnoj peći. Prekrijte ga folijom koja propušta zrak. Opaska: Umak pomaže zadržati saft mesa.
Komadi piletine 1 prsa 1 donji i gornji batak	2,5-2 minute 2-3,5 minute	Meso treba staviti u tanjur pogodan za korištenje u mikrovalnoj peći. Prekrijte ga folijom koja propušta zrak.
Riblji file (170-230 g)	1-2 minute	Ribu treba staviti u tanjur pogodan za korištenje u mikrovalnoj peći. Prekrijte ju folijom koja propušta zrak.
Losos 1 porcija (300 g)	4-6 minute	Losos treba staviti u tanjur pogodan za korištenje u mikrovalnoj peći. Prekrijte ga folijom koja propušta zrak.
Ragu 1 zdjelica 4 zdjelice	1,5-3 minute 4,5-7 minute	Treba se KUHATI u poklopljenoj zdjeli pogodnoj za korištenje u mikrovalnoj peći. Kod polovine vremena kuhanja treba se promiješati. keverni.
Ragu krema ili sir 1 zdjelica 4 zdjelice	1-2,5 minute 3,5-6 minute	Treba se KUHATI u poklopljenoj zdjeli pogodnoj za korištenje u mikrovalnoj peći. Kod polovine vremena kuhanja treba se promiješati.
Punjeno meso ili grill goveđi odrezak 1 sendvič (1/2 zdjelice mesnog fila) bez žemičke	1-2,5 minute	Fil i žemičke treba odvojeno zagrijati. Treba se KUHATI u poklopljenoj zdjeli pogodnoj za korištenje u mikrovalnoj peći. Jednom se treba promiješati. Žemička se treba zagrijati na dolje opisani način.

Jelo	Vrijeme grijanja (VISOKI stupanj)	Posebne upute
Krumpir pire 350 g	2,5-3,5 minute 6-9 minute	Treba se KUHATI u poklopljenoj zdjeli pogodnoj za korištenje u mikrovalnoj peći. Kod polovine vremena kuhanja treba se promiješati.
Dinstani grah 1 zdjelica	1,5-3 minute	Treba se KUHATI u poklopljenoj zdjeli pogodnoj za korištenje u mikrovalnoj peći. Kod polovine vremena kuhanja treba se promiješati.
Ravioli tijesto s umakom 1 zdjelica 4 zdjelice	2,5-4 minute 7,5-11 minute	Treba se KUHATI u poklopljenoj zdjeli pogodnoj za korištenje u mikrovalnoj peći. Kod polovine vremena kuhanja treba se promiješati.
Riža 1 zdjelica 4 zdjelice	1-1,5 minute 3,5-5 minute	Treba se KUHATI u poklopljenoj zdjeli pogodnoj za korištenje u mikrovalnoj peći. Kod polovine vremena kuhanja treba se promiješati.
Sendvič Pecivo ili žemička 1 kom.	15-30 sekundi	Zamotajte ga u papirni ubrus i smjestite na okretni tanjur.
Variva 1 zdjelica 4 zdjelice	1,5-2,5 minute 3,5-5,5 minute	Treba se KUHATI u poklopljenoj zdjeli pogodnoj za korištenje u mikrovalnoj peći. Kod polovine vremena kuhanja treba se promiješati.
Juha 1 porcija (230 g)	1,5-2 minute	Treba se KUHATI u poklopljenoj zdjeli pogodnoj za korištenje u mikrovalnoj peći. Kod polovine vremena kuhanja treba se promiješati.
Jedno jelo (1 porcija) meso 125 g, krumpir pire 150 g kuhana mrkva 150 g	9 -14 (uz učinak od 540 W)	Treba se KUHATI u poklopljenoj zdjeli pogodnoj za korištenje u mikrovalnoj peći.

HR

Úputa za pripremanje svježega povrća

Povrće	Količina	Vrijeme kuhanja (VISOKI stupanj)	Treba napraviti
Artičoka (230 g/db)	2 srednja 4 srednja	4,5-7 minute 10-12 minute	Očistite ju. Dodajte 2 žlice vode i 2 žlice umaka. Poklopite je.
Šparoga, svježa, cijela	450 g	3-6 minute	Dodajte joj 1 šalicu vode. Poklopite je.
Zeleni grah	450 g	6-10 minute	U jednoj termootpornoj zdjeli od 1,5 litre dodajte 1/2 šalice vode. Na polovici vremena kuhanja promiješajte.
Repica, svježa, cijela	450 g	10-14 minute	U jednoj poklopljenoj termootpornoj zdjeli od 1,5 litre dodajte 1/2 šalice vode. Na polovici vremena kuhanja promiješajte.
Brokule, svježe, cijele	300 g	3,5-4 minute	Smjestite brokule u jednu posudu za pečenje. Dodajte 1/2 šalice vode.
Kupus, svježi, narezan	450 g	7-9 minute	U jednoj poklopljenoj termootpornoj zdjeli od 1,5 litre dodajte 1/2 šalice vode. Na polovici vremena kuhanja promiješajte.
Repica, svježa, narezana	200 g	2-3 minute	U jednoj poklopljenoj termootpornoj zdjeli od 1,5 litre dodajte 1/4 šalice vode. Na polovici vremena kuhanja promiješajte.
Karfiol, svježi, cijeli	450 g	5-7 minute	Očistite ga. U jednoj poklopljenoj termootpornoj zdjeli od 1,5 litre dodajte 1/4 šalice vode. Na polovici vremena kuhanja promiješajte.
Kukuruz, svježi	2 klipa	4-8 minute	Narežite ga. U jednoj poklopljenoj termootpornoj zdjeli od 1,5 litre dodajte 1/2 šalice vode. Na polovici vremena kuhanja promiješajte.

Povrće	Količina	Vrijeme kuhanja (VISOKI stupanj)	Treba napraviti
Gijliva, svježa, narezana	230 g	1,5-2,5 minute	Stavite gljive u jednu termootpornu zdjelu od 1,5 litre s poklopcem. Na polovici vremena kuhanja promiješajte.
Pasternak, svježi, narezani	450 g	6-8 minute	U jednoj termootpornoj zdjeli s poklopcem, od 1,5 litre, dodajte 1/2 šalice vode. Na polovici vremena kuhanja promiješajte.
Zeleni grašak, svježi	4 zdjelice	6-9 minute	U jednoj poklopljenoj termootpornoj zdjeli od 1,5 litre dodajte 1/2 šalice vode. Na polovici vremena kuhanja promiješajte.
Slatki krumpir, cijeli (170-230 g/kom)	2 srednje 4 srednje	5-9 minute 9-13 minute	Vilicom ga izbodite. Stavite ga u 2 papirna ubrusa. Na polovici vremena kuhanja okrenite ga.
Krumpir, cijeli (170-230 g/kom)	2 kom 4 kom	5,5-7,5 minute 9,5-14 minute	Vilicom ga izbodite. Stavite ga u 2 papirna ubrusa. Na polovici vremena kuhanja okrenite ga.
Špinat, svježi, listovi	450 g	6-8 minute	U jednoj poklopljenoj termootpornoj zdjeli od 2 litre dodajte 1/2 šalice vode.
Courgette, svježi, narezani	450 g	4,5-7,5 minute	U jednoj poklopljenoj termootpornoj zdjeli od 1,5 litre dodajte 1/2 šalice vode.
Courgette, svježi, cijeli	450 g	6-9 minute	Vilicom ga izbodite. Stavite ga u 2 papirna ubrusa. Okrenite ga, te na polovici vremena kuhanja presložite.

Uputa za Odmrzavanje

Prijedlozi i upute za omrzavanje mesa

Ako u pakiranju mesa nema metalnih pripadajućih dijelova tada se odmrzavanje mesa može obaviti i u njihovu vlastitom pakiranju. Odstranite svaki metalni prsten, materijal za vezanje ili foliju.

U cilju prihvaćanja mesne juhe smjestite meso na jednu tacnu pogodnu za korištenje u mikrovalnoj peći. Meso odmrznite tek toliko, koliko je potrebno. Čim je moguće razdvojite različite komade kao primjerice mesne odreske, kobasice, narezanu šunku. Čim je moguće odstranite odmrznute komade, a potom nastavite s odmrzavanjem. Odmrzavanje većih komada mesa možete završiti i započeti s vremenom stajanja, onda kada vilicu blagim pritiskom možete ubosti u sredinu mesa. Tada još sredina mesa može biti ledena. Ostavite ga stajati dok se sasvim ne otopi.

Jelo	Ograničenje količine	Vrijeme odmrzavanja (minuta)	Vrijeme stajanja (minuta)	Uputa
GOVEDINA				Odstranite pakiranje s mesa Stavite zamrznuto meso na jednu tacnu pogodnu za korištenje u mikrovalnoj peći. Odmrzavanje vršite na 40%-skom stupnju učinka. Na polovici tijeka odmrzavanja okrenite meso. (tada odstranite već otopljene dijelove.)
Mljevena govedina	500g	6 - 8	5 - 10	
beafsteak, poleđina	500g	4 - 6	5 - 10	
goveđe pečenje, pržolica (bez kostiju)	1000g	12 - 15	10 - 15	
SVINJETINA				
Mljevena svinjetina	500g	6 - 8	5 - 10	
odrezak	500g	4 - 6	5 - 10	
pečenje, pržolica (bez kostijui)	500g	12 - 15	5 - 10	
PERAD				
Cijela piletina	1000g	16 - 19	10 - 15	
Pileća prsa	450g	5 - 7	5 - 10	
Donji batak	450g	8 - 9	5 - 10	
Gornji batak	450g	8 - 9	5 - 10	
Krilo	450g	6 - 8	5 - 10	
RIBA I MORSKI PLODOVI				
Cijela riba	450g	6 - 8	5 - 10	
Riblji file	500g	7 - 9	5 - 10	
Škampi	250g	4 - 6	5 - 10	

Uputa za korištenje

Grilla

Preporuke za pripremanje jela od mesa na grilla

Odežite s mesa masne dijelove. Pazite da ne zarežete u meso (u protivnom se meso smota).

Posložite meso na rešetki. Premažite ga otopljenim maslacom ili uljem.

Na polovici pripremanja mesa ga okrenite.

Preporuke za korištenje grilla kod ribljih jela

Ribu ili morske plodove smjestite na rešetku. Riba koja se peče u jednom komadu treba se prethodno poprečno zarezati.

Prije i za vrijeme pečenja ribu ili morske plodove treba premazati maslacom, margarinom ili uljem. Tako riblje meso neće biti suho.

Preporučamo primjenu vremenskih razdoblja označenih u donjoj tablici.

Kod polovice vremena pečenja na grilla cijelih komada ribe i ribljih komada iste treba oprezno okrenuti. U slučaju potrebe možete oprezno okrenuti i deblje komade ribljeg filea.

HR

Jelo	Količina	Vrijeme kuhanja na (HIGH (visokom) stupnju, minute)	Treba učiniti
Hamburger meso	50g x 2 100g x 2	11 - 14 17 - 21	Premažite ga uljem ili otopljenim maslacom. Tanje odreske možete smjestiti na rešetku. Deblje komade stavite na jednu tacnu. Na pola vremena pečenja ga okrenite.
Beafsteak (2,5 cm (1") debljine)	230g x 2	16 - 18	
krvav	230g x 2	19 - 21	
srednji prepečen	230g x 2	23 - 25	
Janjeći odrezak (2,5 cm debljine)	230g x 2	22 - 29	
Kobasica (2,5 cm debljine)	230g x 2	11 - 14	Često ga okrećite.

Jelo	Količina	Vrijeme kuhanja na (HIGH (visokom) stupnju, minute)	Treba učiniti
Ribljí file 1 cm (1/3") debljine	230 g	11 - 14	Premažite ga uljem ili otopljenim maslacem i na pola vremena pečenja okrenite.
1,5 cm (1/2") debljine	230 g	17 - 21	
Ribljí odresci 2,5 cm (1") debljine	230 g	18 - 23	
Cijela riba	225 ~350 g 400 g	18 - 23 22 - 32	Pri pečenju debljih riba i onih s većim sadržajem ulja primijenite duže vrijeme pečenja.
Školjka	450 g	16 - 20	Tijekom pečenja redovito premažite prženo meso.
rak (nekuhani)	450 g	16 - 20	

Uputa za konvencijsko kuhanje

Predgrijte peć na željenu temperaturu. Slijedite upute i preporučeno vrijeme kuhanja predočene na doljnjoj tablici.
Nakon završetka kuhanja peć će biti veoma vrela. Koristite rukavice.

Jelo	Količina	Konvekcijska temperatura	Vrijeme kuhanja (minuta)	Upute
Čajni kolačići (od svježeg tijesta)	6 komada (60 g)	200°C	20-25	Pripremite tijesto. Stavite ga na grill roštilj. Ostavite stajati 5 minuta.
Žemička (pečena, pripravljena za korištenje)	4 komada (50 g)	180°C + 180 W (bez predgrijavanja)	8-10	Rasporedite žemičke na grill roštilju. Ostavite stajati 3 minute.
Bijeli kruh (od svježega tijesta)	1 vekna (otpr. 500-750 g)	200°C	20-50 (ili do potamnjenja)	Pripremite tijesto. Stavite ga na grill roštilj. Ostavite stajati 10 minuta.
Piškota (od svježega tijesta)	1 tepsija (450-500 g)	180°C	25-40	Pripremite tijesto. Stavite ga u jednu okruglu metalnu tepsiju romjera 8". Stavite ga na grill roštilj. Ostavite stajati 10 minuta.
Voćna torta	1 tepsija (1000-1200 g)	160°C + 180 W	40-60	Pripremite tijesto. Stavite ga u jednu okruglu metalnu tepsiju romjera 8 ili 9". Stavite ga na grill roštilj. Pecite dotle dok se u kolač zabijena igla ne prilijepi. Ostavite stajati 10 minuta.
Svježa pizza	1 tepsija (otpr. 1000 g)	200°C	25-40	Pripremite pizzu. Stavite ju na grill roštilj. Ostavite stajati 2 minute.
Zamrznuta pizza	400 g	220°C	18-25	Odstranite pakiranje. Stavite ga na grill roštilj. Ostavite stajati 2 minuta.

HR

<i>Jelo</i>	<i>Količina</i>	<i>Konvekcijska temperatura</i>	<i>Vrijeme kuhanja (minuta)</i>	<i>Upute</i>
Brzo-smrznuta gotova jela (makaroni i sir)	300 g	200°C + 360 W (bez predgrijavanja)	18-25	Stavite ih u odgovarajuću termootpornu zdjelu. Stavite ih na grill roštilj. Ostavite stajati 2-3 minuta.
Zamrznuta proljetna rolada	300 g	230°C	35-50	Površinu premažite jestivim uljem. Stavite proljetnu roladu jednu pored druge na grill roštilju. Ostavite stajati 1-2 minute.
Krumpir s kobasicama i jajima	1000 g	140°C + 540 W (bez predgrijavanja)	14-18	Pripremite krumpir s kobasicama i jajima. Stavite ga na grill roštilj. Ostavite ga stajati 2-3 minute.
Goveđe pečenje	1000 g	160°C + 540 W (bez predgrijavanja)	30-45	Stavite ga na grill roštilj. Na polovici vremena kuhanja okrenite ga. Ostavite stajati poklopljenog 10-15 minuta.
Pečena janjetina	1000 g	160°C + 540 W (bez predgrijavanja)	34-48	Stavite ga na grill roštilj. Na polovici vremena kuhanja okrenite ga. Ostavite stajati poklopljenog 10-15 minuta.
Svinjeće pečenje	1000 g	200°C + 540 W (bez predgrijavanja)	35-50	Stavite ga na grill roštilj. Na polovici vremena kuhanja okrenite ga. Ostavite stajati poklopljenog 10-15 minuta.
Pečena piletina	1000 g	200°C + 540 W (bez predgrijavanja)	32-47	Stavite ga na grill roštilj. Na polovici vremena kuhanja okrenite ga. Ostavite stajati poklopljenog 2-5 minuta.

Metalna tacna (Tacna za prženje)

Uputa za kuhanje

Zagrijte prethodno tacnu za prženje na staklenom tanjuru s 100%-tnim mikrovalnim učinkom. Nemojte staviti tacnu za prženje na grill roštilj.

Slijedite vremena data za kuhanje i upute u svezi kuhanja prikazane u dolje predočenoj tablici.

Poslije završetka kuhanja peč će biti jako vrela. Koristite rukavice.

Jelo	Količina	Vrijeme zagrijavanja	Način kuhanja	Vrijeme kuhanja (minuta)	Upute
Zamrznuta pizza	400 g	3	M/H. 900 W GRILL + M/H 180 W	5 8-11	
Omljet	3 jaja	3	GRILL + M/H 360 W	7-8	
Engleska slanina	2 odreska	3	GRILL + M/H 540 W	1-1,5	
Rajčica na grillu	4 komada (400 g)	3	GRILL + M/H 180 W	7-8	
Jaje na oko (žuto, spolovicom prema gore)	1 2	3 (5 ml ulja)	GRILL + M/H 540 W	0,5-1 1,5-2	
Prženo povrće	125 g 250 g	3 (5 ml ulja)	GRILL + M/H 540 W	4-5 5-6	

HR

Jelo	Količina	Vrijeme zagrijavanja	Način kuhanja	Vrijeme kuhanja (minuta)	Upute
Zamrznuti narezani štapići krumpira, za pečenje	300 g	3	GRILL + M/H 180 W	15-24	Zagrijte tacnu za prženje. Stavite na nju zamrznute narezane štapiće krumpira. Na polovici vremena kuhanja okrenite ih.
	300 g	-	M/H. 900 W	15-17	Stavite zamrznute narezane štapiće krumpira na tacnu za prženje. Poklopite ju poklopcem parnog lonca. Na polovici vremena kuhanja okrenite ih.
Zamrznuti komadi piletine	200 g	3 (5 ml ulja)	GRILL + M/H 540 W	7-9	Poulijte tacnu za prženje i zagrijte ju. Stavite na nju zamrznute komade piletine. Na polovici vremena kuhanja ih okrenite.
	200 g	-	M/H. 900 W	8-12	Stavite zamrznute komade piletine na tacnu za prženje. Poklopite ih poklopcem parnog lonca. Na polovici vremena kuhanja okrenite ih.
Losos pečeni	1 (230 g)	3 (5 ml ulja)	GRILL + M/H 540 W	6-8	Poulijte tacnu za prženje i zagrijte ju. Stavite na nju lososa. Na polovici vremena kuhanja okrenite ih.
	1 (230 g)	-	M/H. 900 W	8-12	Stavite lososa na tacnu za prženje. Poklopite ga poklopcem parnog lonca. Na polovici vremena kuhanja okrenite ih.
Hamburger pogače, svježi	240 g (120 g X 2)	3 (5 ml ulja)	GRILL + M/H 540 W	6-7	Poulijte tacnu za prženje i zagrijte ju. Stavite na nju hamburger pogače. Na polovici vremena kuhanja okrenite ih.
	240 g (120 g X 2)	-	M/H. 900 W	7-9	Stavite hamburger pogače na tacnu za prženje. Poklopite ju poklopcem parnog lonca. Na polovici vremena kuhanja okrenite ih.

Brzo miješanje zraka

Uputa za kuhanje

Zagrijte prethodno peć na željenu temperaturu. Slijedite upute u vezi vremena kuhanja i samoga kuhanja koje se nalaze u niže predloženoj tablici. Poslije završetka kuhanja peć će biti jako vrela. Koristite rukavice.

<i>Jelo</i>	<i>Količina</i>	<i>Temperatura brzog miješanja zraka</i>	<i>Vrijeme kuhanja (minuta)</i>	<i>Upute</i>
Pečena pureća prsa, svježa	400 g	200°C	30-38	Operite i osušite svježa pureća prsa. Začinite ili dinstajte. Stavite prsa u jednu termootpornu zdjelu na rešetku grilla.
Zamrznuta uzdignuta pizza	400 g	200°C	8-14	Stavite zamrznutu pizzu na grill roštilj.
Zamrznuti bagett (francuski kruh) s urezima	250 g	200°C	10-15	Stavite zamrznuti bagett na grill roštilj.
Zamrznut proljetna rolada	300 g (150 g X 2)	230°C	15-22	Stavite zamrznutu proljetnu roladu na grill roštilj.
Narezani štapići krumpira (zamrznuti proizvod od krumpira)	300 g	220°C	15-22	Stavite krumpire u termootpornu zdjelu.

HR

Uputa za Pareno

Kuhanje

Ulijte 300 ml vode iz slavine u spremnik za vodu parnog lonca.

Stavite na njega ploču parnog lonca i smjestite na njega jelo, a zatim ga poklopite poklopcem parnog lonca.

Stavite pripremljeni spremnik za vodu parnog lonca oprezno na sredinu staklenog okretnog tanjura. Držite ih paralelno!

Jelo	Količina	Temperatura brzog miješanja zraka	Vrijeme kuhanja (minuta)	Upute
Cijela riba	100 – 600 g	900 W (100 %)	15-20	Stavite pripremljeno jelo jedno pored drugog u spremnik za vodu parnog lonca. Posipajte ga s 30 ml limunove juhe i začинима.
Riblji file	100 – 600 g	900 W (100 %)	15-25	Stavite pripremljeno jelo jedno pored drugog u spremnik za vodu parnog lonca. Posipajte ga s 30 ml limunove juhe i začинима.
Škampi	100 – 600 g	900 W (100 %)	13-25	Isperite ih i očistite Stavite pripremljeno jelo jedno pored drugog u spremnik za vodu parnog lonca.
File od pilećih prsa	200 – 600 g	900 W (100 %)	15-25	Isperite ih i očistite Stavite pripremljeno jelo jedno pored drugog u spremnik za vodu parnog lonca
Tvrdo kuhano jaje	2-9 tojás	900 W (100 %)	17-25	Stavite jaja u mala udubljenja spremnika za vodu parnog lonca.
Narezana mrkva	200 g – 800 g	900 W (100 %)	13-20	Pripremite mrkvu. Irežite ju na komade.
Jabuka	200 g – 800 g	900 W (100 %)	15-20	Pripremite jabuku. Izrežite je na komade.

UPOZORENJE

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

Važne upute za sigurnost

Pročitaj pažljivo i čuvaj za buduću pripomoć






1. Ne pokušavajte sami podešavati ili popravljati vrata, kontrolnu ploču, prekidače sigurnosnog sistema zatvaranja ili bilo koji drugi dio pećnice. Opasno je za svakoga da pokušava izvesti bilo kakvu vrstu popravka koja uključuje skidanje bilo kakvog poklopca koji štiti od izlaganja mikrovalnoj energiji. Popravke trebaju vršiti samo osobe za to osposobljene i ovlaštene.
2. Ne uključujte pećnicu dok je prazna. Tijekom neupotrebljavanja najbolje je u pećnici ostaviti čašu vode. Voda će upiti svu mikrovalnu energiju ukoliko se pećnica slučajno uključi.
3. Ne sušite odjeću u mikrovalnoj pećnici. Ukoliko predugo bude unutra, odjeća će pougljeniti i izgorjeti.
4. Ne kuhajte i ne zagrijavajte hranu umotanu u papir, ukoliko vaša knjiga s uputama za spravljanje hrane u mikrovalnoj pećnici ne sadrži upute za hranu.
5. Umjesto papirnatih ubrusa za potrebe mikrovalne pećnice ne koristite novinski papir.
6. Ne upotrebljavajte drvene posude. Mogle bi se zagrijati i pougljeniti. Ne upotrebljavajte keramičke posude s metalnim (zlatnim ili srebrnim) rubovima. Uklonite metalne vrpce. Metalni predmeti mogli bi se napuniti elektricitetom, što može prouzrokovati ozbiljnu štetu.
7. Ne stavljajte kuhinjske krpe, maramice ili bilo koje druge predmete između vrata i prednjih rubova pećnice, jer to može prouzrokovati oštećenje mikrovalne energije.
8. Ne upotrebljavajte proizvode od recikliranog papira jer mogu sadržavati nečistoće koje mogu prouzrokovati iskre i/ili plamen tijekom spravljanja hrane.
9. Ne uranjajte rotirajući pladanj u vodu neposredno nakon upotrebe. Mogao bi se oštetiti ili puknuti.
10. Manje količine hrane zahtijevaju manje vremena za kuhanje ili podgrijavanje. Ukoliko ih se ostavi na propisano vrijeme za veće količine, moglo bo doći do pregrijavanja i zagorijevanja.
11. Pazite da pećnicu postavite tako da su joj prednja vrata udaljena najmanje 8cm od ruba površine na koju je stavljena, kako bi se izbjegli slučajni padovi uređaja.
12. Prije spravljanja voća i povrća, napravite rupice na njihovoj koži.
13. Ne kuhajte jaja u ljusci. Unutar jaja može doći do nakupljanja pritiska i jaje se može raspuknuti.
14. Ne pokušavajte prženje u pećnici.
15. Prije spravljanja ili odmrzavanja hrane, s nje uklonite plastične omotače. Ipak, u nekim slučajevima hrana treba biti prekrivena plastičnim slojem, pri podgrijavanju ili kuhanju, kako je navedeno u knjizi s uputama za spravljanje hrane u mikrovalnoj pećnici.
16. Ukoliko su vrata pećnice ili dijelovi za hermetičko zatvaranje vrata oštećeni, pećnica se ne smije upotrebljavati dok je ne popravi osoba kvalificirana za to.
17. Primijetite li dim, isključite pećnicu i iskopčajte kabel iz utičnice, te ostavite vrata pećnice zatvorena, kako bi se spriječilo širenje mogućeg plamena.
18. Podgrijavate li ili spravlimate hranu u posudama od plastike, papira ili ostalog zapaljivog materijala za jednokratnu uporabu, češće provjeravajte stanje u pećnici zbog mogućeg zapaljenja.
19. Djeca bez nadzora smiju koristiti pećnicu samo ako su dobila odgovarajuće upute za sigurno rukovanje i ako su razumjela opasnosti nepravilnog rukovanja.
20. Tekućine i ostale namirnice ne smiju se zagrijavati u poklopljenim posudama jer bi moglo doći do eksplozije.

Važne upute za sigurnost

Pročitaj pažljivo i čuvaj za buduću pripomoć

21. Koristite samo one posude koje su prikladne za upotrebu u mikrovalnoj pećnici.
22. Kada hranu zagrijavate u plastičnim ili papirnatim posudama pazite na pećnicu jer postoji mogućnost zapaljenja.
23. Ako primjetite dim isključite ili iskopčajte pećnicu iz zida a vrata držite zatvorena kako bi se ugušio plamen.
24. Kod mikrovalnog zagrijavanja napitaka može doći do zakašnjelog naglog vrenja, zbog toga je potrebno pažljivo rukovati s posudom.
25. Sadržaji bočica za hranjenje i posuda s hranom moraju se promiješati i protresti a prije upotrebe je potrebno provjeriti temperaturu kako se dijete ne bi opeklo.
26. Jaja u njihovoj ljusci i cijela tvrdo kuhana jaja se ne trebaju zagrijavati u mikrovalnim pećnicama jer mogu eksplodirati, čak i nakon što je prestalo mikrovalno zagrijavanje.
27. Pojednosti za čišćenje brtvi na vratima, šupljina i dodatnih dijelova.
28. Pećnicu je potrebno redovito čistiti a ostatke hrane treba ukloniti.
29. Pogreška kod održavanja pećnice čistom može dovesti do oštećenja površine što se može štetno odraziti na rok trajanja uređaja i što vjerojatno može dovesti do opasnih situacija.
30. Upotrebljavajte samo one mjerače temperature koji su preporučeni za ovu pećnicu (za one uređaje koji imaju mogućnost upotrebe sonde za mjerenje temperature).
31. Ako postoje grijači elementi tijekom upotrebe uređaj postaje vruć. Potrebno je paziti kako bi se izbjegao dodir s grijačim elementima unutar pećnice.

32. Uređaj nije namijenjen za upotrebu od strane male djece i nepostojanih osoba bez nadzora.
33. Mikrovalna pećnica mora raditi s otvorenim ukrasnim vratima.
34. Taj se priključak može izvesti tako da utikač bude pristupačan ili da se u električnu instalaciju ugradi prekidač u skladu s odredbama o električnim instalacijama.
35. Ne upotrebljavajte nagrizajuća sredstva za čišćenje i oštre metalne predmete za struganje za bi čišćenje stakla na vratima pećnice, jer tako možete ogrebat površinu, što može dovesti do pucanja stakla.

-  **UPOZORENJE:** Ako su oštećena vrata ili brtve na vratima pećnica se ne smije upotrebljavati sve dok je popravi kvalificirana osoba.
-  **UPOZORENJE:** Velika opasnost prijeti svakome tko nije kvalificirana osoba a upušta se u servisiranje ili popravlanje pećnice koje uključuje skidanje poklopca koji pruža zaštitu od izlaganja mikrovalnoj energiji.
-  **UPOZORENJE:** Tekućine i druga hrana se ne smiju zagrijavati u zatvorenim posudama jer postoji velika vjerovatnost da će eksplodirati.
-  **UPOZORENJE:** Dijetetu smijete dopustiti upotrebu pećnice bez nadzora samo u slučaju kada ste na odgovarajući način poučili dijete da je ono u stanju pećnicu upotrebljavati na siguran način i kada razumije opasnosti u slučaju nepravilne upotrebe.
-  **UPOZORENJE:** Tijekom upotrebe dijelovi pećice mogu biti vrući. Držite malu djecu dalje od uređaja.

Mikrovalno sigurno Posuđe

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

Mikrovalovi ne mogu prodirjeti u metal. Odbijaju se od metalnih predmeta u pećnicu i stvaraju elektricitet, uznemirujuću pojavu koja nalikuje bljeskanju munje. Većina posuđa koje nije od metala ali je otporno na toplinu može se upotrebljavati u mikrovalnoj pećnici. Ipak, neko posuđe može sadržavati materijale koji nisu pogodni za mikrovalnu pećnicu. Ukoliko niste sigurni je li neko posuđe odgovarajuće za upotrebu u mikrovalnoj pećnici, postoji jednostavan način kako da to saznate. Spornu posudu stavite u mikrovalnu pećnicu, a do nje stavite čašu vode. Podesite mikrovalove na JAKO na 1 minutu. Ukoliko se voda zagrije a posuda ostane hladna, znači da je odgovarajuća za upotrebu u mikrovalnoj pećnici. Ukoliko se, pak, voda ne zagrije, ali se zato posuda zagrije, znači da posuda upija mikrovalove i nije odgovarajuća za upotrebu u mikrovalnoj pećnici. Sigurno kao dio svoje kuhinjske opreme imate mnogo posuda koje su odgovarajuće za upotrebu u mikrovalnoj pećnici. Samo pročitajte sljedeći popis.

Tanjuri

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

Staklene posude

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

Plastične posude za hranu

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

Papir

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

Plastične vrećice

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

Plastično posuđe prikladno za mikrovalnu pećnicu

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

Grnčarija, zemljano posuđe i keramika

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

OPREZ

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

Provjerite posuđe prije upotrebe u mikrovalnoj pećnici.

Karakteristike hrane i

Mikrovalno kuhanje

Pripazite na hranu

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

Faktori koji utječu na vrijeme spravljanja hrane u mikrovalnoj pećnici

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

Gustoća hrane

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

Visina hrane

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

Vlažnost hrane

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

Kosti i masnoća hrane

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

Količina hrane

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

Oblik hrane

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

Prekrivanje

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

Dodavanje boje hrani

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

Prekrivanje masnim papirom

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

Premjешtanje i slaganje

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

Karakteristike hrane i Mikrovalno kuhanje

Miješanje

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

Preokretanje

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

Stavljanje debljih komada prema vanjskom rubu

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

Zaštićivanje

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

Podizanje

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

Probadanje

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

Provjeravanje je li dovoljno kuhano ili pečeno

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

Vrijeme stajanja

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

Kako čistiti pećnicu

1 Održavanje čistoće unutrašnjosti pećnice

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

2 Održavanje čistoće vanjskog dijela pećnice

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

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

4 Vrata i hermetički zatvarači vrata trebaju uvijek biti čisti. Čistite toplom vodom i sapunicom, te isperite i temeljito osušite.
NE UPOTREBLJAVAJTE ABRAZIVNA SREDSTVA, KAO NA PRIMJER PRAŠAK ZA ČIŠĆENJE ILI ČELIČNE I PLASTIČNE ČETKE ZA RIBANJE.
Metalne dijelove lakše ćete održavati ukoliko ih često prebrišete vlažnom krpom.

5 Ne koristite čistač na paru.

Pitanja i Odgovori

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

O: Nekoliko je mogućih uzroka tome:

- * Žaruljica je pregorjela
- * Vrata nisu zatvorena.

P: Prilazi li mikrovalna energija kroz prozorčić na vratima?

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

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

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

P: Zašto se jaja ponekad raspuknu?

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

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

O: Vrlo je važno da hrana odstoji?

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

P: Je li moguće spravljeti kokice u mikrovalnoj pećnici?

O: Da, ukoliko koristite dvije opcije ovdje opisane:

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

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

OPREZ

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

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

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

Informacije o napojnom kablu / Tehničke karakteristike

UPOZORENJE:

Uređaj mora biti uzemljen


Žice napojnog kabla obojene su prema sljedećem kodu:

- Plava - Nula
- Smeđa - Faza
- Zelena i Žuta - Zemlja

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

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

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

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

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

Tehničke karakteristike

	MC-8087TRC
Strujni ulaz	230 V~ 50 Hz
Strujni izlaz	900 W (IEC60705 standard ocjenjivanja)
Mikrovalna frekvencija	2450 MHz
Vanjske dimenzije	530 mm(širina) X 322 mm(visina) X 427 mm(dubina)
Potrošnja energije:	
Mikrohullámú	1350 wata
Grill	1250 wata
Kombinirano	Max. 2550 wata
Konvekcijsko	Max. 2050 wata

HR



LG Electronics Inc.

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.

Régi eszközök ártalmatlanítása

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

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/EO.
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.

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.

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 sprečıtće 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.