



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

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

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.

**MC-8087ARB
MC-8087ARS
MC-8087TR**

P/No: MFL51228840

Oprez

Oprez da biste izbegli moguću preteranu izloženost mikrotalasnoj energiji.

Pećnica ne može da radi kada su vrata otvorena zbog sigurnosnog mehanizma koji je ugrađen u vrata. Ovaj sigurnosni mehanizam automatski gasi pećnicu čim se vrata otvore, jer u suprotnom moglo bi se desiti da budete izloženi opasnoj mikrotalasnoj energiji.

Važno je da ne dirate sigurnosni mehanizam.

Ne stavljajte nikakve predmete između prednje strane pećnice i vrata, i nemojte dozvoliti da se hrana ili ostaci sredstva za čišćenje akumuliraju na površinama koje treba da se diht zatvaraju.

Ne palite pećnicu ako je oštećena. Posebno je važno da se vrata pravilno zatvaraju i da nisu oštećena (1) vrata (iskrivljena), (2) šarke i kvake (slomljene ili olabavljene), (3) diht na vratima i površine koje treba da se diht zatvaraju.

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

UPOZORENJE

Molimo vas da uvek tačno podesite vreme kuvanja jer predugo kuvanje može dovesti do toga da se HRANA zapali i oštetiti pećnicu.

Kada podgrevate tečnosti, npr. supe, sosove ili pića, u mikrotalasnoj pećnici, može se desiti da se tečnost pregreje i proključa, a da se ne pojave mehurići. Zato se može desiti da tečnost naglo iskipi. Da biste sprečili da se ovo dogodi, uradite sledeće:

1. Ne koristite posude sa ravnim ivicama i uskim grlom.
2. Ne pregrevajte tečnost.
3. Promešajte tečnost pre nego posudu stavite u pećnicu i još jednom na polovini vremena potrebnog za zagrevanje.
4. Nakon zagrevanja, pustite tečnost da odstoji još malo u pećnici, promešajte ili promućkajte pažljivo i proverite temperaturu pre jela da se ne biste opekli (pogotovo kad se radi o bebinim bočicama i teglicama hrane za bebe.)
Budite pažljivi kada vadite posudu.

UPOZORENJE

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

Kako radi mikrotalasna pećnica

Mikrotalasi su oblik energije sličan radio i TV talasima i običnoj dnevnoj svetlosti. Mikrotalasi se normalno šire kroz atmosferu i nestaju bez efekta. Mikrotalasne pećnice, međutim, imaju magnetron koji je dizajniran tako da iskoristi energiju mikrotalasa. Električna energija, koja dolazi u magnotronske cevi, se koristi da stvori mikrotalasnu energiju.

Ovi mikrotalasi dospevaju u područje kuvanja kroz otvore unutar pećnice. Rotirajući sto ili tacna su smešteni na dnu pećnice. Mikrotalasi ne mogu prodrati kroz metal, ali mogu kroz materijale kao što su staklo, porcelan i papir, materijale od kojih je napravljeno bezbedno posuđe za mikrotalasnu pećnicu.

Mikrotalasi ne greju posuđe, mada će se ono eventualno ugrejati od toplote koju stvara sama hrana.

Vrlo siguran aparat

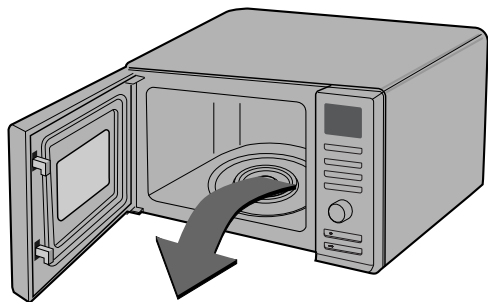
Vaša mikrotalasna pećnica je jedan od najbezbednijih kućnih aparata. Kada se vrata otvore, pećnica automatski prestaje da proizvodi mikrotalase. Mikrotalasna energija se kompletno pretvara u toplotu kada uđe u hranu, tako da nema "ostataka" energije koji bi vam naškodili kada jedete.

Oprez	170
Sadržaj	171
Ispakiravanje i stavljanje u pogon	172 ~ 173
Podešavanje sata	174
Zapor za decu	175
Brzo pokretanje	176
Podešavanje stepena učinka	177
Korišćenje stepena učinka	178
Jela na grilu	179
Kuvanje na grill kombinovano način	180
Održavanje temperature	181
Lagano čišćenje	182
Predgrevanje brzim vrelim vazduhom	183
Kuvanje brzim vrelim vazduhom	184
Kombinovano konvekcijsko kuvanje	185
Konvekcijsko predgrevanje	186
Konvekcijsko kuvanje	187
Automatsko kuvanje	188 ~ 189
Automatsko pečenje	190 ~ 191
Automatsko podgrevanje	192 ~ 193
Automatsko odmrzavanje	194
Uputstvo za automatsko odmrzavanje	195
Brzo odleđivanje	196
Brzi vodič za odleđivanje	197
Uputstvo za zagrevanje ili podgrevanje jela	198
Uputstvo za pripremanje svežeg povrća	199
Uputstvo za odmrzavanje	200
Uputstvo za korišćenje grila	201
Uputstvo za konvekciono kuvanje	202 ~ 203
Brzo mešanje vazduha uputstvo za kuvanje	204
Važne sigurnosne instrukcije pročitajte pažljivo i čuvajte ako zatreba	205 ~ 206
Sigurno posuđe za mikrotalase	207
Karakteristike hrane i kuvanje mikrotalasima	208 ~ 209
Pitanja i odgovori	210
Informacija o utikaču/Tehničke specifikacije	211

Ispakiravanje i stavljanje u pogon

Uz pridržavanje osnovnih koraka koji su ovde opisani na dve stranice brzo možete da prekontrolišete da li Vaša mikrotalasna peć funkcioniše na odgovarajući način. Molimo Vas da posebnu pažnju posvetite uputstvu koje se odnosi na izbor mesta za postavljanje peći. Kod otpakiravanja peći ubedite se da li ste uklonili svaki pripadajući deo i materijal za pakovanje. Prekontrolišite da li je peć možda oštećena tokom prevoza.

- 1** Otpakujte peć i stavite ju na jednu ravnu vodoravnu površinu.



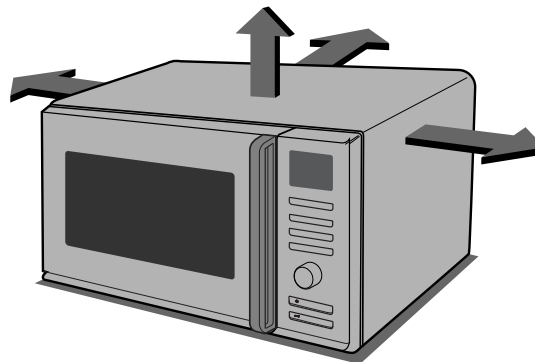
Roštilj



Stakleni okretni tanjir

Okretni prsten za vođenje tanjira

- 2** Smestite aparat na neko mesto po vlastitom izboru, ali tako da bude na visini od najmanje 85 cm, da iznad njegovog vrha bude najmanje 20 cm, te da iza njegove poledine bude najmanje 10 cm slobodnog prostora. Da bi se sprečilo njegovo prevrtanje, ispred čeonu čeonu površine aparata treba da se ostavi namanje 8 cm slobodnog prostora. Rešetka za ventilaciju peći nalazi se na vrhu aparata. Pokrivanje otvora za ventilaciju dovodi do oštećenja aparata.



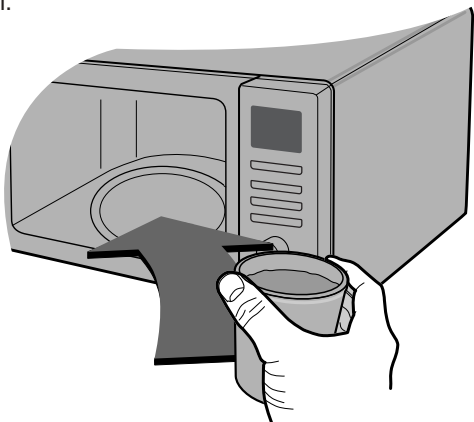
**OVU MIKROTALASNU PEĆ ZABRANJENO JE KORISTITI
ZA TRGOVAČKE CILJEVE.**

3 Mikrotalasnu peć priključite u zidni konektor (utičnicu). Pazite da na postojeću mrežnu podlogu ne bude priključen neki drugi uređaj.

Ukoliko aparat ne funkcioniše na odgovarajući način, izvucite mrežni vodič iz zidne utičnice, te ga nakon kraćeg vremena ponovno utaknite nazad u utikač.

4 Otvorite vrata prostora za pečenje držeći ručku **DOOR HANDLE**. Postavite u prostor za pečenje **Okretni prsten za vođenje tanjira**, a na njega **Stakleni okretni tanjir**.

5 U jednu **posudu pogodnu za korišćenje u mikrotalasnoj peći** napunite 300 ml vode. Stavite posudu na **Stakleni okretni tanjir**, a zatim zatvorite vrata pećnice. Ukoliko niste sigurni u vezi tipova posuda koje mogu da se koriste u mikrotalasnim pećima, pogledajte opisano na 207. stranici.



6 Za podešavanje vremena kuvanja od 30 sekundi pritisnite dugme **STOP/CLEAR**, a potom jedan puta pritisnite dugme **START**.



7 Signalna pločica aparata krećući od 30 sekundi počinje odbrojavanje unazad. Kad dostigne vrednost 0 čuje se signalni zvižduk. Otvorite vrata pećnice i proverite temperaturu vode. Ukoliko mikrotalasna peć funkcioniše na odgovarajući način, voda će biti topla. **Oprezno izvadite posudu, jer njena površina može da bude vrela.**



POSTAVLJANJE PEĆI JE ZAVRŠENO.

8 Da bi se izbegle opekotine, sadržaj staklenih flašica za dojenje i flašica s dečjom hranom treba promešati ili protresti pre korišćenja i treba da se prekontroliše njihova temperatura.

Podešavanje sata



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

SB

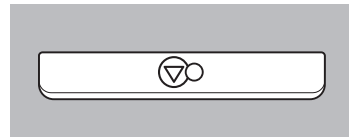
Ako sat (ili ekran) pokazuje neke čudne simbole, isključite pećnicu iz struje, ponovo je uključite pa onda namestite sat.

Možete podesiti sat bilo na sat od 12 sati ili sat od 24 sata.

U sledećem primeru pokazaću vam kako da podesite vreme na 14:35 koristeći sat podešen na 24 časa. Proverite da li ste uklonili svu ambalažu sa pećnice.

Pazite da pravilno instalirate pećnicu kao što je ranije opisano u ovom priručniku.

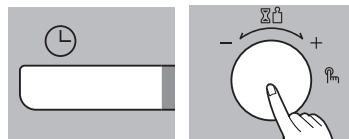
Pritisnite dugme **STOP / CLEAR**.



Pritisnite dugme **CLOCK** jedanput.

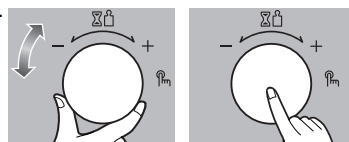
Pritisnite **DIAL** za 24-časovni prikaz vremena.

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



Pomerajte **DIAL** sve dok se na signalnoj tabli ne pojavi oznaka "14:00".

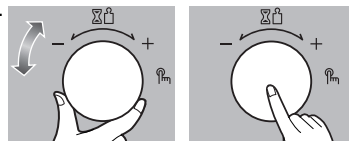
Pritisnite dugme **DIAL** da potvrdite sat.



Pomerajte **DIAL** sve dok se na signalnoj tabli ne pojavi oznaka "14:35".

Pritisnite dugme **DIAL**.

Sat počinje da odbrojava.

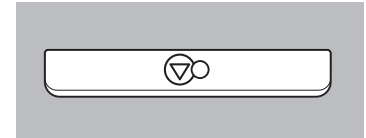


Zapor za decu



Mikrotalasnu peć opskrbili smo takvim sigurnosnim sistemom, koji onemogućuje slučajno ukopčavanje. Nakon ukopčavanja zapora za decu ne funkcioniše ni jedna funkcija mikrotalasne peći, pa tako ne može da se koristi ni za grejanje. Vrata mikrotalasne peći ipak mogu i dalje da se otvaraju, pa tako može da ih otvori i dete.

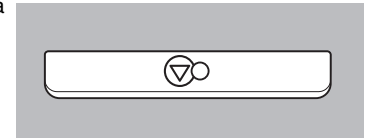
Pritisnite dugme **STOP/CLEAR**.



Pritisnite i držite pritisnutim dugme **STOP/CLEAR** sve dotle, dok se na signalnoj tabli ne pojavi oznaka "L" i dok ne čujete signalni zvižduk.

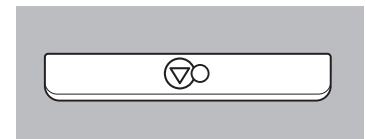
Tada se dogodilo ukopčavanje **zapora za decu**.

Pri pritisku na bilo koje dugme na signalnoj tabli pojavljuje se oznaka "L".



Ako želite da isključite **zapor za decu** pritisnite i držite pritisnutim dugme **STOP/CLEAR** sve dotle dok sa signalne table ne nestane oznaka "L".

Pri prestanku pritiskanja dugmeta čućete jedan signalni zvižduk.



SB

Brzo

Pokretanje

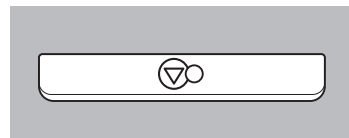
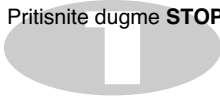
U donjem primeru na aparatu podešavamo 2-minutno kuvanje s visokim stepenom učinka.



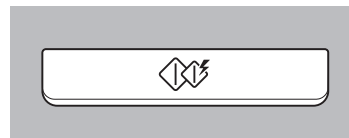
Funkcija **BRZOG POKRETANJA** omogućuje, da uz korišćenje dugmeta **BRZO POKRETANJE** podesimo vreme kuvanja na razmake od po 30 sekundi, **NA VISOK STEPEN UČINKA**.

SB

Pritisnite dugme **STOP/CLEAR**.



Za 2-minutno kuvanje na **VISOKOM** stepenu učinka pritisnite četiri puta dugme **QUICK START**. Mikrotalasna peč će da se ukopča još pre četvrtog pritiska na dugme.



Vreme kuvanja se kod kuvanja s **Brzo Pokretanje** može produžiti sve do 99 minuta i 59 sekundi uz ponovljeni pritisak na dugme **QUICK START** ili uz upotrebu brojačnika.

Za vreme kuvanja uz pomoć **OKRETNOG DUGMETA** možete da povećate ili smanjite vreme kuvanja.

Podlašavanje stepena učinka

U prikazanom primeru podesili smo grejanje smeštenog jela u trajanju od 5 minuta i 30 sekundi kod učinka od 720 W (80%).



Vaša mikrotalasna peć raspolaže s 5 različitih stepena učinka.

Stepen učinka	%	Učinka
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

Prekonontrolišite da li ste stavljanje mikrotalasne peći u funkciju obavili na način opisan u ranijim glavama uputstva za upotrebu.


Pritisnite dugme **STOP/CLEAR**.

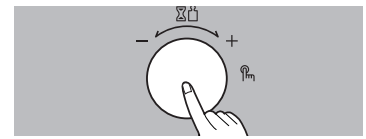


Pritisnite dugme **MODE**.



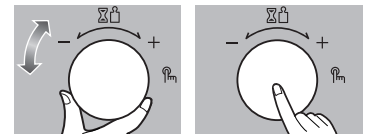
Pritisnite **DIAL** za prikaz mikro moda.

(MICRO mod () je automatski dostupan kada se selektuje dugme MODE)



Pomerajte **DIAL** sve dok se na signalnoj tabli ne pojavi oznaka "720W".

Da biste potvrdili izbor učinka pritisnite dugme **DIAL**.



Pomerajte **DIAL** sve dok se na signalnoj tabli ne pojavi oznaka "5:30".



Pritisnite dugme **START**.

Za vreme kuvanja uz pomoć **OKRETNOG DUGMETA** možete da povećate ili smanjite vreme kuvanja.



SB

Korišćenje stepena učinka

Pet različitih stepenova učinka mikrotalasne peći čini postupak pripremanja hrane maksimalno predvidljivim i kontrolisanim. Na niže prikazanoj tabeli možete da pročitate koja se primena preporučuje za pojedini izabrani stepen učinka.

Stepen učinka	Primena	Nivo učinka %	Učinak
Visoki (HIGH)	<ul style="list-style-type: none">• Vrenje vode• Potamnijavanje mlavene govedine• Kuvanje peradi, ribe, povrća• Smekšavanje narezanih komada bakalara	100%	900W(max.)
Srednje-visoki (MEDIUM HIGH)	<ul style="list-style-type: none">• Sve vrste grejanja• Prženje mesa i peradi• Kuvanje gljiva i rakova• Kuvanje jela od sira i jaja	80%	720W
Srednji (MEDIUM)	<ul style="list-style-type: none">• Zagrevavanje (krompir-pire, ručak od jednoga jela, gotova jela)• Kuvanje jaja• Kuvanje pudinga• Kuvanje riže, supe	60%	540W
Odmrzavanje, srednje-nisko (DEFROST, MEDIUM LOW)	<ul style="list-style-type: none">• Sve vrste odmrzavanja• Odmrzavanje putera i čokolade• Kuvanje manjih komada narezaka bakalara	40%	360W(**)
Nisko (LOW)	<ul style="list-style-type: none">• Omekšavanje putera, čokolade• Omekšavanje sladoleda• Kiseljenje testa od germe	20%	180W



Jela na grilu

U niže navedenom primeru prikazujemo kako treba da se kuva željeno jelo 12 minuta i 30 sekundi prema načinu kuvanja predviđenom za jela na grilu.



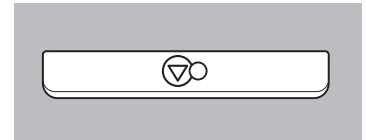
Ovom funkcijom aparata omogućuje se brzo potamnjanje i prženje jela.

Kod ovog načina funkcionisanja treba da se koristi roštilj za gril.



Pritisnite dugme **STOP/CLEAR**.


1



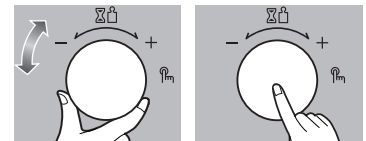
Pritisnite dugme **MODE**.

2



Pomerite **DIAL** za odabiranje **GRILL** načina korišćenja.
Prikazuje se sledeća indikacija: “”

Pritisnite **DIAL** za prikaz moda.



SB

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

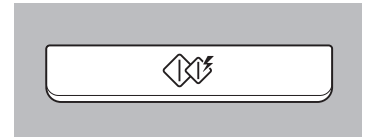
4



Pritisnite dugme **START**.

5

Za vreme kuvanja uz pomoć **OKRETNOG DUGMETA** možete da povećate ili smanjite vreme kuvanja.



Kuvanje na Gril kombinovano način

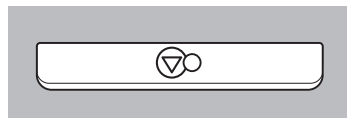
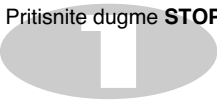
U niže navedenom primeru prikazujemo kako može da se programiše aparat za korišćenje na gril način za 25 minuta uz stepen učinka mikrotalasne peći od 180 W (20%).



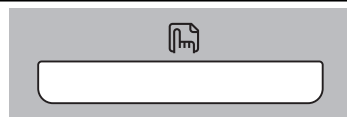
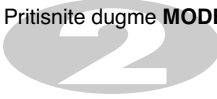
Vaša mikrotalasna peć funkcioniše i u kombinovanom načinu pogona, što znači da je odjednom ili zasebno sposobna pripremiti jelo na **gril** i **mikrotalasni** način pogona. Vreme koje je potrebno za pripremanje hrane obično je kraće, nego da se dva načina koriste odvojeno.

Pri korišćenju kombinovanog načina pogona moguće je izabrati između tri stepena mikrotalasnog učinka (20%, 40%, 60%).

Pritisnite dugme **STOP/CLEAR**.

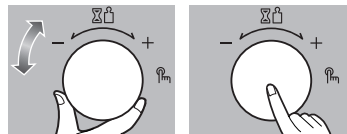


Pritisnite dugme **MODE**.



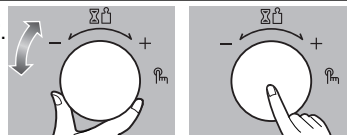
Okrenite **DIAL** da biste selektovali **GRILL COMBI** sve dok displej ne prikaže "540W".
Prikazuju se sledeće indikacije: "☞", "☞".

Pritisnite **DIAL** za prikaz moda.



Pomerajte **DIAL** sve dok se na signalnoj tabli ne pojavi oznaka "180W".

Da biste potvrdili izbor učinka pritisnite dugme **DIAL**.



Pomerajte **DIAL** sve dok se na signalnoj tabli ne pojavi oznaka "25:00".



Pritisnite dugme **START**.

Za vreme kuvanja uz pomoć **OKRETNOG DUGMETA** možete da povećate ili da smanjite vreme kuvanja.

Pri vađenju jela budite oprezni jer će posuda biti vrela!



Održavanje temperature

U sledećem primeru ću vam pokazati kako se održava temperatura od 90°C u trajanju od 30 minuta.

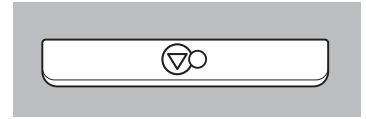


Ova mikrotalasna pećnica ima temperaturni opseg od 30°C do 90°C kada se selektuje keep warming (održavanje temperature). Inicijalno se, kada se selektuje keep warming, postavlja na 60°C.

Vašoj mikrotalasnoj je potrebno nekoliko minuta da dostigne tu temperaturu.

Kada jednom dostigne tu temperaturu, pećnica će se oglasiti zvučnim signalom BEEP da vas obavesti da je dostignuta odgovarajuća temperatura.

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



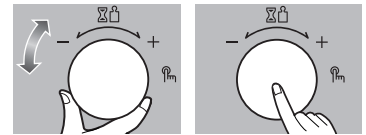
Pritisnite dugme **MODE**.



Okrenite **DIAL** da biste selektovali **KEEP WARM** sve dok displej ne prikaže "60°C".

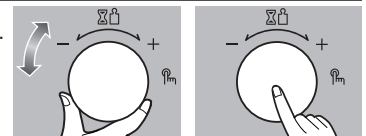
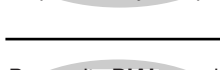
Prikazuje se sledeća indikacija: "☎"

Pritisnite **DIAL** za prikaz moda.

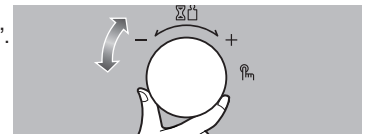


Pomerajte **DIAL** sve dok se na signalnoj tabli ne pojavi oznaka "90°C".

Za potvrđivanje temperature pritisnite dugme **DIAL**.

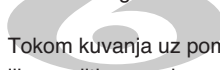


Pomerajte **DIAL** sve dok se na signalnoj tabli ne pojavi oznaka "30:00".



Pritisnite dugme **START**.

Tokom kuvanja uz pomoć **OKRETNOG DUGMETA** možete povećati ili smanjiti vreme kuvanja.



SB

Lagano

Čišćenje

Na donjem primeru pokazaćemo kako mogu da se uklone neugodni mirisi u peći.



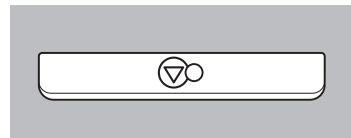
Mikrotalasna peć raspolaže i jednom specijalnom funkcijom, koja uklanja neugodne mirise.

SB

Funkcija otklanjanja neugodnih mirisa može da se koristi onda kada u mikrotalasnoj peći nema jela.

Pred postupkom čišćenja EZ-Cleaning odstranite pladenj i ostale dodatke, po končanem postupku EZ-Cleaning pa jih ponovno namestite.

Pritisnite dugme **STOP/CLEAR**.



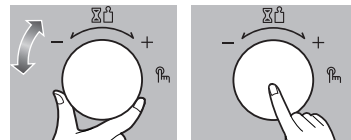
Pritisnite dugme **MODE**.



Okrenite **DIAL** da biste selektovali **EZ CLEAN** sve dok displej ne prikaže "250°C".

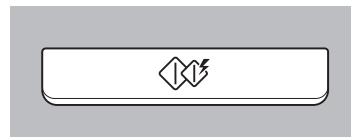
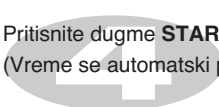
Prikazuju se sledeće indikacije: "☞", "☞↑".

Pritisnite **DIAL** za prikaz moda.



Pritisnite dugme **START**.

(Vreme se automatski počinje računati unazad).



Predgrevanje

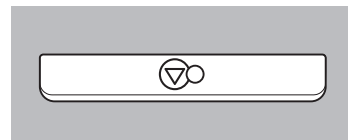
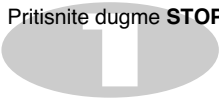
brzim vrelim vazduhom

Na donjem primeru prikazujemo kako se može peć predgrejati na temperaturu od 230°C.

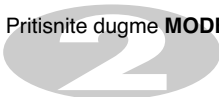


Temperaturni sadržaj peći je 100°C - 250°C. (Kod izabiranja načina pogona uz brzi vreli vazduh - mešanje vazduha, automatski se podešava temperatura od 180°C).

Pritisnite dugme **STOP/CLEAR**.

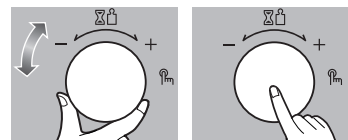


Pritisnite dugme **MODE**.



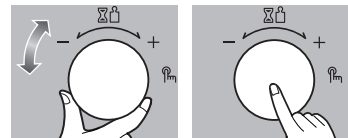
Pomerite **DIAL** za odabiranje **SPEED HOT AIR** načina pogona. Prikazuju se sledeće indikacije: “”, “”.

Pritisnite **DIAL** za prikaz moda.

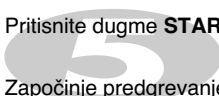


Pomerajte **DIAL** sve dok se na signalnoj tabli ne pojavi oznaka “230°C”.

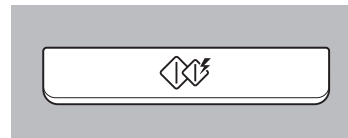
Za potvrđivanje temperature pritisnite dugme **DIAL**.



Pritisnite dugme **START**.



Započinje predgrevanje i na signalnoj tabli se pojavi oznaka “Pr-H”.



SB

Kuvanje

brzim vrelim vazduhom

Na donjem primeru prikazujemo kako može peć da se programiše na temperaturu od 230 °C i vreme trajanja kuvanja od 20 minuta.



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

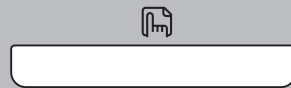
SB

Ova funkcija omogućuje zajedničko korišćenje konvekcijskog načina pogona i grill pogona.

Pritisnite dugme **STOP/CLEAR**.

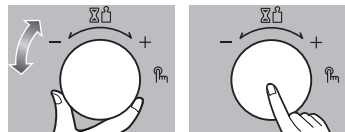


Pritisnite dugme **MODE**.



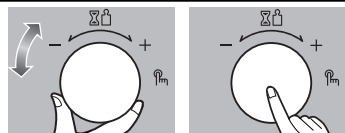
Pomerite **DIAL** za odabiranje **SPEED HOT AIR** načina pogona.

Prikazuju se sledeće indikacije: “”, “”.



Pritisnite **DIAL** za prikaz moda.

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

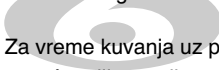


Za potvrđivanje temperature pritisnite dugme **DIAL**.

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



Pritisnite dugme **START**.



Za vreme kuvanja uz pomoć **OKRETNOG DUGMETA** možete da povećate ili smanjite vreme kuvanja.

Na donjem primeru prikazujemo kako može da se programuje peć na mikrotalasni učinak od 540 W (60%), uz konvekcijsku temperaturu od 200 °C i vreme trajanja kuvanja od 25 minuta.

Kombinovano konvekcijsko Kuvanje

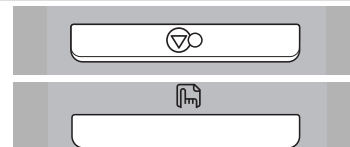


Temperaturni sadržaj konvekcijske peći je 100°C - 250°C. (Pri izabiranju načina konvekcijskog pogona automatski se podešava temperatura od 180°C).

Kod kombinovanog načina pogona možete izabrati između tri stepena mikrotalasnog učinka (20%, 40%, 60%).

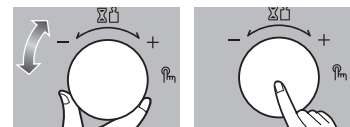
Pritisnite dugme **STOP/CLEAR**.

Pritisnite dugme **MODE**.



Okrenite **DIAL** da biste selektovali **CONV. COMBI** sve dok displej ne prikaže "540W".

Prikazuju se sledeće indikacije: "☞", "☞".
Pritisnite **DIAL** za prikaz moda.



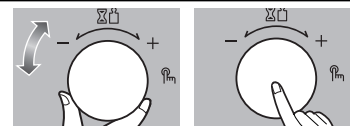
Da biste potvrdili izbor učinka pritisnite dugme **DIAL**.

(Snaga od 540W je automatski dostupna kada se selektujete mod CONV. COMBI.)

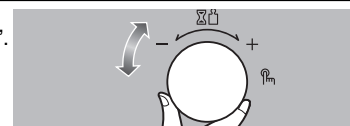


Pomerajte **DIAL** sve dok se na signalnoj tabli ne pojavi oznaka "200°C".

Za potvrđivanje temperature pritisnite dugme **DIAL**.



Pomerajte **DIAL** sve dok se na signalnoj tabli ne pojavi oznaka "25:00".



Pritisnite dugme **START**.

Za vreme kuvanja uz pomoć **OKRETNOG DUGMETA** možete povećati ili smanjiti vreme kuvanja.

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



SB

Konvekcijsko Predgrevanje

Na donjem primeru prikazujemo kako se peč može predgrejati 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).

SB

* Peć raspolaže i funkcijom kiseljenja na temperaturi od 40°C. Ako koristite ovu funkciju, a temperatura peći pređe temperaturu od 70°C, na signalnoj tabli će da se pojavi kod za označavanje greške "F-14".

Pričekajte dok se peč ne ohladi.

Peći je potrebno nekoliko minuta da dostigne podešenu temperaturu.

Čim peč dostigne odgovarajuću temperaturu zvučni signal zviždukom označuje da je dostignuta odgovarajuća temperatura. Tada stavite jelo u peč i počnite sa kuvanjem.

Pritisnite dugme **STOP/CLEAR**.

Pritisnite dugme **MODE**.



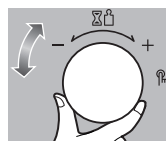
Pomerajte **DIAL** za odabiranje **CONV.** načina korišćenja. Prikazuje se sledeća indikacija: "☼"

Pritisnite **DIAL** za prikaz moda.



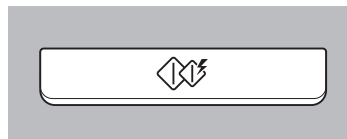
Pomerajte **DIAL** sve dok se na signalnoj tabli ne pojavi oznaka "230°C".

Za potvrđivanje temperature pritisnite dugme **DIAL**.



Pritisnite dugme **START**.

Počinje zagrevanje i na signalnoj tabli se pojavljuje oznaka "Pr-H".



Konvekcijsko Kuvanje

Na donjem primeru prikazujemo kako se može peč prvo zagrejati, a zatim se pripremiti jelo na temperaturi od 230 °C, uz vreme kuvanja od 50 minuta.



Temperaturni sadržaj konvekcijske peći je 40°C, 100°C - 250°C. (Pri izabiranju načina pogona uz brzi vrela vazduh – mešanje vazduha, automatski se podešava temperatura od 180°C).

Ako nije ostvorena temperatura peč se automatski podešava na temperaturu od 180°C. Temperatura kuvanja može da se podesi OKRETNIM DUGMETOM.

U toku konvekcijskog kuvanja treba da se koristi gril roštilj.



Pritisnite dugme **STOP/CLEAR**.

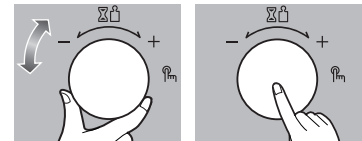
Pritisnite dugme **MODE**.



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

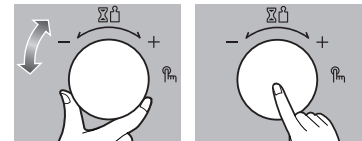
Prikazuje se sledeća indikacija: "☼"

Pritisnite **DIAL** za prikaz moda.



Pomerajte **DIAL** sve dok se na signalnoj tabli ne pojavi oznaka "230°C".

Za potvrđivanje temperature pritisnite dugme **DIAL**.



Pomerajte **DIAL** sve dok se na signalnoj tabli ne pojavi oznaka "50:00".



Pritisnite dugme **START**.

Za vreme kuvanja uz pomoć **OKRETNOG DUGMETA** možete da povećate ili smanjite vreme kuvanja.



SB

Automatsko Kuvanje

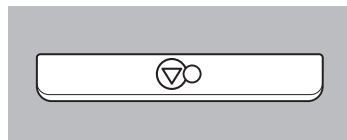
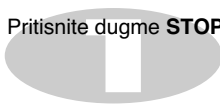
Na donjem primeru prikazujemo automatsko pripremanje kuvanja 0,6 kg krompir s korom.



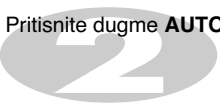
Funkcija **Automatsko kuvanje** omogućuje pripremanje najvećeg broja omiljenih jela nakon odabiranja tipa jela i davanja podataka o težini.

SB

Pritisnite dugme **STOP/CLEAR**.



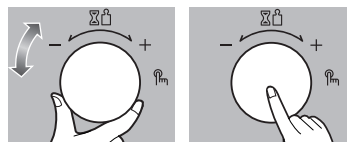
Pritisnite dugme **AUTO COOK**.



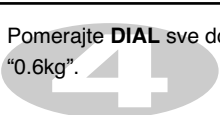
Pomerajte **DIAL** sve dok se na signalnoj tabli ne pojavi oznaka "Ac 1".



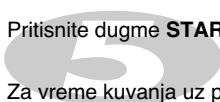
Za potvrđivanje kategorije pritisnite dugme **DIAL**.



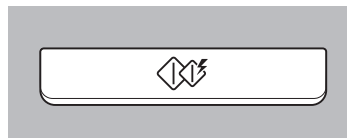
Pomerajte **DIAL** sve dok se na signalnoj tabli ne pojavi oznaka "0.6kg".



Pritisnite dugme **START**.



Za vreme kuvanja uz pomoć **OKRETNOG DUGMETA** možete da povećate ili smanjite vreme kuvanja.



<i>Funkcija</i>	<i>Kategorija</i>	<i>Ograničenje količine</i>	<i>Sredstvo</i>	<i>Temperatura jela</i>	<i>Uputstvo</i>
Automatsko Kuvanje	Krompir s korom (Ac 1)	0,2 - 1,0 kg	Stakleni okretni tanjir	Sobna temperatura	<ol style="list-style-type: none"> Izaberite krompire srednje veličine (180-220 g). Operite i osušite krumpire. Jednom viljuškom probodite krompire. Krumpire stavite u peć. Nakon kuvanja prekrijte ga aluminijskom folijom i ostavite stajati 5 minuta.
	Sveže povrće (Ac 2)	0,2 - 0,8 kg	U mikrotalasnoj posudi	Sobna temperatura	<ol style="list-style-type: none"> Smestite povrće u mikrotalasnu posudu odgovarajućih dimenzija. Zavisno od količine povrća dodajte sledeće količine vode: ** 0,2 kg - 0,4 kg : 2 čajne kašike vode ** 0,5 kg - 0,8 kg : 4 čajne kašike vode Prekrijte posudu plastičnom folijom i stavite posudu u peć. Nakon kuvanja promešajte 3-4 sekunde. Pokrivenog ga ostavite stajati 3 minute.
	Zamrznuto povrće (Ac 3)	0,2 - 0,8 kg	U mikrotalasnoj posudi	Zamrznuto	<ol style="list-style-type: none"> Stavite povrće u jednu mikrotalasnu posudu odgovarajuće veličine. Zavisno od količine povrća dodajte sledeće količine vode: ** 0,2 kg - 0,4 kg : 2 čajne kašike vode ** 0,5 kg - 0,8 kg : 4 čajne kašike vode. Prekrijte posudu plastičnom folijom i stavite posudu u peć. Nakon kuvanja promešajte ga 3-4 sekunde. Pokrivenog ga ostavite stajati 3 minute
	Riža / testo (Ac 4)	0,1 - 0,3 kg	U mikrotalasnoj posudi	Sobna temperatura (riža)	<ol style="list-style-type: none"> Smestite rižu/testo i proključalu vodu u koju dodajte 1/4 – 1 čajne kašike soli, u jednu veliku duboku zdelu. Jelo smestite u peć. Nakon kuvanja ga promešajte. Ostavite ga stajati pokrivenoga 5 minuta Primedbe: Riža: 100 g bele riže dodajte 300 ml proključale vode. Pokrijte ga plastičnom folijom i dajte da se provetri. Testo: 100 g testa dodajte 400 ml proključale vode. Nemojte ga poklopiti. Tako ćete sprečiti slepljivanja tokom kuvanja Promešajte ga barem dva puta.

Automatsko pečenje

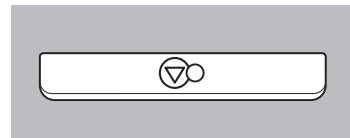
U dole navedenom primeru prikazujemo pripremanje 1,4 kg Pečena govedina.



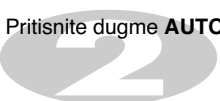
Funkcija **Automatsko pečenje** omogućuje pripremanje najvećeg broja omiljenih jela nakon odabiranja tipa jela i davanja podataka o težini.

SB

Pritisnite dugme **STOP/CLEAR**.

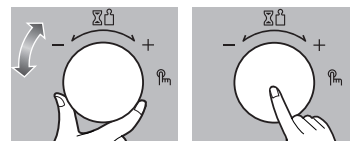


Pritisnite dugme **AUTO ROAST**.

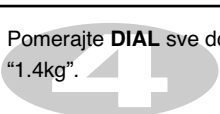


Pomerajte **DIAL** sve dok se na signalnoj tabli ne pojavi oznaka "Ar 1".

Za potvrđivanje kategorije pritisnite dugme **DIAL**.

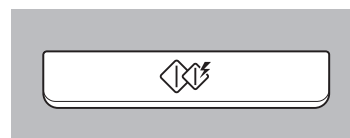
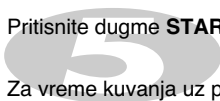


Pomerajte **DIAL** sve dok se na signalnoj tabli ne pojavi oznaka "1.4kg".



Pritisnite dugme **START**.

Za vreme kuvanja uz pomoć **OKRETNOG DUGMETA** možete da povećate ili smanjite vreme kuvanja.



<i>Funkcija</i>	<i>Kategorija</i>	<i>Ograničenje količine</i>	<i>Sredstvo</i>	<i>Temperatura jela</i>	<i>Uputstvo</i>
Automatsko pečenje	Pečena govedina (Ar 1)	0,5 - 1,5 kg	U termootpornoj zdeli	Hlađeno	<ol style="list-style-type: none"> 1. Premažite meso uljem. 2. Stavite ga u termootporna zdela. 3. Kada čujete zvučni signal, u slučaju potrebe posipajte mesnu supu i okrenite ga. 4. Nakon kuvanja prekrijte meso aluminijskom folijom i ostavite ga stajati 10 minuta.
	Pečena svinjetina (Ar 2)	0,5 - 1,5 kg	U termootpornoj zdeli	Hlađeno	<ol style="list-style-type: none"> 1. Premažite meso uljem. 2. Stavite ga u termootporna zdela. 3. Kada čujete zvučni signal, u slučaju potrebe posipajte mesnu supu i okrenite ga. 4. Posle kuvanja prekrijte meso aluminijskom folijom i ostavite ga stajati 10 minuta.
	Pečena (cela) piletina (Ar 3)	0,8 - 1,5 kg	U termootpornoj zdeli	Hlađeno	<ol style="list-style-type: none"> 1. Operite je i osušite joj kožu. Premažite piletinu uljem. Noge joj premotajte pamučnom špagom. 2. Smestite ga u termootporna zdela. 3. Kada čujete zvučni signal, u slučaju potrebe posipajte mesnu supu i okrenite ga. 4. Posle kuvanja prekrijte meso aluminijskom folijom i ostavite ga stajati 10 minuta.
	Pečeni pileći batak (Ar 4)	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 termootporna zdela. 3. Kada čujete zvučni signal, okrenite ga. 4. Posle kuvanja prekrijte ga aluminijskom folijom i ostavite ga stajati 2 minute.

Automatsko podgrevanje

Na donjem primeru prikazujemo pripremanje 0,6 kg Hladna jela.

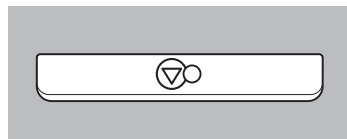
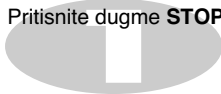


Funkcija **Auto Reheat** (automatsko podgrevanje) omogućava da podgrevanje hrane bude pogodno i jednostavno za upotrebu. Mikrotalasna je programirana za automatsko podgrevanje hrane.

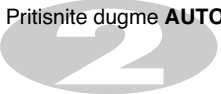
SB

Za podešavanje funkcije **Auto Reheat** ova pećnica ima nekoliko opcija: Soup/Sauce (supe/sosovi), Chilled ready meal (hladna gotova jela), Beverage (napici), Frozen muffin (smrznuta peciva).

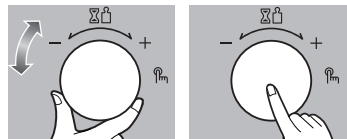
Pritisnite dugme **STOP/CLEAR**.



Pritisnite dugme **AUTO REHEAT**.



Pomerajte **DIAL** sve dok se na signalnoj tabli ne pojavi oznaka "rh 2".

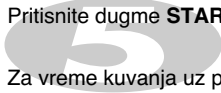


Za potvrđivanje kategorije pritisnite dugme **DIAL**.

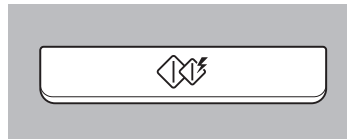
Pomerajte **DIAL** sve dok se na signalnoj tabli ne pojavi oznaka "0.6kg".



Pritisnite dugme **START**.



Za vreme kuvanja uz pomoć **OKRETNOG DUGMETA** možete da povećate ili smanjite vreme kuvanja.



Funkcija	Kategorija	Ograničenje količine	Sredstvo	Temperatura jela	Uputstvo
Automatsko podgrevanje	Supa / Sos (rh 1)	0,2 - 0,8 kg	Činija/Fabričko pakovanje	Sobna temperatura	Sipajte supu/sos u činiju koja može da se koristi u mikrotalasnoj pećnici. Poklopite je poklopcem ili plastičnim omotom. Kad se zagreje, promešajte. Neka odstoji 2 minuta zajedno sa poklopcem. Ponovo promešajte.
	Hladna jela (rh 2)	0,3 - 0,6 kg	Sopstvena posuda / pakovanje koje treba da se probuši	Hlađeno	<p>Probušite gornji deo štapićem za ražnjice. Stavite hranu na staklenu ploču. Posle kuvanja neka jelo odstoji 2-3 minuta pre služenja.</p> <p>- Jela koja mogu da se mešaju, napr.: špageti bolonjeze, dinstano meso - Jela koja ne mogu da se mešaju, napr.: lasanje, pite</p> <p>Napomena: Ako je hrana u kesama, probušite svaki deo posebno, kao što su napr. deo sa mesom, sa pirinčem/testeninom itd. - Jela koja mogu da se mešaju promešajte kad čujete beep signal. - Jela koja ne mogu da se mešaju nije potrebno da mešate prilikom beep signala.</p>
	Napici (rh 3)	1 - 4 šolje (1 šolja = 200 ml)	Šolja koja može da se koristi u mikrotalasnoj	Sobna temperatura	<p>1. Prvo proverite da li ta šolja može da se koristi u mikrotalasnoj pećnici. Stavite drvene štapiće za ražnjice ili štapiće za sladolede u svaku od šolja da bi se promešao napitak. Nemojte da poklapate.</p> <p>2. Nakon zagrevanja, dobro promešajte pre služenja.</p>
	Smrznuta peciva (rh 4)	1 - 4 komada peciva (1 pecivo = 75-80 g)	Stakleni poslužavnik	Zamrznuto	<p>1. Rasporedite podjednako peciva po obodu staklenog poslužavnika.</p> <p>2. Nakon zagrevanja, ostavite da odstoji 1/2 minuta.</p>

Automatsko Odmrzavanje



Mikrotalasna peć ima 4 stepena odmrzavanja: **Meso (meat)**, **Perad (poultry)**, **Riba (fish)** és **Hleb (bread)**; uz svaki stepen odmrzavanja pripada različiti stepen učinka.

SB

Preporučujemo da pre kuvanja proverite jelo koje pripremate budući da temperatura i gustoća jela može biti različita. Posebno treba obratiti pažnju na velike komade filovanoga mesa i piletine koje nameravate peći; određena jela pre kuvanja ne treba sasvim odmrznuti. Na primer, riba se priprema tako brzo da se u određenom slučaju kuvanje ili pečenje treba početi u blago zamrznutom stanju. Hleb automatski program pogodan je za odmrzavanje peciva manjih dimenzija, na pr. zemički ili manjih hlebova. Kod odmrzavanja hlebova potrebno je izvesno vreme stajanja da se odmrzne i njihova sredina. Na donjem primeru automatski ćemo odmrznuti 1,4 kg peradi smrznute u dubokom zamrzivaču.

Pritisnite dugme **STOP/CLEAR**.

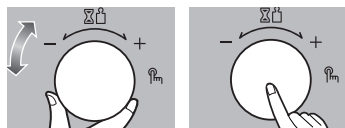
Izmerite težinu jela koje želite odmrznuti. Proverite dal i ste izdvojili svaki metalni materijal za pakovanje i vezanje, a zatim stavite jelo u peć i zatvorite vrata peći.



Pritisnite dugme **AUTO DEFROST**.

Pomerajte **DIAL** sve dok se na signalnoj tabli ne pojavi oznaka "dEF2".

Za potvrđivanje kategorije pritisnite dugme **DIAL**.



Upišite težinu zamrznutog jela koje nameravate da odmrznete.

Pomerajte **DIAL** sve dok se na signalnoj tabli ne pojavi oznaka "1.4kg".



Pritisnite dugme **START**.

Tokom odmrzavanja kod oglašavanja signalnog zvižduka otvorite vrata prostora za pečenje i u cilju ravnomernog odmrzavanja okrenite, odnosno razdvojite jelo. Već odmrznute delove odstranite, ili ih prekrijte u cilju usporavanja daljega odmrzavanja. Nakon završetka ove radnje zatvorite vrata prostora za pečenje peći te dugmetom **START (pokretanje)** nastavite odmrzavanje. **Aparat prekida postupak odmrzavanja samo onda, ako se otvore vrata prostora za pečenje (eventualni signalni zvižduci ne označavaju završetak odmrzavanja).**



Uputstvo za automatsko odmrzavanje

* Hrana koja se odmrzava treba da se postavi u jednu posudu odgovarajućih dimenzija pogodnu za korišćenje u mikrotalasnoj peći i bez poklapanja treba da se smesti na okretni tanjir.

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

* Čim bude moguće, razdvojite različite tipove hrane, na primer mleveno meso, mesne odreske, kobasice i šunke.

Prilikom oglašavanja signalnog zvižduka izvadite jelo iz peći i okrenite ga te vratite nazad u peć. Tada izvadite odmrznute delove. Nastavite odmrzavanje još zamrznutih komada.

Nakon odmrzavanja ostavite jelo stajati da bi se potpuno odmrzlo.

Jelo	Ograničenje količine	Sredstvo	Uputstvo
Meso (dEF1) Perad (dEF2) Riba (dEF3)	0,1 - 4,0 kg	Mikrotalasna tacna	Meso Mlevena govedina, batac s kostima, narezano meso za perkelt, poledina, stražnje meso, hamburger, svinjetina, jagnjetina, mesna rolada, kobasica, kotlet (1,2 cm). Nakon odmrzavanja ostavite stajati 5-15 minuta. Perad Cela piletina, batac, prsa, ćureća prsa (ispod 2,0 kg) Nakon odmrzavanja ostavite stajati 20-30 minuta. Riba S fileom, narezana, cela, morski plodovi Posle odmrzavanja ostavite stajati 10-20 minuta.
Hleb (dEF4)	0,1 - 0,5 kg	Papirnata salveta	Kriške hleba, zemičke, francuski hleb, itd. Nakon odmrzavanja ostavite stajati 10-20 minuta.

Brzo odleživanje

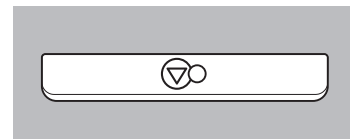


Ovu funkciju koristite za brzo odleživanje mlevenog mesa.

Potrebno je određeno propisano vreme da bi se odledilo i meso u sredini. U sledećem primeru ću vam pokazati kako da odledite 0,5kg smrznutog mlevenog mesa.

Pritisnite dugme **STOP/CLEAR**.

Izmerite hranu koju treba da odledite. Obavezno uklonite bilo kakve metalne vrpce ili omote; potom stavite hranu u mikrotalasnu i zatvorite vrata.



Pritisnite jednom **QUICK DEFROST**.

(Stavite 0,5kg mesa)

Mikrotalasna će odmah automatski početi sa radom.



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

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

Brzi vodič za odležavanje

Koristite ovu funkciju da biste brzo odledili mleveno meso.

Kompletno odmotajte mleveno meso i izvadite iz omota. Stavite meso na tanjir koji se može koristiti u mikrotalasnoj pećnici.

Kada se čuje beep signal, izvadite mleveno meso iz mikrotalasne pećnice, okrenite ga i vratite u mikrotalasnu.

Pritisnite start za nastavak odležavanja. Na kraju programa izvadite mleveno meso iz mikrotalasne, pokrijte ga aluminijumskom folijom i neka odstoji 5-15 minuta ili dok se potpuno ne odleđi.

Kategorija	Masa	Posuđe	Instrukcije
MLEVENO MESO	0,5 kg	Tanjir koji se može koristiti u mikrotalasnoj pećnici	Mleveno meso Mleveno meso posle odležavanja neka postoji 5-15 minuta pokriveno aluminijumskom folijom.

Da bi zagrevanje ili podgrejavanje jela u mikrotalasnoj peći bilo uspješno treba u obzir uzeti brojne važne elemente. Treba da se izmeri masa jela koje se namerava zagrejati, da bi se moglo odrediti vreme grejanja. U cilju maksimalne učinkovitosti jelo se u posudu treba staviti u kružnom obliku. Jelo koje je sobne temperature brže se zagreva od onog koje se nalazi u frižideru. Jela u konzervi treba izvaditi iz konzerve i premestiti u zdelu pogodnu za korišćenje u mikrotalasnoj peći. Jelo se ravnomernije zagreva, ako ga prekrijemo poklopcem pogodnim za korišćenje u mikrotalasnoj peći ili plastičnom folijom koja propušta vazduh. U cilju izbegavanja opekotina zbog vrela pare poklopac treba odstraniti vrlo pažljivo. Kod zagrevanja i grejanja do visoke topline imajte u vidu slideće preporuke.

Upustvo za zagrevanje ili podgrejavanje jela

Jelo	Vreme grejanja (VISOKI stepen)	Posebna uputstva
Mesni odresci 3 odreska (debljine 0,5 cm)	1-2 minute	Odrreske treba staviti u tanjir pogodan za korišćenje u mikrotalasnoj peći. Prekrijte ga folijom koja propušta vazduh.. Primerba: Sos 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 tanjir pogodan za korišćenje u mikrotalasnoj peći. Prekrijte ga folijom koja propušta vazduh.
Riblj file (170-230 g)	1-2 minute	Ribu treba staviti u tanjir pogodan za korišćenje u mikrotalasnoj peći. Prekrijte ju folijom koja propušta vazduh.
Losos 1 porcija (300 g)	4-6 minute	Losos treba staviti u tanjir pogodan za korišćenje u mikrotalasnoj peći. Prekrijte ga folijom koja propušta vazduh.
Ragu 1 zdelca 4 zdele	1,5-3 minute 4,5-7 minute	Treba se KUVATI u poklopljenoj zdeli pogodnoj za korišćenje u mikrotalasnoj peći. Kod polovine vremena kuvanja treba da se promeša.
Ragu krema ili sir 1 zdelica 4 zdelice	1-2,5 minute 3,5-6 minute	Treba se KUVATI u poklopljenoj zdeli pogodnoj za korišćenje u mikrotalasnoj peći. Kod polovine vremena kuvanja treba da se promeša.
Punjeno meso ili gril goveđi odrezak 1 sendvič (1/2 zdelice mesnog fila) bez zemičke	1-2,5 minute	Fil i zemičke treba odvojeno zagrejati. Treba se KUVATI u poklopljenoj zdeli pogodnoj za korišćenje u mikrotalasnoj peći. Jednom se treba promešati. Zemička se treba zagejati na dole opisani način.

Jelo	Vreme grejanja (VISOKI stepen)	Posebna uputstva
Krompir pire 350 g	2,5-3,5 minute 6-9 minute	Treba se KUVATI u poklopljenoj zdeli pogodnoj za korišćenje u mikrotalasnoj peći. Kod polovine vremena kuvanja treba da se promeša.
Dinstani pasulj 1 zdjelica	1,5-3 minute	Treba se KUVATI u poklopljenoj zdeli pogodnoj za korišćenje u mikrotalasnoj peći. Kod polovine vremena kuvanja treba da se promeša.
Ravioli testo ss sosom 1 zdelica 4 zdelice	2,5-4 minute 7,5-11 minute	Treba se KUVATI u poklopljenoj zdeli pogodnoj za korišćenje u mikrotalasnoj peći. Kod polovine vremena kuvanja treba da se promeša.
Riža 1 zdelica 4 zdelice	1-1,5 minute 3,5-5 minute	Treba se KUVATI u poklopljenoj zdeli pogodnoj za korišćenje u mikrotalasnoj peći. Kod polovine vremena kuvanja treba da se promeša.
Sendvič Pecivo ili zemička 1 kom.		Zamotajte ga u papirnatu salvetu i smestite na okretni tanjir.
Variva 1 zdelica 4 zdelice	1,5-2,5 minute 3,5-5,5 minute	Treba se KUVATI u poklopljenoj zdeli pogodnoj za korišćenje u mikrotalasnoj peći. Kod polovine vremena kuvanja treba da se promeša.
Supa 1 porcija (230 g)	1,5-2 minute	Treba se KUVATI u poklopljenoj zdeli pogodnoj za korišćenje u mikrotalasnoj peći. Kod polovine vremena kuvanja treba da se promeša.
Jedno jelo (1 porcija) meso 125 g, krompir pire 150 g kuvana šargarepa 150 g	9 -14 (uz učinak od 540 W)	Treba se KUVATI u poklopljenoj zdeli pogodnoj za korišćenje u mikrotalasnoj peći.

Úputstvo za pripremanje svežeg povrća

Povrće	Količina	Vreme grejanja (VISOKI stepen)	Treba napraviti
Artičoka (230 g/db)	2 srednja 4 srednja	4,5-7 minute 10-12 minute	Očistite ju. Dodajte 2 kašike vode i 2 kašike sosa. Poklopite je.
Šparoga, sveža, cela	450 g	3-6 minute	Dodajte joj 1 šolju vode. Poklopite je.
Zeleni pasulj	450 g	6-10 minute	U jednoj termootpornoj zdeli s poklopcem, od 1,5 litre, dodajte 1/2 šolje vode. Na polovini vremena kuvanja promešajte.
Repica, sveža, cela	450 g	10-14 minute	U jednoj poklopljenoj termootpornoj zdeli, od 1,5 litre, dodajte 1/2 šolje vode. Na polovini vremena kuvanja promešajte.
Brokule, sveže, cele	300 g	3,5-4 minute	Smesite brokule u jednu posudu za pečenje. Dodajte 1/2 šolje vode.
Kupus, sveži, narezan	450 g	7-9 minute	U jednoj termootpornoj zdeli s poklopcem, od 1,5 litre, dodajte 1/2 šolje vode. Na polovini vremena kuvanja promešajte.
Repica, sveža, narezana	200 g	2-3 minute	U jednoj poklopljenoj termootpornoj zdeli, od 1,5 litre, dodajte 1/4 šolje vode. Na polovini vremena kuvanja promešajte.
Karfiol, sveži, ceo	450 g	5-7 minute	Očistite ga. U jednoj poklopljenoj termootpornoj zdeli, od 1,5 litre, dodajte 1/4 šolje vode. Na polovini vremena kuvanja promešajte.
Svež Kukuruz	2 klipa	4-8 minute	Okrunite. Dodajte 2 supene kašike vode u sud za pečenje od 1,5 litre. Pokrijte.

Povrće	Količina	Vreme grejanja (VISOKI stepen)	Treba napraviti
Gijliva, sveža, narezana	230 g	1,5-2,5 minute	Stavite gljive u jednu termootpomu zdelu od 1,5 litre s poklopcem. Na polovini vremena kuvanja promešajte.
Pasternak, sveži, narezani	450 g	6-8 minute	U jednoj termootpornoj zdeli s poklopcem, od 1,5 litre, dodajte 1/2 šolje vode. Na polovini vremena kuvanja promešajte.
Zeleni grašak, sveži	4 dzjelice	6-9 minute	U jednoj termootpornoj zdeli s poklopcem, od 1,5 litre, dodajte 1/2 šolje vode. Na polovini vremena kuvanja promešajte.
Slatki krompir, ceo (170-230 g/kom)	2 srednje 4 srednje	5-9 minute 9-13 minute	Viljuškom ga izbodite. Stavite ga u 2 papirnate salвете. Na polovini vremena kuvanja okrenite ga.
Krompir, ceo (170-230 g/kom)	2 kom 4 kom	5,5-7,5 minute 9,5-14 minute	U jednoj termootpornoj zdeli s poklopcem, od 2litre, dodajte 1/2 šolje vode.
Spanać, sveži, listovi	450 g	6-8 minute	U jednoj termootpornoj zdeli s poklopcem, od 2litre, dodajte 1/2 šolje vode.
Courgette, sveži, narezani	450 g	4,5-7,5 minute	U jednoj termootpornoj zdeli s poklopcem, od 1,5 litre, dodajte 1/2 šolje vode.
Courgette, sveži, ceo	450 g	6-9 minute	Viljuškom ga izbodite. Stavite ga u 2 papirnate salвете. Okrenite ga, te na polovini vremena kuvanja presložite.

Uputstvo za Odmrzavanje

Predlozi i uputstva za odmrzavanje mesa

Ukoliko u pakovanju mesa nema metalnih pripadajućih delova tada se odmrzavanje mesa može obaviti i u njihovu spostvenom pakovanju. Odstranite svaki metalni prsten, materijal za vezanje ili foliju.

Da bi se prihvatila mesna supa smestite meso na jednu tacnu pogodnu za korišćenje u mikrotalasnoj peći. Meso odmrznite tek toliko, koliko je potrebno. Odmah čim je moguće razdvojite različite komade kao na pr. mesne odreske, kobasice, narezanu šunku. Odmah, čim je moguće odstranite odmrznute komade, a zatim nastavite s odmrzavanjem. Odmrzavanje većih komada mesa možete završiti i započeti s vremenom stajanja, onda kada viljušku laganim pritiskom možete ubosti u sredinu mesa. Sredina mesa tada još može biti ledena. Ostavite ga stajati dok se sasvim ne otopi.

Jelo	Ograničenje količine	Vreme odmrzavanja (minuta)	Vreme stajanja (minuta)	Uputstvo
GOVEDINA				Odstranite pakovanje s mesa Zamrznuto meso stavite na jednu tacnu pogodnu za korišćenje u mikrotalasnoj peći. Odmrzavanje vršite na 40%-skom stepenu učinka. Na polovini postupka odmrzavanja okrenite meso. (tada odstranite već otopljene delove.)
Mlevena govedina	500g	6 - 8	5 - 10	
biftek, poleđina	500g	4 - 6	5 - 10	
goveđe pečenje, pržolica (bez kostiju)	1000g	12 - 15	10 - 15	
PERAD				
Celo pile	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				
Cela riba	450g	6 - 8	5 - 10	
Riblji file	500g	7 - 9	5 - 10	
Škampi	250g	4 - 6	5 - 10	

Upustvo za korišćenje grila

Preporuke za pripremanje jela od mesa na grilu

Odrežite s mesa masne delove. Pazite da ne zarežete u meso (u suprotnom se meso smota).

Posložite meso na rešetku. Premažite ga otopljenim puterom ili uljem. Na polovini pripremanja mesa okrenite ga.

Jelo	Količina	Vreme kuvanja na (HIGH (visokom) stepenu, minute)	Treba učiniti
Hamburger meso	50g x 2 100g x 2	11 - 14 17 - 21	Premažite ga uljem ili otopljenim puterom. Tanje odreske možete smestiti na rešetku. Deblje komade stavite na jednu tacnu. Na polovini vremena pečenja ga okrenite.
Beafsteak (2,5 cm (1") debljine) krvav srednji prepečen	230g x 2 230g x 2 230g x 2	16 - 18 19 - 21 23 - 25	
Janjeći odrezak (2.5 cm debljine)	230g x 2	22 - 29	
Kobasica (2.5 cm debljine)	230g x 2	11 - 14	

Preporuke za korišćenje grila kod ribljih jela

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

Pre i tokom pečenja ribu ili morske plodove treba premazati puterom, margarinom ili uljem. Tako riblje meso neće biti suvo. Preporučamo primjenu vremenskih razdoblja označenih u donjoj tablici. Kod polovine vremena pečenja na grilu celih komada ribe i ribljih komada, njih treba oprezno okrenuti. Prema potrebi možete oprezno okrenuti i deblje komade ribljeg filea.

Jelo	Količina	Vreme kuvanja na (HIGH (visokom) stepenu, 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 ga okrenite.
1.5 cm (1/2") debljine	230 g	17 - 21	
Ribljí odresci 2.5 cm (1") debljine	230 g	18 - 23	
Cela riba	225 - 350 g 400 g	18 - 23 22 - 32	Pri pečenju debljih riba i onih s većim sadržajem ulja koristite duže vreme pečenja.
Školjka rak (nekuvani)	450 g 450 g	16 - 20 16 - 20	Za vreme pečenja redovno mažite prženo meso.

SB

Uputstvo za konvekciono

kuvanje

Peć zagrejte na željenu temperaturu. Sledite uputstva i preporučeno vreme kuvanja predložene na donjoj tabeli.

Posle završetka kuvanja peć će biti veoma vrela. Koristite rukavice.

<i>Jelo</i>	<i>Količina</i>	<i>Konvekciona temperatura</i>	<i>Vreme kuvanja (minuta)</i>	<i>Uputstva</i>
Čajni kolači (od svežeg testa)	6 komada (60 g)	200°C	20-25	Pripremite testo. Stavite ga na gril roštilj. Ostavite stajati 5 minuta.
Zemička (pečena, pripremljena za upotrebu)	4 komada (50 g)	180°C + 180 W (bez predgrejavanja)	8-10	Rasporedite zemičke na gril roštilju. Ostavite stajati 3 minuta.
Beli hleb (od svežeg testa)	1 vekna (otpr. 500-750 g)	200°C	20-50 (ili do potamnjenja)	Pripremite testo. Stavite ga na stakleni okretni tanjir. Ostavite stajati 10 minuta.
Piškota (od svežeg testa)	1 tepsija (450-500 g)	180°C	25-40	Pripremite testo. Stavite ga u jednu okruglu metalnu tepsiju promera 8". Stavite ga na stakleni okretni tanjir. Ostavite stajati 10 minuta.
Voćna torta	1 tepsija (1000-1200 g)	160°C + 180 W	40-60	Pripremite testo. Stavite ga u jednu okruglu metalnu tepsiju promjera 8 ili 9". Stavite ga na gril roštilj. Pecite svee dok se u kolač zabijena igla ne prilepi. Ostavite stajati 10 minuta.
Sveža pizza	1 tepsija (otpr. 1000 g)	200°C	25-40	Pripremite pizzu. Stavite ju na gril roštilj. Ostavite stajati 2 minuta.
Smrznuta pizza	400 g	220°C	18-25	Odstranite pakovanje. Stavite ga na gril roštilj. Ostavite stajati 2 minuta.

<i>Jelo</i>	<i>Količina</i>	<i>Konvekciona temperatura</i>	<i>Vreme kuvanja (minuta)</i>	<i>Uputstva</i>
Brzo-smrznuta gotova jela (makaroni i sir)	300 g	200°C + 360 W (bez predgrejavanja)	18-25	Stavite ih u odgovarajuću termootpornu zdelu. Stavite ih na gril roštilj. Ostavite stajati 2-3 minuta.
Smrznuta prolećna rolada	300 g	230 °C	35-50	Površinu premažite jestivim uljem. Stavite prolećne rolade jedne pored drugih na gril roštilju. Ostavite stajati 1-2 minuta.
Krompir s kobasicama i jajima	1000 g	140°C + 540 W (bez predgrejavanja)	14-18	Pripremite krumpir s kobasicama i jajima. Stavite ga na gril roštilj. Ostavite ga stajati 2-3 minuta.
Goveđe pečenje	1000 g	160°C + 540 W (bez predgrejavanja)	30-45	Stavite ga na gril roštilj. Na polovini vremena kuvanja okrenite ga. Ostavite stajati poklopljenog 10-15 minuta.
Pečena jagnjetina	1000 g	160°C + 540 W (bez predgrejavanja)	34-48	Stavite ga na gril roštilj. Na polovini vremena kuvanja okrenite ga. Ostavite stajati poklopljenog 10-15 minuta.
Pečena piletina	1000 g	200°C + 540 W (bez predgrejavanja)	32-47	Stavite ga na gril roštilj. Na polovini vremena kuvanja okrenite ga. Ostavite stajati poklopljenog 2-5 minuta.

Brzo mešanje vazduha

Uputstvo za kuvanje

Prethodno zagrejte peć na željenu temperaturu. Sledite uputstva u vezi vremena kuvanja i samog kuvanja koje se nalaze u niže predloženoj tabeli. Nakon završetka kuvanja peć će biti jako vreća. Koristite rukavice.

<i>Jelo</i>	<i>Količina</i>	<i>Temperatura brzog mešanja zraka</i>	<i>Vreme kuvanja (minuta)</i>	<i>Uputstva</i>
Pečena pureća prsa, sveža	400 g	200°C	30-38	Operite i osušite sveža pureća prsa. Začinite ili dinstajte. Stavite prsa u jednu termootpornu zdalu na rešetku grila.
Zamrznuta uzdignuta pizza	400 g	200°C	8-14	Stavite zamrznutu pizzu na gril roštilj.
Zamrznuti bagett (francuski hleb) sa žlebovima	250 g	200°C	10-15	Stavite zamrznuti bagett na gril roštilj.
Zamrznuta prolećna rolada	300 g (150 g X 2)	230°C	15-22	Stavite zamrznutu prolećnu roladu na gril roštilj.
Narezani štapići krompira (zamrznuti proizvod od krompira)	300 g	220°C	15-22	Stavite krompire u termootpornu zdalu.

⚠ UPOZORENJE

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

Važne sigurnosne instrukcije

Pročitajte pažljivo i čuvajte ako zatreba

1. Ne pokušavajte da popravite ili namestite vrata, kontrolnu ploču, prekidače za sigurnosne mehanizme ili bilo koji drugi deo pećnice. Opasno je za bilo koga da vrši popravke koje uključuju uklanjanje poklopcu koji štiti od mikrotalasne energije. Popravke treba da vrše samo kvalifikovani serviseri.
2. Ne uključujte pećnicu kada je prazna. Najbolje je da ostavite čašu vode u pećnici kada je ne koristite. Voda će absorbovati svu mikrotalasnu energiju ako se pećnica slučajno upali.
3. Ne sušite odeću u pećnici jer može da se ugljeniše ili izgori ako se greje suviše dugo.
4. Ne kuvajte hranu umotanu u papirne salвете, osim ako tako nije rečeno u instrukcijama za kuvanje te hrane.
5. Ne koristite novine umesto papirnih salвета za kuvanje.
6. Ne koristite drveno posuđe. Može se pregrejati i pocneti. Ne koristite keramičko posuđe koje na sebi ima ukrase od srebra, zlata ili bilo kojeg drugog metala. Uvek uklonite metalne spajalice. Metalni predmeti mogu početi da varniče i tako ozbiljno oštetiti vašu pećnicu.
7. Ne koristite kuhinjske krpe ili salвете ili bilo šta drugo što može stvoriti prepreku između vrata i prednje ivice pećnice, jer to može prouzrokovati curenje mikrotalasne energije.
8. Ne koristite proizvode od recikliranog papira jer oni mogu sadržavati nečistoće koje mogu prouzrokovati varnice i/ili vatru kada se koriste pri kuvanju.
9. Ne ispirajte vodom rotirajući deo neposredno nakon kuvanja, jer može da se slomi ili ošteti.
10. Malim količinama hrane treba manje vremena za kuvanje ili podgrevanje. Ako ih ostavimo duže, mogu izgoriti ili se pregrejati.
11. Stavite pećnicu tako da su prednja vrata bar 8 cm iza ivice površine na kojoj je smeštena pećnica, kako se ne bi slučajno prevrnula.
12. Pre kuvanja, izbockajte ljusku krompira, jabuke ili sličnog voća i povrća.
13. Ne kuvajte jaja u ljusci. Pritisak unutar jajeta će narasti, pa će pući.
14. Ne pokušavajte da pržite hranu u dubokom ulju u vašoj pećnici.
15. Uklonite plastičnu ambalažu sa hrane pre kuvanja ili odmrzavanja. Primetićete da u nekim slučajevima hrana treba da je prekrivena plastičnom folijom prilikom kuvanja ili odmrzavanja.
16. Ako su vrata ili diht na vratima oštećeni, pećnica se ne sme koristiti sve dok je ne popravi kvalifikovani serviser.
17. Ako primetite dim, isključite pećnicu ili je iskopčajte iz struje i držite vrata zatvorena kako bi ugasili eventualni plamen.
18. Kada hranu podgrevate ili kuvate u plastici ili papirnom sudu ili drugom zapaljivom materijalu, često proverite pećnicu zbog mogućnosti da se posuda ne raspadne ili zapali.
19. Dozvolite deci da koriste mikrotalasnu pećnicu bez nadzora odraslih tek kada ste im dali adekvatne instrukcije kako bi dete moglo bezbedno da je koristi i kada razume opasnosti od nepravilne upotrebe.
20. Tečnosti ili druga hrana ne smeju se zagrevati u posudama sa diht poklopcima jer mogu eksplodirati.

SB

Važne sigurnosne instrukcije

Pročitajte pažljivo i čuvajte ako zatreba

21. Koristite samo posuđe koje je odgovarajuće za mikrotalasne pećnice.
22. Prilikom zagrevanja hrane u plastičnim ili papirnatim posudama, nadgledajte pećnicu da se eventualno ne zapali ta posuda.
23. Ako se primeti dim, isključite uređaj ili izvučite utikač iz utičnice, a vrata mikrotalasne pećnice neka i dalje budu zatvorena da bi se suzbio bilo kakav plamen.
24. Mikrotalasno zagrevanje tečnosti može dovesti do zakasnelog izbijanja ključanja, zbog toga se mora obratiti pažnja prilikom rukovanja tom posudom.
25. Sadržaj bočica sa cuclama i hranom za bebe treba da se promućka ili protrese, a treba i da se proverí temperatura pre hranjenja, da bi se izbeglo da se dete izgori.
26. Jaja sa ljuskom i cela tvrdo kuvana jaja ne treba da se zagrevaju u mikrotalasnim pećnicama jer mogu eksplodirati, čak i posle prestanka zagrevanja.
27. Detalji za čišćenje zaptivnih delova, unutrašnjosti i graničnih delova.
28. Pećnica treba da se čisti redovno kao i da se uklanjaju bilo kakvi otpaci od hrane.
29. Neodržavanje pećnice u čistom stanju moglo bi da dovede do izobličjenja površine, što može da ima negativan efekat za trajanje uređaja i da dovede do opasnih situacija.
30. Koristite samo temperaturne sonde preporučene za ovu pećnicu (za pećnice koje imaju mogućnost korišćenja temperaturno osetljive sonde).
31. Ako su predviđeni grejni elementi, prilikom korišćenja uređaj se zagreva. Treba voditi računa i ne dodirivati grejne elemente unutar pećnice.
32. Uređaj nije namenjen za korišćenje od strane male dece ili nekih osoba bez nadzora.

33. Prilikom rada mikrotalasne pećnice dekorativna vrata treba da budu otvorena.
34. Ova veza se postiže pristupačnim priključkom ili spajanjem prekidača u fiksnu mrežu provodnika u skladu sa pravilima umrežavanja.
35. Nemojte da koristite abrazivna sredstva za čišćenje ili otre metalne strugače da biste čistili staklena vrata mikrotalasne jer ona mogu da ogrebu površinu, pa tako mogu i da se polome.

⚠ UPOZORENJE : Ako su vrata ili zaptivni deo oštećeni, mikrotalasná pećnica ne sme da se koristi dok se to ne popravi od strane kompetentne osobe.

⚠ UPOZORENJE : Opasno je da bilo ko osim kompetentne osobe vrši bilo kakve popravke ili servis, a koji se odnose na uklanjanje poklopca koji štiti od mikrotalasanog zračenja.

⚠ UPOZORENJE : Tečnosti i druga hrana se ne smeju zagrevati u zatvorenim posudama jer one mogu da eksplodiraju.

⚠ UPOZORENJE : Deci možete da dozvolite da koriste mikrotalasnú pećnicu bez nadzora starijih jedino ako su im date odgovarajuće instrukcije tako da bezbedno mogu da je koriste i da pri tom shvataju rizik od neadekvatne upotrebe.

⚠ UPOZORENJE : Neki delovi mikrotalasne pećnice se zagrevaju tokom rada. Zbog toga deca treba da budu dalje od nje.

Sigurno Posuđe za mikrotalase

Nikad ne koristite metal ili posuđe sa metalnim okvirom.

Mikrotalasi ne mogu prodreti kroz metal.

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

Tanjiri

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

Stakleno posuđe

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

Plastične zdele

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

Papir

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

Plastične kese za kuvanje

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

Plastično posuđe za mikrotalasnu pećnicu

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

Lonci, grnčarija i keramika

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

OPREZ

Neke posude sa visokim sadržajem olova ili gvožđa nisu pogodne za kuvanje u mikrotalasnim pećnicama.

Posude treba testirati kako bi se uverili da su pogodne za upotrebu u mikrotalasnim pećnicama.

SB

Karakteristike hrane i Kuvanje mikrotalasima

Pazite na stvari

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

Faktori koji utiču na vreme kuvanja

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

Gustina hrane

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

Visina hrane

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

Sadržaj vlage u hrani

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

Sadržaj kosti i masti u hrani

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

Količina hrane

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

Oblik hrane

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

Pokriivanje

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

Rumenjenje

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

Pokriivanje sa mesarskim papirom

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

Aranžiranje i rastojanje

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

Karakteristike hrane i Kuvanje mikrotalasima

Mešanje

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

Prevrtanje

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

Staviti deblje komade spolja

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

Zaklanjanje

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

Podizanje

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

Bockanje

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

Proverite da li je kuvano

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

Vreme potrebno da hrana odstoji

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

Čišćenje

1 Održavajte čistom unutrašnjost pećnice

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

2 Održavajte čistom spoljašnjost pećnice

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

- 3 Ukoliko se para zadržava sa unutrašnje strane vrata pećnice ili oko vrata sa spoljašnjeg dela, obrišite vrata mekom krpom. Ovo se može dogoditi kada se mikrotalasna pećnica koristi pod uslovima visoke vlage, i ni u kom slučaju nije indikacija kvara.
- 4 Vrata i dihtovi oko vrata moraju se održavati čistim. Koristite samo toplu sapunjavu vodu, isperite i dobro posušite. **NEMOJTE KORISTITI ABRAZIVNA SREDSTVA KAO ŠTO SU PRAHOVI ILI ČELIČNE I PLASTIČNE ŽICE.** Lakše ćete održavati metalne delove ukoliko ih češće brišete vlažnom krpom.
- 5 Nemojte koristiti nikakve čistače na paru.

Pitanja i

Odgovori

P. Šta nije u redu kada neće da se upali lampica za pećnicu?

- O. Može biti nekoliko razloga zašto lampica neće da se upali.
Lampica je pregorela.
Vrata nisu zatvorena.

P. Da li mikrotalasna energija prolazi kroz ekran za gledanje na vratima?

- O. Ne. Rupice su sačinjene da bi prolazila svetlost: one ne propuštaju mikrotalasnu energiju.

P. Zašto se čuje pištanje kada se papučica na kontrolnom panelu dotakne?

- O. Čuje se pištanje da bi se označilo da se propisno unela komanda.

P. Da li će se mikrotalasna pećnica pokvariti ukoliko radi kad je prazna?

- O. Da. Nikad ne palite pećnicu ako je prazna ili je bez staklene tacne.

P. Zašto jaja ponekad eksplodiraju?

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

P. Zašto se preporučuje da hrana malo odstoji nakon što je kuvanje mikrotalasima gotovo?

- O. Nakon što je gotovo kuvanje u mikrotalasnoj pećnici, hrana se i dalje kuva dok stoji. Ovo vreme stajanja omogućava da se hrana ravnomerno dokuva. Vreme stajanja zavisi od gustine hrane.

P. Da li je moguće praviti kokice u mikrotalasnoj pećnici?

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

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

Upozorenje

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

P. Zašto moja pećnica ne kuva uvek brzinom navedenom u uputstvu?

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

Informacija o utikaču/ Tehničke specifikacije

⚠ UPOZORENJE:

Mikrotalasna pećnica mora biti uzemljena.

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

PLAVA – neutralna

SMEĐA – živa

ZELENA i ŽUTA – uzemljenje

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

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

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

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

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

Tehničke specifikacije

	MC-8087ARB / MC-8087ARS / MC-8087TR
Ulazna snaga	230 V~ 50 Hz
Snaga	900 W (IEC60705 standard)
Mikrotalasna frekvencija	2450 MHz
Spoljašnje dimenzije	530 mm(širina) X 322 mm(visina) X 427 mm(dubina)
Potrošnja struje	
mikrotalasi	1350 W
Gril	1250 W
Kombinovani	max. 2550 W
Konvekcijski	max. 2050 W

SB

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.



LG Electronics Inc.

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.