



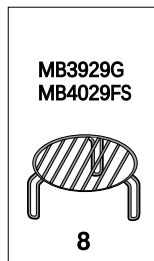
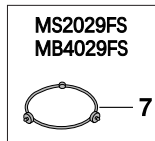
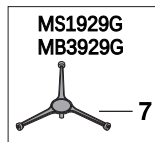
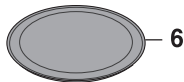
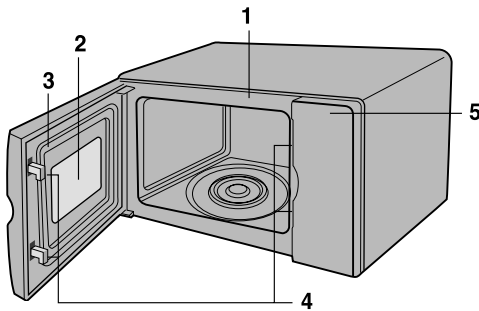
Instruction Manual

GB / BG / CA / SB / HU



**MS1929G
MB3929G
MS2029FS
MB4029FS**

Oven Parts/Части на фурната/



Delovi pećnice/Dijelovi pećnice/Sütő

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

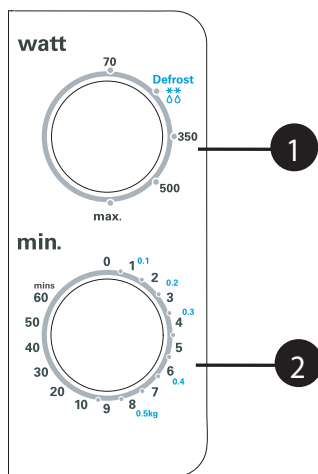
- BG**
1. Преден панел
 2. Прозорец за наблюдение
 3. Уплътнител на вратата
 4. Предпазна заключваща система
 5. Командно табло
 6. Стъклена поставка
 7. Въртяща се подложка
 8. Скара за грил

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

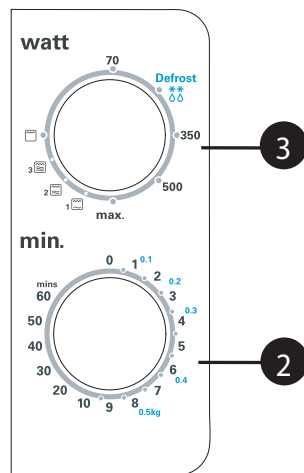
- SB**
1. prednja ploča
 2. ekran za gledanje
 3. diht na vratima
 4. sigurnosni sistem
 5. kontrolni panel
 6. staklena tacna
 7. rotirajuće postolje
 8. rešetka za roštilj

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

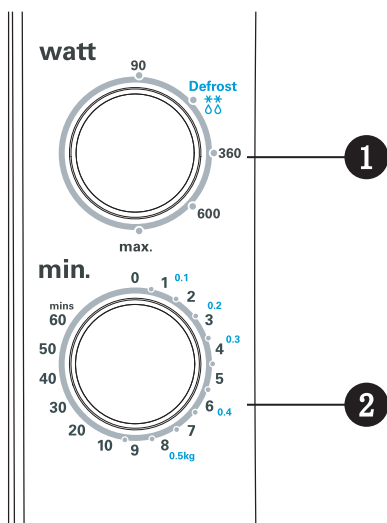
Control Panel/Командно табло/



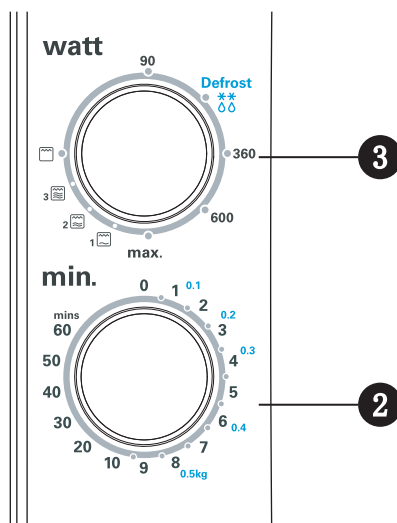
MS1929G



MB3929G



MS2029FS



MB4029FS

Kezelőpanel / Kontrolna ploča / Kontrolni panel



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



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



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



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



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

OPREZ DA BISTE IZBEGLI MOGUĆU PRETERANU IZLOŽENOST MIKROTALASNOJ ENERGIJI

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

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

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

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

UPOZORENJE

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

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

Instaliranje

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

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

3. Uključite pećnicu u standradnu kućnu utičnicu. Budite sigurni da je utičnica barem 10 ampera (13 ampera za modele MB3929G/MB4029FS), kao i da je ona jedini aparat uključen na to strujno kolo.

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

UPOZORENJE: OVAJ APARAT MORA BITI UZEMLJEN

Žice u glavnom kابلu su obojene na sledeći način:

Plava	- neutralna
Smeđa	- živa
Zelena i žuta	- uzemljenje

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

SB

Važne sigurnosne instrukcije

Pročitaj pažljivo i čuvajte ako zatreba

UPOZORENJE: *Molimo vas da pazite da tačno podesite vreme kuvanja jer predugo kuvanje može prouzrokovati VATRU i OŠTETITI pešnicu.*

1. Ne pokušavajte da popravite ili namestite vrata, kontrolnu ploču, prekidače za sigurnosne mehanizme ili bilo koji drugi deo pećnice. Opasno je za bilo koga da vrši popravke koje uključuju uklanjanje poklopca koji štiti od mikrotalasne energije. Popravke treba da vrše samo kvalifikovani serviseri.
2. Ne uključujte pećnicu kada je prazna. Najbolje je da ostavite čašu vode u pećnici kada je ne koristite. Voda će absorbovati svu mikrotalasnu energiju ako se pećnica slučajno upali.
3. Ne sušite odeću u pećnici jer može da se ugljeniše ili izgori ako se greje suviše dugo.
4. Ne kuvajte hranu umotanu u papirne salvete, osim ako tako nije rečeno u instrukcijama za kuvanje te hrane.
5. Ne koristite novine umesto papirnih salveta za kuvanje.
6. Ne koristite drveno posuđe. Može se pregrejeti i pocrneti. Ne koristite keramičko posuđe koje na sebi ima ukrase od srebra, zlata ili bilo kojeg drugog metala. Uvek uklonite metalne spajalice. Metalni predmeti mogu početi da varniče i tako ozbiljno oštetiti vašu pećnicu.
7. Ne koristite kuhinjske krpe ili salvete ili bilo šta drugo što može stvoriti prepreku između vrata i prednje ivice pećnice, jer to može prouzrokovati curenje mikrotalasne energije.
8. Ne koristite proizvode od 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 pregrejeti.
11. Stavite pećnicu tako da su prednja vrata bar 8 cm iza ivice površine na kojoj je smeštena pešnica, 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.
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 izvulite utikač iz utičnice, a vrata mikrotalasne pećnice neka i dalje budu zatvorena da bi se suzbio bilo kakav plamen.

Važne sigurnosne instrukcije

Pročitaj pažljivo i čuvajte ako zatreba

- | | |
|---|---|
| <p>24. Mikrotalasno zagrevanje tečnosti može dovesti do zakasnelog izbijanja ključanja, zbog toga se mora obratiti pažnja prilikom rukovanja tom posudom.</p> <p>25. Sadržaj bočica sa cuclama i hranom za bebe treba da se promućka ili protrese, a treba i da se proveri temperatura pre hranjenja, da bi se izbeglo da se dete izgori.</p> <p>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.</p> <p>27. Detalji za čišćenje zaptivnih delova, unutrašnjosti i graničnih delova.</p> <p>28. Pećnica treba da se čisti redovno kao i da se uklanjaju bilo kakvi otpaci od hrane.</p> | <p>29. Neodržavanje pećnice u čistom stanju moglo bi da dovede do izobličenja površine, što može da ima negativan efekat za trajanje uređaja i da dovede do opasnih situacija.</p> <p>30. Koristite samo temperaturne sonde preporučene za ovu pećnicu (za pećnice koje imaju mogućnost korišćenja temperaturno osetljive sonde).</p> <p>31. Ako su predviđeni grejni elementi, prilikom korišćenja uređaj se zagreva. Treba voditi računa i ne dodirivati grejne elemente unutar pećnice.</p> <p>32. Uređaj nije namenjen za korišćenje od strane male dece ili nejakih osoba bez nadzora.</p> |
|---|---|

UPOZORENJE : Ako su vrata ili zaptivni deo oštećeni, mikrotalasna 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 mikrotalasnog 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 mikrotalasnu 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.

SB

Posuđe za kuvanje

POSUĐE ZA KUVANJE

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

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

Mikrotalasno

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

Primerba:

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

Roštilj

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

Primerbe:

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

Još neke korisne instrukcije

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

Za najbolje rezultate:

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

Odmrzavanje smrznute hrane:

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

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

PRIMEDBA:

Vazduh iz ventila može postati vruć tokom kuvanja.

Rumenjenje:

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

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

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

Čišćenje i održavanje

PAZITE DA UVEK UGASITE PEĆNICU PRE ČIŠĆENJA.

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

UNUTRAŠNJI ZIDOVI

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

ROTIRAJUĆE POSTOLJE

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

VRATA

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

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

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

SPOLJAŠNOST

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

SB

Postupci pri korišćenju

KUVANJE MIKROTALASIMA

Vidi stranu 4.

1. Otvorite vrata pećnice, stavite hranu na rotirajući sto i zatvorite vrata.
2. Postavite selektor snage (1, 3) na željeni nivo snage. Ima pet nivoa snage od 70/90 vata do maksimuma. Selektor snage može biti postavljen na samo jednu od sledećih pozicija.

MS1929G MB3929G	MS2029FS MB4029FS
• max • 500 • 350 • (88) defrost • 70	• max • 600 • 360 • (88) defrost • 90

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

Primedba:

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

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

ODMRZAVANJE

Vidi stranu 4.

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

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

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

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

Postupci pri korišćenju

**MB3929G
MB4029FS**

ROŠTILJ



Vidi stranu 4.

1. Otvorite vrata pećnice, stavite hranu na rešetku u pećnici i zatvorite vrata.
 2. Za modele MB3929G/MB4029FS okrenite selektor funkcije i snage (3) na roštilj (☐).
 3. Podesite sat (2) na željeno vreme kuvanja. Rotirajući sto počinje da se okreće, kuvanje počinje, a lampica se pali. Na kraju vremena kuvanja čujete zvonce, a lampica se gasi.
- Pogledajte belešku KUVANJE MIKROTALASIMA ako želite da prov erite uslove kuvanja.
 - Ne dodirujte ekran za gledanje kada je uključen roštilj, jer temperatura stakla može porasti i do 100 stepeni celzijusa.
 - Ne dajte deci da diraju prednje staklo.
 - Kada prvi put uključite roštilj nakon što ste kupili pećnicu, možete primetiti neki dim. Dim će brzo nestati.

Primerba:

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

**MB3929G
MB4029FS**

KOMBINOVANO KUVANJE



Vidi stranu 4.

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

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

Lampa peče površinu hrane, dok **mikrotalasi** dopiru do unutrašnjosti.

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

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

SB

Uputstva za grejanje i podgrevanje

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

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

Tabela svežeg povrća

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

SB

Saveti za odmrzavanje

Saveti i metodi za odmrzavanje mesa

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

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

Tabela pečenja na roštilju

Uputstva za pečenje mesa na roštilju

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

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

Uputstva za pečenje ribe i plodova mora na roštilju

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

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

Pitanja i odgovori

- P. Šta nije u redu kad svetlo pećnice neće da se upali?
- O. ■ Lampica je izgorela.
■ Vrata nisu zatvorena.
- P. Zašto para izlazi iz ventila i/ili zašto voda kaplje sa dna vrata?
- O. Para se normalno stvara tokom kuvanja. Mikrotalasna pećnica je tako napravljena da isteruje ovu paru kroz ventil sa strane; ponekad se ona kondenzuje na vratima pa voda kaplje sa dna vrata. Ovo je sasvim normalno i bezbedno.
- P. Da li mikrotalasna energija prolazi kroz ekran za posmatranje na vratima?
- O. Ne. Metalni ekran odbija energiju prema unutrašnjosti. Rupice na ekranu su tako napravljene da propuštaju svetlost, ali ne i mikrotalasnu energiju.
- P. Da li će se mikrotalasna pećnica oštetiti ako radi na prazno?
- O. Da. Nikad je nemojte paliti kad je prazna.
- P. Zašto jaja ponekad eksplodiraju?
- O. Kada se prže, peku ili poširaju jaja, žumance može da eksplodira zbog nagomilane pare ispod membrane žumanceta. Da bi sprečili ovo, prosto izbockajte žumance pre kuvanja. Nikad nemojte kuvati jaja u ljusci u mikrotalasnoj pećnici.
- P. Zašto se preporučuje da hrana malo odstoji nakon što je kuvanje mikrotalasima gotovo?
- O. Nakon što je gotovo kuvanje u mikrotalasnoj pećnici, hrana se i dalje kuva dok stoji. Ovo vreme stajanja omogućava da se hrana ravnomerno dokuva. Vreme stajanja zavisi od gustine hrane.

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

- P. Zašto moja pećnica ne kuva uvek brzinom navedenom u uputstvu?
- O. Proverite uputstvo za kuvanje da biste bili sigurni da propisno sledite uputstva i da biste videli šta je moglo dovesti do različitog vremena za kuvanje. Vremena i snage navedene za kuvanje samo su sugestije da bi se izbeglo prekomerno kuvanje, inače glavni problem pri navikavanju na korišćenje mikrotalasne pećnice. Razlike u veličini, obliku, težini i dimenzijama hrane zahtevaju duža vremena kuvanja. Koristite svoju procenu uz sugestije za kuvanje da biste odredili stanje hrane, kao što biste inače uradili sa konvencionalnim šporetom.
- P. Zašto ponekad varniči u pećnici?
- O. Može biti nekoliko razloga za varničenje unutar pećnice.
■ Koristite suđe sa metalnim delovima ili okvirom (srebro ili zlato).
■ Ostavili ste viljušku ili drugu metalnu alatku u pećnici.
■ Koristite veću količinu metalne folije.
■ Koristite metalne spajalice.

Tehničke specifikacije

	MS1929G	MS2029FS
Ulazna snaga	230 V AC, 50 Hz	230 V AC, 50 Hz
Snaga (IEC 60705 STANDARD)	700 Wata	800 Wata
Mikrotalasna frekvencija	2450 MHz	2450 MHz
Spoljašnje dimenzije (širina, visina, dubina)	455x 252 x 320 mm	455x 281 x 345 mm
Potrošnja struje	1000 Wata	1200 Wata

	MB3929G	MB4029FS
Ulazna snaga	230 V AC, 50 Hz	230 V AC, 50 Hz
Snaga (IEC 60705 STANDARD)	700 Wata	800 Wata
Mikrotalasna frekvencija	2450 MHz	2450 MHz
Spoljašnje dimenzije (širina, visina, dubina)	455 x 252 x 320 mm	455 x 281x 352 mm
Potrošnja struje		
Mikrotalasi	1000 Wata	1200 Wata
Roštilj	600 Wata	1000 Wata
Kombinacija	1550 Wata	2150 Wata

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

