



# OWNER'S MANUAL

# MICROWAVE OVEN

PLEASE READ THIS OWNER'S MANUAL THOROUGHLY BEFORE OPERATING.

MS2389B  
MS2389BS



MFL47342627

ENGLISH

MAGYAR

БЪЛГАРСКИ

[www.lg.com](http://www.lg.com)



ENGLISH	.....	4~36
	<b>OWNER'S MANUAL</b>	
	PLEASE READ THIS OWNER'S MANUAL THOROUGHLY BEFORE OPERATING.	
MAGYAR	.....	37~67
	<b>HASZNÁLATI UTASÍTÁS</b>	
	FELHASZNÁLÓI KÉZIKÖNYVE	
БЪЛГАРСКИ	.....	68~101
	<b>РЪКОВОДСТВО НА ПОТРЕБИТЕЛЯ</b>	
	Моля, прочетете внимателно това ръководство преди работа	
HRVATSKI	.....	102~133
	<b>PRIRUČNIK ZA VLASNIKA</b>	
	MOLIMO VAS DA PRIJE KORIŠTENJA U CIJELOSTI PROČITATE OVAJ PRIRUČNIK	
СРПСКИ	.....	134~165
	<b>PRIRUČNIK ZA UPOTREBU</b>	
	MOLIMO VAS DA PAŽLJIVO PROČITATE OVO UPUTSTVO PRE UPOTREBE.	

# Precautions

## Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy.

You cannot operate your oven with the door open due to the safety interlocks built into the door mechanism. These safety interlocks automatically switch off any cooking activity when the door is opened; which in the case of a microwave oven could result in harmful exposure to microwave energy.

**It is important not to tamper with the safety interlocks.**

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

Do not operate your oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the: (1) door(bent), (2) hinges and latches (broken or loosened), (3) door seals and sealing surfaces.

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

## Warning

**Please ensure cooking times are correctly set as over cooking may result in the FOOD catching fire and subsequent damage to your oven.**

When heating liquids, e.g. soups, sauces and beverages in your microwave oven, delayed eruptive boiling can occur without evidence of bubbling. This could result in a sudden boil over of the hot liquid. To prevent this possibility the following steps should be taken:

- 1 Avoid using straight sided containers with narrow necks.
- 2 Do not overheat.
- 3 Stir the liquid before placing the container in the oven and again halfway through the heating time.
- 4 After heating, allow to stand in the oven for a short time, stir or shake them(especially the contents of feeding bottles and baby food jars) again carefully and check the temperature of them before consumption to avoid burns (especially, contents of feeding bottles and baby food jars).  
Be careful when handling the container.

## Warning

**Always allow food to stand after being cooked by microwaves and check the temperature of them before consumption. Especially contents of feeding bottles and baby food jars.**

## How the Microwave Oven Works

Microwaves are a form of energy similar to radio and television waves and ordinary daylight. Normally, microwaves spread outwards as they travel through the atmosphere and disappear without effect. Microwave ovens, however, have a magnetron which is designed to make use of the energy in microwaves. Electricity, supplied to the magnetron tube, is used to create microwave energy.

These microwaves enter the cooking area through openings inside the oven. A turntable or tray is located at the bottom of the oven. Microwaves cannot pass through metal walls of the oven, but they can penetrate such materials as glass, porcelain and paper, the materials out of which microwave-safe cooking dishes are constructed.

Microwaves do not heat cookware, though cooking vessels will eventually get hot from the heat generated by the food.

## *A very safe appliance*

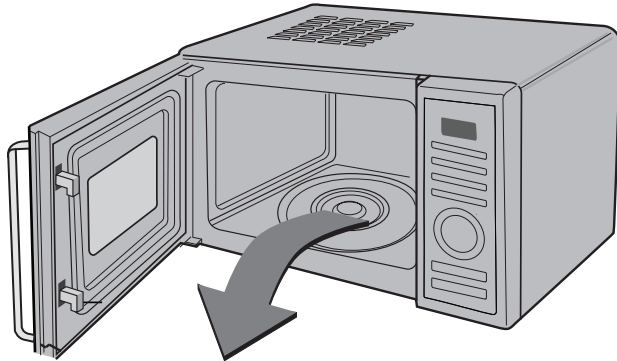
**Your microwave oven is one of the safest of all home appliances. When the door is opened, the oven automatically stops producing microwaves. Microwave energy is converted completely to heat when it enters food, leaving no "left over" energy to harm you when you eat your food.**

Precautions	4
Contents	5
Unpacking & Installing	6 ~ 7
Setting the Clock	8
Child Clock	9
Micro Power Cooking	10
Micro Power Level	11
Two stage Cooking	12
Quick Start	13
Auto Reheat	14 ~ 15
Auto Cook	16 ~ 17
Auto Defrost	18 ~ 19
Quick Defrost	20 ~ 21
European Menu	22 ~ 24
Children Cook	25 ~ 26
Heating or Reheating Guide	27
Fresh Vegetable Guide	28
Important safety instructions	29 ~ 30
Microwave - safe Utensils	31
Food characteristics & Microwave cooking	32 ~ 33
Questions & Answers	34
Plug Wiring Information/Technical Specifications	35

# Unpacking & Installing

By following the basic steps on these two pages you will be able to quickly check that your oven is operating correctly. Please pay particular attention to the guidance on where to install your oven. When unpacking your oven make sure you remove all accessories and packing. Check to make sure that your oven has not been damaged during delivery.

- 1** Unpack your oven and place it on a flat level surface.

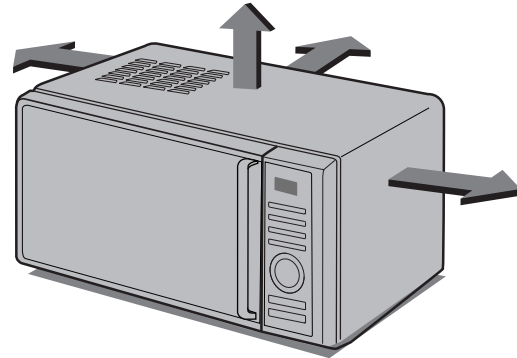


**GLASS TRAY**



**ROTATING RING**

- 2** Place the oven in the level location of your choice with more than 85cm height but make sure there is at least 30cm of space on the top and 10cm at the rear for proper ventilation. The front of the oven should be at least 8cm from the edge of the surface to prevent tipping. An exhaust outlet is located on top or side of the oven. Blocking the outlet can damage the oven.

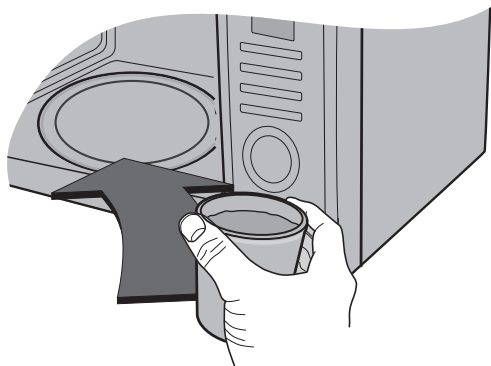


**THIS OVEN SHOULD NOT BE USED FOR COMMERCIAL CATERING PURPOSES**

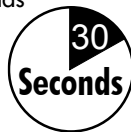
**3** Plug your oven into a standard household socket. Make sure your oven is the only appliance connected to the socket. **If your oven does not operate properly, unplug it from the electrical socket and then plug it back in.**

**4** Open your oven door by pulling the **DOOR HANDLE**. Place the **ROLLER REST** inside the oven and place the **GLASS TRAY** on top.

**5** Fill a **microwave safe container** with 300 ml (1/2 pint) of water. Place on the **GLASS TRAY** and close the oven door. If you have any doubts about what type of container to use please refer to page 31.



**6** Press the **START** button once to set 30 seconds of cooking time.



**7** The **DISPLAY** will count down from 30 seconds. When it reaches 0, BEEP sounds. Open the oven door and test the temperature of the water. If your oven is operating the water should be warm. **Be careful when removing the container it may be hot.**



**YOUR OVEN IS NOW INSTALLED**

# Setting the Clock



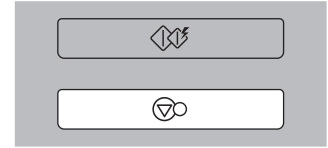
When your oven is plugged in for the first time or when power resumes after a power cut, a '0' will be shown in the display; you will have to reset the clock.

If the clock (or display) shows any strange looking symbols, unplug your oven from the electrical socket and plug it back in and reset the clock.

You can set either 12 hour clock or 24 hour clock.  
In the following example I will show you how to set the time for 14:35 when using the 24 clock.  
Make sure that you have removed all packaging from your oven.

Make sure that you have correctly installed your oven as described earlier in this book.

Press **STOP/CLEAR**.



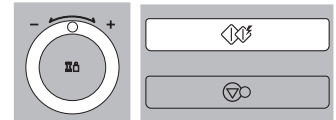
Press **CLOCK** once.

(If you want to use different option, Press **CLOCK** once more.  
If you want to change different option after setting clock, you have to unplug and plug it back in.)



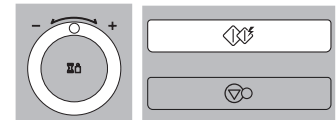
Turn **DIAL** until display shows "14: ".

Press **START** for hour confirmation.



Turn **DIAL** until display shows "14:35".

Press **START**.  
The clock starts counting.

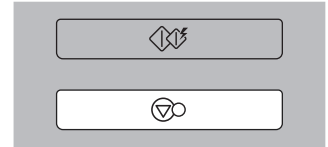


# Child Lock



Your oven has a safety feature that prevents accidental running of the oven. Once the child lock is set, you will be unable to use any functions and no cooking can take place. However your child can still open the oven door.

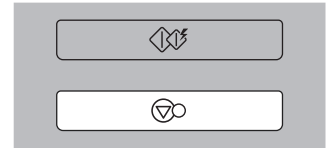
Press **STOP/CLEAR**.



Press and hold **STOP/CLEAR** until "L" appears on the display and BEEP sounds.

The **CHILD LOCK** is now set.

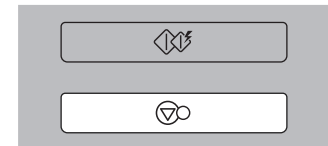
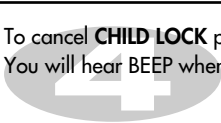
The time will disappear on the display if you have set the clock.



"L" remains on the display to let you know that **CHILD LOCK** is set.



To cancel **CHILD LOCK** press and hold **STOP/CLEAR** until "L" disappears. You will hear BEEP when it's released.



# Micro Power Cooking

In the following example I will show you how to cook some food on 80% power for 5 minutes and 30 seconds.

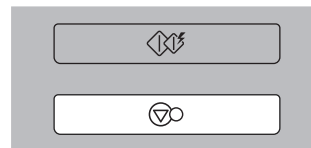


Your oven has five microwave Power settings.

POWER	%	Power Output
HIGH MAX	100%	800W
MEDIUM HIGH	80%	640W
MEDIUM	60%	480W
DEFROST MEDIUM LOW	40%	320W
LOW	20%	160W

Make sure that you have correctly installed your oven as described earlier in this book.

Press **STOP/CLEAR**.

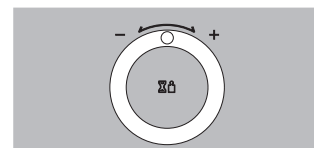


Press **MICRO** twice to select the 80% power.

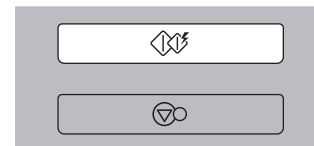
"640" appears on the display.



Turn **DIAL** until display shows "5:30".



Press **START**.



# Micro Power Level

Your microwave oven is equipped with 5 power levels to give you maximum flexibility and control over cooking. The table below shows the examples of food and their recommended cooking power levels for use with this microwave oven.

POWER LEVEL	USE	POWER LEVEL (%)	POWER OUTPUT
<b>HIGH</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Boil Water</li> <li>* Brown minced beef</li> <li>* Cook poultry pieces, fish, vegetables</li> <li>* Cook tender cuts of meat</li> </ul>	100%	800W
<b>MEDIUM HIGH</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* All reheating</li> <li>* Roast meat and poultry</li> <li>* Cook mushrooms and shellfish</li> <li>* Cook foods containing cheese and eggs</li> </ul>	80%	640W
<b>MEDIUM</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Bake cakes and scones</li> <li>* Prepare eggs</li> <li>* Cook custard</li> <li>* Prepare rice, soup</li> </ul>	60%	480W
<b>DEFROST/ MEDIUM LOW</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* All thawing</li> <li>* Melt butter and chocolate</li> <li>* Cook less tender cuts of meat</li> </ul>	40%	320W
<b>LOW</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Soften butter &amp; cheese</li> <li>* Soften ice cream</li> <li>* Raise yeast dough</li> </ul>	20%	160W



# Two stage Cooking



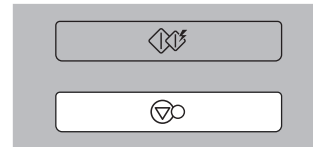
During two stage cooking the oven door can be opened and food checked. Close the oven door and press **START** and the cooking stage will continue.

At the end of stage 1, BEEP sounds and stage 2 commences.

Should you wish to clear the programme press **STOP/CLEAR** twice.

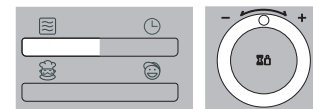
*In the following example I will show you how to cook some food in two stages. The first stages will cook your food for 11 minutes on HIGH; the second will cook for 35 minutes on 320.*

Press **STOP/CLEAR**.



Set the power and the cooking time **for stage 1**.  
(You can omit this process for HIGH power.)  
Press **MICRO** once to select HIGH power.

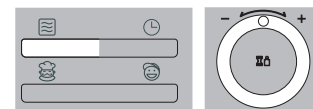
Turn **DIAL** until display shows "11:00".



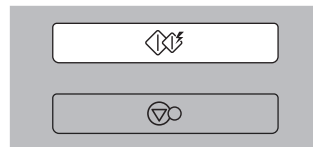
Set the power and the cooking time **for stage 2**.

Press **MICRO** four times to select 320 power.

Turn **DIAL** until display shows "35:00".



Press **START**.



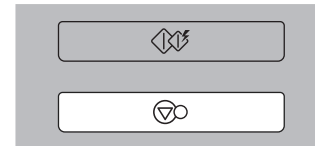
# Quick Start

In the following example I will show you how to set 2 minutes of cooking on high power.

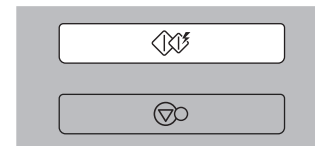


The **QUICK START** feature allows you to set 30 seconds intervals of HIGH power cooking with a touch of the **START** button.

Press **STOP/CLEAR**.



Press **START** four times to select 2 minutes on HIGH power. Your oven will start before you have finished the fourth press.



During **QUICK START** cooking, you can extend the cooking time by repeatedly pressing the **START** button.



# Auto Reheat

In the following example I will show you how to cook 0.7kg of Soup/Sauce.

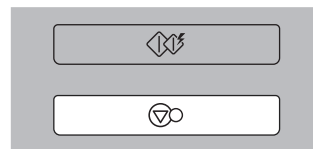


Auto Reheat cooking makes food reheating convenient and easy to use. The oven has been pre-programmed to automatically reheat food.

Your oven has four Auto Reheat settings: Soup/Sauce, Chilled Meal, Beverage and Frozen Muffins.

CATEGORY	Press Auto Reheat
Soup/Sauce	<b>1</b> time
Chilled Meal	<b>2</b> times
Beverage	<b>3</b> times
Frozen Muffins	<b>4</b> times

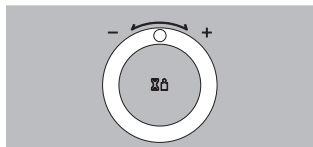
Press **STOP/CLEAR**.



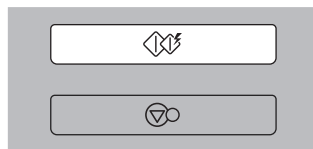
Press Auto Reheat once.



Turn **DIAL** until display shows "0.7kg".



Press **START**.



Category	Quantity	Utensil	FOOD TEMP.	instructions
Soup/Sauce	0.2-0.8 kg	Microwave-safe Bowl	Refrigerated	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pour soup/sauce into a microwave-safe bowl. Cover with plastic wrap. Place food in the oven.</li> <li>2. After heating, stir and stand covered for 3 minutes.</li> </ol>
Chilled Meal	0.3-0.6 kg	Own tray	Refrigerated	<p>Pierce using a skewer on the surface. Place food on the glass turntable. After cooking, allow to stand for 2- 3 minutes before serving.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Stirrable e.g : Spaghetti bolognese, Beef stew</li> <li>-Non-stirrable e.g : Lasagne, Cottage pie</li> </ul> <p>Note :For food contained in bag(s), pierce meat portion and rice/pasta portions, etc.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- For stirrable foods, stir at beep.</li> <li>- Non-stirrable foods, it is not necessary to stir at beep.</li> </ul>
Beverage	1-2 cups	ceramic mugs	Room	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Weigh <math>236 \pm 0.1</math> g into ceramic mug.</li> <li>2. Adjust water temperature to <math>70 \pm 1^{\circ}\text{F}</math> (<math>20.5\sim 21.6^{\circ}\text{C}</math>) using the laboratory thermometer. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Place mug in center of oven.</li> <li>2. Press the Beverage pad for 1 serving of beverage.</li> <li>3. The final water temperature measurement must be completed within 10 seconds after the end of heating time.</li> </ol> </li> </ol>
Frozen muffins	1-4 ea (50g/ea)	Paper towels	Frozen	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Place a paper towel in the center of the oven.</li> <li>2. Place Frozen muffins on center of paper towel.</li> </ol>

# Auto Cook

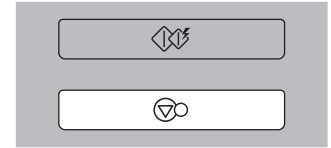
In the following example I will show you how to cook 0.6kg of fresh vegetable.



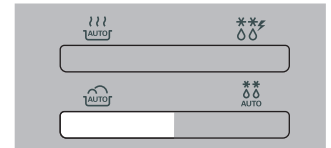
AUTO COOK allows you to cook most of your favorite food easily by selecting the food type and entering the weight of the food.

Category	Press AUTO COOK
JACKET POTATO	<b>1</b> time
FRESH VEGETABLE	<b>2</b> times
FROZEN VEGETABLE	<b>3</b> times
RICE	<b>4</b> times

Press **STOP/CLEAR**.

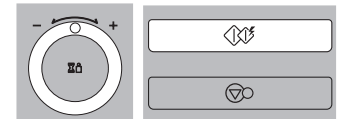


Press **AUTO COOK** twice to select Fresh vegetable. "Ac-2" appears on the display.



Turn **DIAL** until display shows "0.6".

Press **START**.



<i>FOOD CATEGORY</i>	<i>FOOD TEMP.</i>	<i>UTENSILS</i>	<i>WEIGHT LIMIT</i>	<i>INSTRUCTIONS</i>										
<b>1. Jacket potato</b>	Room	On Glass tray	0.2 kg ~ 1.0 kg	Choose medium sized potatoes 170-200g . Wash and dry potatoes. Pierce the potatoes several times with fork. Place the potatoes on the glass tray. Adjust weight and press start. After cooking, remove the potatoes from the oven. Let stand covered with foil for 5 minutes.										
<b>2. Fresh vegetable</b>	Room	Microwave-safe bowl	0.2 kg ~ 0.8 kg	Place vegetables in a microwave-safe bowl. Add water. Cover with wrap. After cooking, stir and allow to stand for 2 minutes. Add amount of water according to the quantity. ** 0.2kg - 0.4kg : 2 Tablespoon ** 0.5kg - 0.8kg : 4 Tablespoon										
<b>3. Frozen vegetable</b>	Frozen	Microwave-safe bowl	0.2 kg ~ 0.8 kg	Place vegetables in a microwave-safe bowl. Add water. Cover with wrap. After cooking, stir and allow to stand for 2 minutes. Add amount of water according to the quantity. ** 0.2kg - 0.4kg : 2 Tablespoon ** 0.5kg - 0.8kg : 4 Tablespoon										
<b>4. Rice</b>	Room	Microwave-safe bowl	0.1 kg ~ 0.3 kg	Wash rice. Drain water. Place rice & boiling water in a deep and large bowl. <table border="1" data-bbox="906 748 1455 829"> <tr> <td>Weight</td> <td>100g</td> <td>200g</td> <td>300g</td> <td>Cover</td> </tr> <tr> <td>Boiling water</td> <td>200ml</td> <td>400ml</td> <td>600ml</td> <td>Yes/Vent corner</td> </tr> </table> ** Rice -- After cooking, stand covered for 5 minutes or until water is absorbed.	Weight	100g	200g	300g	Cover	Boiling water	200ml	400ml	600ml	Yes/Vent corner
Weight	100g	200g	300g	Cover										
Boiling water	200ml	400ml	600ml	Yes/Vent corner										

# Auto Defrost

The temperature and density of food varies, I would recommend that the food is checked before cooking commences. Pay particular attention to large joints of meat and chicken, some foods should not be completely thawed before cooking. The BREAD programme is suitable for defrosting small items such as rolls or a small loaf. These will require a standing time to allow the centre to thaw. In the following example I will show you how to defrost 1.4 Kg of frozen poultry.



Your oven has four microwave defrost settings:- **MEAT**, **POULTRY**, **FISH** and **BREAD**; each defrost category has different power settings. Repeated presses of the **AUTO DEFROST** button will select a different setting.

Category	Press DEFROST	
<b>MEAT</b>	<b>1</b>	time
<b>POULTRY</b>	<b>2</b>	times
<b>FISH</b>	<b>3</b>	times
<b>BREAD</b>	<b>4</b>	times

Press **STOP/CLEAR**.

Weight the food that you are about to defrost. Be certain to remove any metallic ties or wraps; then place the food in your oven and close the oven door.

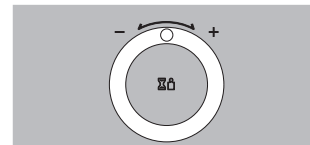


Press **AUTO DEFROST** twice to select the **POULTRY** defrosting programme.



Enter the weight of the frozen food that you are about to defrost.

Turn **DIAL** until display shows "1.4".



Press **START**.



During defrosting your oven will "BEEP", at which point open the oven door, turn food over and separate to ensure even thawing. Remove any portions that have thawed or shield them to help slow down thawing. After checking close the oven door and press **START** to resume defrosting.

**Your oven will not stop defrosting (even when the beep sounded) unless the door is opened.**

## AUTO WEIGHT DEFROST GUIDE

\* Food to be defrosted should be in a suitable microwave proof container and place uncovered on the glass turntable.

\* If necessary, shield small areas of meat or poultry with flat pieces of aluminum foil. This will prevent thin areas becoming warm during defrosting. Ensure the foil does not touch the oven walls.

\* Separate items like minced meat, chops, sausages and bacon as soon as possible.

When BEEP, at this point remove the food from the microwave oven, turn the food over and return to the microwave oven. Press start to continue. At the end of the program, remove the food from the microwave oven, cover with foil and allow to stand until completely thawed.

To thaw completely, for example joints of meat and whole chickens should STAND for a minimum of 1 hour before cooking.

Category	Weight Limit	Utensil	Food
<b>Meat</b> <b>Poultry</b> <b>Fish</b>	0.1 ~ 4.0 kg	Microwave ware (Flat plate)	<b>Meat</b> Minced beef, Fillet steak, Cubes for stew, Sirloin steak, Pot roast, Rump roast, Beef burger Pork chops, Lamb chops, Rolled roast, Sausage, Cutlets(.2cm) Turn food over at beep. After defrosting, let stand for 5-15 minutes. <b>Poultry</b> Whole chicken, Legs, Breasts, Turkey breasts(under 2.0kg) Turn food over at beep. After defrosting, let stand for 20-30 minutes. <b>Fish</b> Fillets, Steaks, Whole fish, Sea foods Turn food over at beep. After defrosting, let stand for 10-20 minutes.
<b>Bread</b>	0.1 ~ 0.5 kg	Paper towel or flat plate	Sliced bread, Buns, Baguette, etc. Separate slices and place between paper towel or flat plate. Turn food over at beep. After defrosting, let stand for 1-2 minutes.

# Quick Defrost

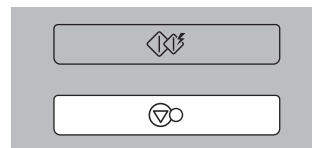
Use this function to thaw only 0.5kg of Minced meat very quickly.  
This will require a standing time to allow the center to thaw. In the following example will show you how to defrost 0.5kg of frozen minced meat.



Your oven has a microwave quick defrost setting (MEAT).

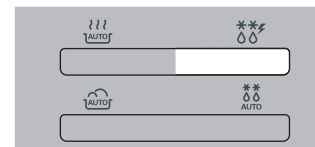
Press **STOP/CLEAR**.

Weight the food that you are about to defrost. Be certain to remove any metallic ties or wraps; then place the food in your oven and close the oven door.



Press **QUICK DEFROST**.

The oven will start automatically.



During defrosting your oven will "BEEP", at which point open the oven door, turn food over and separate to ensure even thawing. Remove any portions that have thawed or shield them to help slow down thawing. After checking close the oven door and press **START** to resume defrosting.

**Your oven will not stop defrosting (even when the beep sounded) unless the door is opened.**

## AUTO WEIGHT DEFROST GUIDE

Use this function to defrost quickly for minced meat.

Remove the meat completely from it's wrapping. Place the mince onto a microwave-safe plate. When BEEP, at this point remove the mince from the microwave oven, turn the mince over and return to the microwave oven . Press start to continue. At the end of the program remove the mince from the microwave oven , cover with foil and allow to stand 5-15 minutes or until completely thawed.

CATEGORY	WEIGHT	UTENSIL	INSTRUCTIONS
Minced meat	0.5kg	Microwave ware (Flat plate)	Minced meat Turn food over at beep After defrosting, let stand for 5-15 minutes

# European Menu

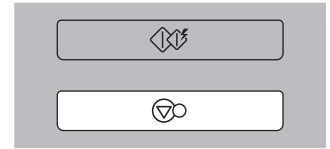
In the following example I will show you how to cook 0.5 kg of Baked beans.



European Menu allows you to cook most of your favorite food easily by selecting the food type and selecting the weight of the food.

Category	Press AUTO COOK
<b>Oatmeal</b>	<b>1</b> time
<b>Pasta</b>	<b>2</b> times
<b>Baked beans</b>	<b>3</b> times
<b>Hotdogs</b>	<b>4</b> times
<b>Stew</b>	<b>5</b> times
<b>Scrambled eggs</b>	<b>6</b> times

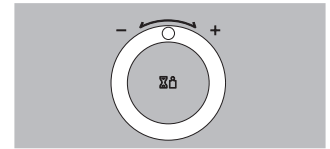
Press **STOP/CLEAR**.



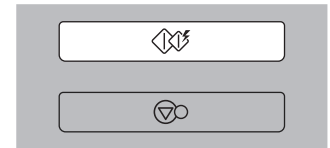
Press **European Menu** until display shows "Sc-3".



Turn **DIAL** until display shows 0.5kg.



Press **START**.



<i>FOOD CATEGORY</i>	<i>FOOD TEMP.</i>	<i>UTENSILS</i>	<i>WEIGHT LIMIT</i>	<i>INSTRUCTIONS</i>															
<b>1. Oatmeal</b>	Room	Microwave-safe bowl	1-4 serves	<p>Choose medium sized potatoes 170-200g . Wash and dry potatoes. Pierce the potatoes several times with fork. Place the potatoes on the glass try. Adjust weight and press start. After cooking,</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>1 serve</th> <th>2 serves</th> <th>3 serves</th> <th>4 serves</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Oats 1 package Approx. 40g</td> <td>1/3 cup (1 package)</td> <td>2/3 cups (2 packages)</td> <td>1 cup (3 packages)</td> <td>1 1/3 cups (4 packages)</td> </tr> <tr> <td>Cold Milk</td> <td>3/4 cup (180 ml)</td> <td>1 1/2 cups (360 ml)</td> <td>2 1/4 cups (540 ml)</td> <td>3 cups (720 ml)</td> </tr> </tbody> </table>		1 serve	2 serves	3 serves	4 serves	Oats 1 package Approx. 40g	1/3 cup (1 package)	2/3 cups (2 packages)	1 cup (3 packages)	1 1/3 cups (4 packages)	Cold Milk	3/4 cup (180 ml)	1 1/2 cups (360 ml)	2 1/4 cups (540 ml)	3 cups (720 ml)
	1 serve	2 serves	3 serves	4 serves															
Oats 1 package Approx. 40g	1/3 cup (1 package)	2/3 cups (2 packages)	1 cup (3 packages)	1 1/3 cups (4 packages)															
Cold Milk	3/4 cup (180 ml)	1 1/2 cups (360 ml)	2 1/4 cups (540 ml)	3 cups (720 ml)															
<b>2. Pasta</b>	Room	Microwave-safe bowl	0.1 kg ~ 0.3 kg	<p>Place pasta and boiling water with 1/4 to 1 teaspoon salt in a deep and large bowl.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Weight</th> <th>100g</th> <th>200g</th> <th>300g</th> <th>Cover</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Boiling water</td> <td>400ml</td> <td>700ml</td> <td>1000ml</td> <td>No</td> </tr> </tbody> </table> <p>Cook uncovered. The oven will beep, stir the pasta well and press start to continue. After cooking, stir and stand for 1 minute if required. Rinse pasta with cold water.</p>	Weight	100g	200g	300g	Cover	Boiling water	400ml	700ml	1000ml	No					
Weight	100g	200g	300g	Cover															
Boiling water	400ml	700ml	1000ml	No															
<b>3. Baked beans</b>	Room	Microwave-safe dish	0.2 kg ~ 0.8kg	<p>Pour beans into the microwave-safe dish. Cover. Place dish on the glass tray. After reheating, stir and then stand for 1-2 minutes with cover.</p>															

<i>FOOD CATEGORY</i>	<i>FOOD TEMP.</i>	<i>UTENSILS</i>	<i>WEIGHT LIMIT</i>	<i>INSTRUCTIONS</i>
<b>4. Hotdogs</b>	Room	Microwave-safe bowl	0.2 kg ~ 0.6 kg	Place contents of can including brine in a microwave-safe bowl. Heat uncovered. After heating, stir well. Drain and serve.
<b>5. Stew</b>	Room	Microwave-safe bowl	0.2 kg ~ 0.6 kg	Place stew in microwave-safe bowl. Cover with wrap loosely. After heating, stir well and stand for 2 minutes
<b>6. Scrambled eggs</b>	Refrigerated	Microwave-safe bowl	1-4 eggs	Place desired number of eggs and milk into a large bowl. Whisk slightly. Cover with wrap. After cooking, remove from the oven. Stir well and stand for 1-2 minutes with cover until firm. Add amount of milk according to the quantity.  ** 1 egg : 1 Tablespoon of milk ** 2 eggs : 2 Tablespoons of milk **3 eggs : 3 Tablespoons of milk ** 4 eggs : 4 Tablespoons of milk

# Children Cook

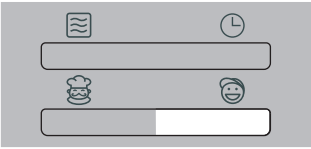
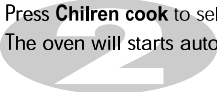
In the following example I will show you how to cook Sandwich .



Press **Stop/Clear**.



Press **Children cook** to select the **Hot Sandwich** programme.  
The oven will start automatically.



## Children Cook Guide

Use this function to cook sandwich quickly for children.

CATEGORY	WEIGHT	UTENSIL	INSTRUCTIONS
Hot Sandwich	3 pieces	Paper towel (Food : Room)	<b>Ingredients:</b> White bread -3 pieces Potato -1 piece Cheese -50 g Butter -25g Salt, greenery to taste  <b>Preliminary preparation:</b> 1.Pierce potato in several places. Cook at 100% power for 5-6 minutes. 2.Grate cheese and peeled potato into medium pieces. Salt potato. 3.Cook sandwiches according to the following scheme: bread, butter, grated potato, cheese. 4.Place sandwiches on the paper towel in the oven. 5.Choose the menu and press start to cook.

To heat or reheat successfully in the microwave, it is important to follow several guidelines. Measure the amount of food in order to determine the time needed to reheat. Arrange the food in a circular pattern for best results. Room temperature food will heat faster than refrigerated food. Canned foods should be taken out of the can and placed in a microwavable container. The food will be heated more evenly if covered with a microwavable lid or vented plastic wrap. Remove cover carefully to prevent steam burns. Use the following chart as a guide for reheating cooked food.

## Heating or Reheating Guide

Item	Cook time (at HIGH)	Special Instructions
Sliced meat 3 slices (0.5cm thick)	1~2 minutes	Place sliced meat on microwavable plate. Cover with plastic wrap and vent. *Note: Gravy or sauce helps to keep meat juicy.
Chicken pieces 1 breast 1 leg and thigh	2~3 minutes 3~3 1/2 minutes	Place chicken pieces on microwavable plate. Cover with plastic wrap and vent.
Fish fillet (170-230g)	1~2 minutes	Place fish on microwavable plate. Cover with plastic wrap and vent.
Lasagne 1 serving(300g)	4~6 minutes	Place lasagne on microwavable plate. Cover with plastic wrap and vent.
Casserole 1 cup 4 cups	1 1/2~3 minutes 4 1/2~7 minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Casserole cream or cheese 1 cup 4 cups	1~2 1/2 minutes 3 1/2~6 minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Sloppy Joe or Barbecued beef 1 sandwich (1/2 cup meat filling) without bun	1~2 1/2 minutes	Reheat filling and bun separately. COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once. Heat bun as directed in chart below.

Item	Cook time (at HIGH)	Special Instructions
Mashed potatoes 1 cup 4 cups	2 1/2~3 1/2 minutes 6~9 minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Baked beans 1 cup	1 1/2~3 minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Ravioli or pasta in sauce 1 cup 4 cups	2 1/2~4 minutes 7 1/2~11 minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Rice 1 cup 4 cups	1~1 1/2 minutes 3 1/2~5 minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Sandwich roll or bun 1 roll	15~30 seconds	Wrap in paper towel and place on glass tray.
Vegetables 1 cup 4 cups	1 1/2~2 1/2 minutes 3 1/2~5 1/2 minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Soup 1 serving (8 oz.)	1 1/2~2 minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.

# Fresh Vegetable Guide

Vegetable	Amount	Cook time (at HIGH)	Instructions	Standing Time
Artichokes (230g each)	2 medium 4 medium	4 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ~ 7 10 ~ 12	Trim. Add 2 tsp water and 2 tsp juice. Cover.	2~3 minutes
Asparagus, Fresh, Spears	450g	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ~ 6	Add 1 cup water. Cover.	2~3 minutes
Green Beans	450g	7 ~ 11	Add 1/2 cup water in 1.5 litre casserole dish. Stir halfway through cooking.	2~3 minutes
Beets, Fresh	450g	11 ~ 16	Add 1/2 cup water in 1.5 litre covered casserole dish. Rearrange halfway through cooking.	2~3 minutes
Broccoli, Fresh, Spears	450g	5 ~ 8	Place broccoli in baking dish. Add 1/2 cup water.	2~3 minutes
Cabbage, Fresh, Chopped	450g	5 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> -7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	Add 1/2 cup water in 1.5 litre covered casserole dish. Stir halfway through cooking.	2~3 minutes
Carrots, Fresh, Sliced	200g	2 ~ 3	Add 1/4 cup water in 1.5 litre covered casserole dish. Stir halfway through cooking.	2~3 minutes
Cauliflower, Fresh, Whole	450g	5 ~ 7	Trim. Add 1/4 cup water in 1.5 litre covered casserole dish. Stir halfway through cooking.	2~3 minutes
Fresh, Flowerettes Celery, Fresh, Sliced	2 cups 4 cups	11 ~ 16	Slice. Add 1/2 cup water in 1.5 litre covered casserole dish. Stir halfway through cooking.	2~3 minutes

Vegetable	Amount	Cook time (at HIGH)	Instructions	Standing Time
Corn, Fresh	2 ears	4 ~ 8	Husk. Add 2 tbsp water in 1.5 litre baking dish. Cover.	2~3 minutes
Mushrooms, Fresh, Sliced	230g	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ~ 2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	Place mushrooms in 1.5 litre covered casserole dish. Stir halfway through cooking.	2~3 minutes
Parsnips, Fresh, Sliced	450g	4 ~ 7	Add 1/2 cup water in 1.5 litre covered casserole dish. Stir halfway through cooking.	2~3 minutes
Peas, Green, Fresh	4 cups	6 ~ 9	Add 1/2 cup water in 1.5 litre covered casserole dish. Stir halfway through cooking.	2~3 minutes
Sweet Potatoes Whole Baking (170~230g each)	2 medium 4 medium	4 ~ 9 6~ 12	Pierce potatoes several times with fork. Place on 2 paper towels. Turn over halfway through cooking.	2~3 minutes
White potatoes, Whole Baking (170~230g each)	2 potatoes 4 potatoes	5 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ~ 7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> 9 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ~ 14	Pierce potatoes several times with fork. Place on 2 paper towels. Turn over halfway through cooking.	2~3 minutes
Spinach, Fresh, Leaf	450g	4 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ~ 7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	Add 1/2 cup water in 2 litre covered casserole dish.	2~3 minutes
Courgette, Fresh, Sliced	450g	4 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ~ 7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	Add 1/2 cup water in 1.5 litre covered casserole dish. Stir halfway through cooking.	2~3 minutes
Courgette, Fresh, Whole	450g	6 ~ 9	Pierce. Place on 2 paper towels. Turn courgette over and rearrange halfway through cooking.	2~3 minutes

## WARNING

Please ensure cooking times are correctly set as over cooking may result in FIRE and subsequent DAMAGE to the OVEN.

# Important safety instructions

Read carefully and keep for future reference








- 1 Do not attempt to tamper with, or make any adjustments or repairs to the door, control panel, safety interlock switches or any other part of the oven. It is hazardous for anyone to carry out any service or repair operation which involves the removal of any cover which gives protection against exposure to microwave energy. Repairs should only be undertaken by a qualified service technician.
- 2 Do not operate the oven when empty. It is best to leave a glass of water in the oven when not in use. The water will safely absorb all microwave energy, if the oven is accidentally started.
- 3 Do not dry clothes in the microwave oven, which may become carbonized or burned if heated too long.
- 4 Do not cook food wrapped in paper towels, unless your cook book contains instructions, for the food you are cooking.
- 5 Do not use newspaper in place of paper towels for cooking.
- 6 Do not use wooden containers. They may heat-up and char. Do not use ceramic containers which have metallic (e.g. gold or silver) inlays. Always remove metal twist ties. Metal objects in the oven may arc, which can cause serious damage.
- 7 Do not operate the oven with a kitchen towel, a napkin or any other obstruction between the door and the front edges of the oven, which may cause microwave energy leakage.
- 8 Do not use recycled paper products since they may contain impurities which may cause sparks and/or fires when used in cooking.
- 9 Do not rinse the turntable by placing it in water just after cooking. This may cause breakage or damage.
- 10 Small amounts of food require shorter cooking or heating time. If normal times are allowed they may overheat and burn.
- 11 Be certain to place the oven so the front of the door is 8 cm or more behind the edge of the surface on which it is placed, to avoid accidental tipping of the appliance.
- 12 Before cooking, pierce the skin of potatoes, apples or any such fruit or vegetable.
- 13 Do not cook eggs in their shell. Pressure will build up inside the egg which will burst.
- 14 Do not attempt deep fat frying in your oven.
- 15 Remove the plastic wrapping from food before cooking or defrosting. Note though that in some cases food should be covered with plastic film, for heating or cooking.
- 16 If the oven door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a qualified service technician.
- 17 If smoke is observed, switch off or disconnect the oven from the power supply and keep the oven door closed in order to stifle any flames.
- 18 When food is heated or cooked in disposable containers of plastic, paper or other combustible materials, check the oven frequently due to the possibility of the food container is deteriorating.
- 19 Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
- 20 Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- 21 Do not operate the oven, if the door seals and adjacent parts of the microwave oven are faulty, until the oven has been repaired by a qualified service technician.
- 22 Check the utensils are suitable for use in microwave ovens before use.
- 23 Do not touch the oven door, outer cabinet, rear cabinet, oven cavity, accessories and dishes during grill mode, convection mode and auto cook operations, unless wearing thick oven gloves, as they will become hot. Before clearing make sure they are not hot.

# Important safety instructions

## Read carefully and keep for future reference

- 24 Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- 25 When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
- 26 If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- 27 Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
- 28 The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- 29 Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
- 30 Details for cleaning door seals, cavities and adjacent parts.
- 31 The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- 32 Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- 33 Only use the temperature probe recommended for this oven (for appliances having a facility to use a temperature-sensing probe).
- 34 If heating elements are provided, during use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- 35 The appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
- 36 The microwave oven must be operated with the decorative door open.
- 37 This connection may be achieved by having the plug accessible or by incorporation a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

- 38 Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- 39 This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

-  **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
-  **WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
-  **WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
-  **WARNING:** Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
-  **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
-  **WARNING:** Should be monitored to ensure that children do not play with the device.
-  **WARNING:** The devices are not intended to be operated by an external timer or by a separate control.

# Microwave-safe Utensils

## **Never use metal or metal trimmed utensils in your microwave oven**

Microwaves cannot penetrate metal. They will bounce off any metal object in the oven and cause arcing, an alarming phenomenon that resembles lightning.

Most heat resistant non metallic cooking utensils are safe for use in your microwave oven. However, some may contain materials that render them unsuitable as microwave cookware. If you have any doubts about a particular utensil, there's a simple way to find out if it can be used in your microwave oven.

Place the utensil in question next to a glass bowl filled with water in the microwave oven. Microwave at power HIGH for 1 minute. If the water heats up but the utensil remains cool to the touch, the utensil is microwave-safe. However, if the water does not change temperature but the utensil becomes warm, microwaves are being absorbed by the utensil and it is not safe for use in the microwave oven. You probably have many items on hand in your kitchen right now that can be used as cooking equipment in your microwave oven. Just read through the following checklist.

### **Dinner plates**

Many kinds of dinner-ware are microwave-safe. If in doubt consult the manufacturer's literature or perform the microwave test.

### **Glassware**

Glassware that is heat-resistant is microwave-safe. This would include all brands of oven tempered glass cookware. However, do not use delicate glassware, such as tumblers or wine glasses, as these might shatter as the food warms.

### **Plastic storage containers**

These can be used to hold foods that are to be quickly reheated. However, they should not be used to hold foods that will need considerable time in the oven as hot foods will eventually warp or melt plastic containers.

## **Paper**

Paper plates and containers are convenient and safe to use in your microwave oven, provided that the cooking time is short and foods to be cooked are low in fat and moisture. Paper towels are also very useful for wrapping foods and for lining baking trays in which greasy foods such as bacon are cooked. In general, avoid coloured paper products as the colour may run. Some recycled paper products may contain impurities which could cause arcing or fires when used in the microwave oven.

## **Plastic cooking bags**

Provided they are made specially for cooking, cooking bags are microwave safe. However, be sure to make a slit in the bag so that steam can escape. Never use ordinary plastic bags for cooking in your microwave oven, as they will melt and rupture.

## **Plastic microwave cookware**

A variety of shapes and sizes of microwave cookware are available. For the most part, you can probably use items you already have on hand rather than investing in new kitchen equipment.

## **Pottery, stoneware and ceramic**

Containers made of these materials are usually fine for use in your microwave oven, but they should be tested to be sure.

## **CAUTION**

**Some items with high lead or iron content are not suitable for cooking utensils.**

**Utensils should be checked to ensure that they are suitable for use in microwave ovens.**

# Food characteristics & Microwave cooking

## Keeping an eye on things

The recipes in the book have been formulated with great care, but your success in preparing them depends on how much attention you pay to the food as it cooks. Always watch your food while it cooks. Your microwave oven is equipped with a light that turns on automatically when the oven is in operation so that you can see inside and check the progress of your food. Directions given in recipes to elevate, stir, and the like should be thought of as the minimum steps recommended. If the food seems to be cooking unevenly, simply make the necessary adjustments you think appropriate to correct the problem.

## Factors affecting microwave cooking times

Many factors affect cooking times. The temperature of ingredients used in a recipe makes a big difference in cooking times. For example, a cake made with ice-cold butter, milk, and eggs will take considerably longer to bake than one made with ingredients that are at room temperature. All of the recipes in this book give a range of cooking times. In general, you will find that the food remains under-cooked at the lower end of the time range, and you may sometimes want to cook your food beyond the maximum time given, according to personal preference. The governing philosophy of this book is that it is best for a recipe to be conservative in giving cooking times. While overcooked food is ruined for good. Some of the recipes, particularly those for bread, cake, and custards, recommend that food be removed from the oven when they are slightly undercooked. This is not a mistake. When allowed to stand, usually covered, these foods will continue to cook outside of the oven as the heat trapped within the outer portions of the food gradually travels inward. If the food is left in the oven until it is cooked all the way through, the outer portions will become overcooked or even burnt. You will become increasingly skilful in estimating both cooking and standing times for various foods.

## Density of food

Light, porous food such as cakes and breads cook more quickly than heavy, dense foods such as roasts and casseroles. You must take care when microwaving porous food that the outer edges do not become dry and brittle.

## Height of food

The upper portion of tall food, particularly roasts, will cook more quickly than the lower portion. Therefore, it is wise to turn tall food during cooking, sometimes several times.

## Moisture content of food

Since the heat generated from microwaves tends to evaporate moisture, relatively dry food such as roasts and some vegetables should either be sprinkled with water prior to cooking or covered to retain moisture.

## Bone and fat content of food

Bones conduct heat and fat cooks more quickly than meat. Care must be taken when cooking bony or fatty cuts of meat that they do not cook unevenly and do not become overcooked.

## Quantity of food

The number of microwaves in your oven remains constant regardless of how much food is being cooked. Therefore, the more food you place in the oven, the longer the cooking time. Remember to decrease cooking times by at least one third when halving a recipe.

## Shape of food

Microwaves penetrate only about 2.cm into food, the interior portion of thick foods are cooked as the heat generated on the outside travels inward. Only the outer edge of food is cooked by microwave energy; the rest is cooked by conduction. The worst possible shape for a food that is to be microwaved is a thick square. The corners will burn long before the centre is even warm. Round thin foods and ring shaped foods cook successfully in the microwave.

## Covering

A cover traps heat and steam which causes food to cook more quickly. Use a lid or microwave cling film with a corner folded back to prevent splitting.

## Browning

Meats and poultry that are cooked fifteen minutes or longer will brown lightly in their own fat. Foods that are cooked for a shorter period of time may be brushed with a browning sauce such as worcestershire sauce, soy sauce or barbecue sauce to achieve an appetizing colour. Since relatively small amounts of browning sauces are added to food the original flavour of the recipe is not altered.

## Covering with greaseproof paper

Greaseproofing effectively prevents spattering and helps food retain some heat. But because it makes a looser cover than a lid or clingfilm, it allows the food to dry out slightly.

## Arranging and spacing

Individual foods such as baked potatoes, small cakes and hors d'oeuvres will heat more evenly if placed in the oven an equal distance apart, preferably in a circular pattern. Never stack foods on top of one another.

# Food characteristics & Microwave cooking

## Stirring

Stirring is one of the most important of all microwaving techniques. In conventional cooking, food is stirred for the purpose of blending. Microwaved food, however, is stirred in order to spread and redistribute heat. Always stir from the outside towards the centre as the outside of the food heats first.

## Turning over

Large, tall foods such as roasts and whole chickens should be turned so that the top and bottom will cook evenly. It is also a good idea to turn cut up chicken and chops.

## Placing thicker portions facing outwards

Since microwaves are attracted to the outside portion of food, it makes sense to place thicker portions of meat, poultry and fish to the outer edge of the baking dish. This way, thicker portions will receive the most microwave energy and the food will cook evenly.

## Shielding

Strips of aluminium foil (which block microwaves) can be placed over the corners or edges of square and rectangular foods to prevent those portions from overcooking. Never use too much foil and make sure the foil is secured to the dish or it may cause 'arcing' in the oven.

## Elevating

Thick or dense foods can be elevated so that microwaves can be absorbed by the underside and centre of the foods.

## Piercing

Foods enclosed in a shell, skin or membrane are likely to burst in the oven unless they are pierced prior to cooking. Such foods include yolks and whites of eggs, clams and oysters and whole vegetables and fruits.

## Testing if cooked

Food cooks so quickly in a microwave oven, it is necessary to test it frequently. Some foods are left in the microwave until completely cooked, but most foods, including meats and poultry, are removed from the oven while still slightly undercooked and allowed to finish cooking during standing time. The internal temperature of foods will rise between 5°F (3°C) and 15°F (8°C) during standing time.

## Standing time

Foods are often allowed to stand for 3 to 10 minutes after being removed from the microwave oven. Usually the foods are covered during standing time to retain heat unless they are supposed to be dry in texture (some cakes and biscuits, for example). Standing allows foods to finish cooking and also helps flavour blend and develop.

## To Clean Your Oven

### 1 Keep the inside of the oven clean

Food spatters or spilled liquids stick to oven walls and between seal and door surface. It is best to wipe up spillovers with a damp cloth right away. Crumbs and spillovers will absorb microwave energy and lengthen cooking times. Use a damp cloth to wipe out crumbs that fall between the door and the frame. It is important to keep this area clean to assure a tight seal. Remove greasy spatters with a soapy cloth then rinse and dry. Do not use harsh detergent or abrasive cleaners. The glass tray can be washed by hand or in the dishwasher.

### 2 Keep the outside of the oven clean

Clean the outside of your oven with soap and water then with clean water and dry with a soft cloth or paper towel. To prevent damage to the operating parts inside the oven, the water should not be allowed to seep into the ventilation openings. To clean control panel, open the door to prevent oven from accidentally starting, and wipe a damp cloth followed immediately by a dry cloth. Press STOP/CLEAR after cleaning.

- 3 If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe the panels with a soft cloth. This may occur when the microwave oven is operated under high humidity conditions and in no way indicates a malfunction of the unit.
- 4 The door and door seals should be kept clean. Use only warm, soapy water, rinse then dry thoroughly.  
DO NOT USE ABRASIVE MATERIALS, SUCH AS CLEANING POWDERS OR STEEL AND PLASTIC PADS.  
Metal parts will be easier to maintain if wiped frequently with a damp cloth.
- 5 Do not use any steam cleaner.

# Questions & Answers

## **Q What's wrong when the oven light will not glow?**

- A There may be several reasons why the oven light will not glow.  
Light bulb has blown  
Door is not closed

## **Q Does microwave energy pass through the viewing screen in the door?**

- A No. The holes, or ports, are made to allow light to pass; they do not let microwave energy through.

## **Q Why does the beep tone sound when a pad on the Control Panel is touched?**

- A The beep tone sounds to assure that the setting is being properly entered.

## **Q Will the microwave oven be damaged if it operates empty?**

- A Yes Never run it empty or without the glass tray.

## **Q Why do eggs sometimes pop?**

- A When baking, frying, or poaching eggs, the yolk may pop due to steam build up inside the yolk membrane. To prevent this, simply pierce the yolk before cooking. Never microwave eggs in the shell.

## **Q Why is standing time recommended after microwave cooking is over?**

- A After microwave cooking is finished, food keeps on cooking during standing time. This standing time finishes cooking evenly throughout the food. The amount of standing time depends on the density of the food.

## **Q Is it possible to pop corn in a microwave oven?**

- A Yes, if using one of the two methods described below  
1 Popcorn-popping utensils designed specifically for microwave cooking.  
2 Prepackaged commercial microwave popcorn that contains specific times and power outputs needed for an acceptable final product.

FOLLOW EXACT DIRECTIONS GIVEN BY EACH MANUFACTURER FOR THEIR POPCORN PRODUCT. DO NOT LEAVE THE OVEN UNATTENDED WHILE THE CORN IS BEING POPPED. IF CORN FAILS TO POP AFTER THE SUGGESTED TIMES, DISCONTINUE COOKING. OVERCOOKING COULD RESULT IN THE CORN CATCHING FIRE.

## **CAUTION**

NEVER USE A BROWN PAPER BAG FOR POPPING CORN. NEVER ATTEMPT TO POP LEFTOVER KERNELS.

## **Q Why doesn't my oven always cook as fast as the cooking guide says?**

- A Check your cooking guide again to make sure you've followed directions correctly, and to see what might cause variations in cooking time. Cooking guide times and heat settings are suggestions, chosen to help prevent overcooking, the most common problem in getting used to a microwave oven. Variations in the size, shape, weight and dimensions of the food require longer cooking time. Use your own judgement along with the cooking guide suggestions to test food condition, just as you would do with a conventional cooker.

# Plug wiring information/ Technical Specifications

## Warning


### This appliance must be earthed

The wires in this mains lead are colored in accordance with the following codes  
BLUE ~ Neutral  
BROWN ~ Live  
GREEN & YELLOW ~ Earth

As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug proceed as follows:

The wire which is colored BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter N or Colored BLACK.

The wire which is colored BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter L or colored RED.

The wire which is colored GREEN & YELLOW or GREEN must be connected to the terminal which is marked with the letter E or .

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

### Technical Specification

	MS2389B/MS2389BS
Power Input	230 V AC /50Hz
Output	800 W (IEC60705 rating standard)
Microwave Frequency	2450 MHz
Outside Dimension	485 mm(W) X 280mm(H) X 377mm(D)
Power Consumption Microwave	1200 Watts

<English>

#### **Disposal of your old appliance**

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





: 3EL@→3F; GF3E!F—E

? ;=DA: G>>—? 3 Eμ F™

FELHASZNÁLÓI KÉZIKÖNYVE

ME\$%\* +4  
? E\$%\* +4E

MAGYAR

# Biztonsági előírások

## A mikrohullámú energiának való közvetlen kitettség megelőzéséhez

Az ajtómechanizmusba épített biztonsági reteszelő rendszernek köszönhetően a mikrohullámú sütő nyitott ajtóval nem üzemeltethető. Ez a biztonsági reteszelő rendszer az ajtó kinyitásakor automatikusan megszakítja a főzési folyamatot; ennek hiányában a kezelő veszélyes mikrohullámú energiának lenne kitéve. **Éppen ezért semmilyen körülmények között nem szabad a biztonsági reteszelő rendszeren bármilyen módosítást eszközölni.**

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

Soha ne üzemeltessen sérült készüléket. Különösen fontos az, hogy a mikrohullámú sütő ajtaja tökéletesen záródjon, és ne sérüljön meg a(z): (1) ajtó (deformálódás), (2) a csuklópánt (zsanér) és a retesz (törés vagy meglazulás), (3) ajtó tömítés és a tömítő felületek.

A mikrohullámú sütő beállítását és javítását kizárólag szakképzett szerelővel végeztesse.

## Figyelem

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

Folyadékok - pl. levesek, szószok, italok - melegítésekor a forráspont eltolódása miatt a folyadék - buborék-képződés nélkül - túlhevülhet. Egy idő eltelte után a túlhevült folyadék hirtelen forrni kezdhet. E jelenség megelőzése érdekében fogadja meg az alábbi tanácsokat:

1. Ne használjon egyenes falú, szűk nyakú edényeket.
2. Ne hevítse túl a folyadékot.
3. Az edénybe töltés előtt, illetve a melegítési idő felénél keverje meg a folyadékot.
4. A melegítés befejezése után egy rövid ideig hagyja az edényt a mikrohullámú sütőben, óvatosan keverje vagy rázza meg, és elfogyasztása előtt - az égési sérülések elkerülése érdekében - ellenőrizze a folyadék hőmérsékletét (különösen üveges bébiétel vagy cumisüveg melegítése esetén).

## Figyelem

**Melegítés után minden esetben hagyja állni egy ideig az ételt, és csak ezt követően kezdjen hozzá az elfogyasztáshoz. Különösen érvényes ez az üveges bébiételre vagy a cumisüvegre.**

# Tartalomjegyzék

## Hogyan működik a mikrohullámú sütő?

A mikrohullámok a rádió- és televízió hullámokhoz, illetve a közönséges látható fényhez hasonló, nagyfrekvenciás hullámok. Ezek a mikrohullámok a Föld légkörébe lépve rendszerint szétszóródnak és érzékelhető hatás nélkül eltűnnek. A mikrohullámú sütőben azonban egy magnetron állítja elő a mikrohullámokat, melyek energiáját a sütő felhasználja. A magnetron cső elektromos energiát alakít át mikrohullámú energiává.

A mikrohullámok a mikrohullámú sütő belső felületén lévő nyílásokon keresztül hatolnak be a sütőtérbe. A sütőtér alján egy forgótányér vagy tálca található. A mikrohullámok nem képesek átjutni a mikrohullámú sütő fém burkolatán, de áthatolnak az üvegen, a porcelánon és a papíron, azaz olyan anyagokon, amelyekből mikrohullámú sütőben használható edényeket állítanak elő.

A mikrohullámok az edényeket nem hevítik fel. Legtöbb esetben az edények a bennük melegített ételtől veszik át a hőt.

## *Rendkívül biztonságos berendezés*

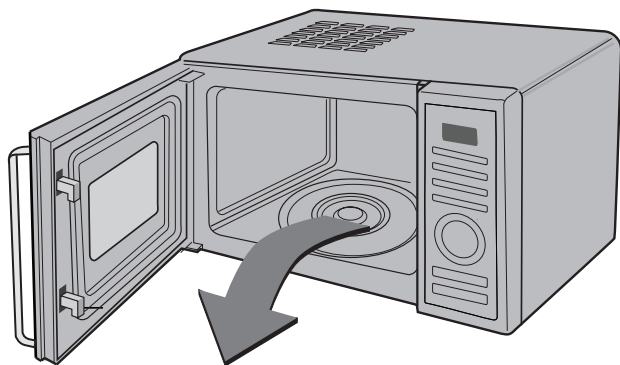
**A mikrohullámú sütő az egyik legbiztonságosabb háztartási berendezés. Ha a sütőtér ajtaját kinyitja, a mikrohullám gerjesztés azonnal leáll. A mikrohullámok az ételbe történő behatolás után teljes egészében hővé alakulnak, és semmilyen az egészségre káros "maradék energiát" nem hagynak meguk után.**

Biztonsági előírások .....	36
Tartalomjegyzék .....	37
Kicsomagolás és üzembe helyezés .....	38 ~ 39
Az óra beállítása .....	40
Gyermekzár .....	41
A teljesítményfokozat beállítása .....	42
A teljesítményfokozatok használata .....	43
Kétlépcsős főzés .....	44
Gyors indítás .....	45
Automatikus melegítés .....	46 ~ 47
Automatikus főzés .....	48 ~ 49
Automatikus felolvasztás .....	50 ~ 51
Gyors felolvasztás .....	52 ~ 53
Európai Menü .....	54 ~ 56
Gyermekek Sütés .....	57 ~ 58
Útmutató az ételek melegítéséhez .....	59
Útmutató zöldségfélék elkészítéséhez .....	60
Fontos biztonsági előírások .....	61 ~ 62
A mikrohullámú sütőben használható edények .....	63
Az ételek jellemzői .....	64 ~ 65
Kérdések és válaszok .....	66
Minőségtanúsítás .....	67

# Kicsomagolás és üzembe helyezés

A következőkben részletezett alaplépések végrehajtásával egyszerűen és gyorsan ellenőrizheti készüléke működőképességét. Kérjük, fordítson megkülönböztetett figyelmet a készülék elhelyezésére vonatkozó instrukciókra. A kicsomagolásnál ügyeljen arra, hogy az összes tartozékot és csomagolóanyagot távolítsa el. Első lépésként ellenőrizze, hogy a készülék nem sérült-e meg a szállítás során.

- 1** Csomagolja ki a készüléket és állítsa fel egy vízszintes, egyenletes felületen.

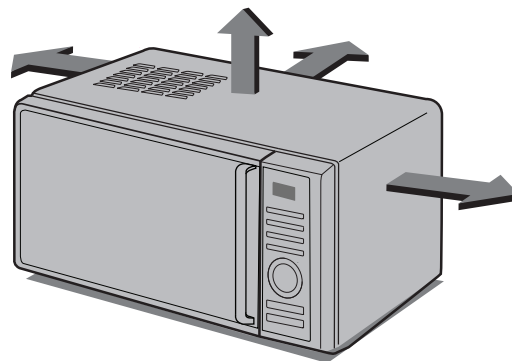


forgótányér



tányérvezető görgő

- 2** Helyezze a készüléket vízszintes, sík, legalább 85 cm szabad magasságú felületre és ügyeljen arra, hogy a megfelelő levegőáramlás biztosítása érdekében legalább 10 cm-es szabad távolság maradjon a készülék hátuljánál, illetve 30 cm a tetejénél. A felborulás megakadályozása érdekében a készülék homlokfelülete előtt legalább 8 cm szabad hely maradjon.

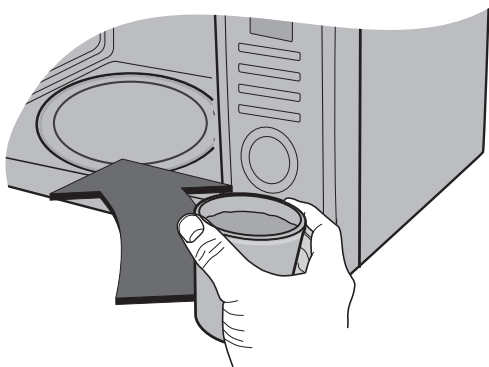


**EZT A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐT TILOS KERESKEDELMI JELLEGŰ CÉLOKRA HASZNÁLNI.**

**3** Csatlakoztassa a mikrohullámú sütőt a fali konnektorhoz. Ügyeljen arra, hogy az adott hálózati aljzathoz másik berendezés ne legyen csatlakoztatva. **Ha a készülék nem működik megfelelően, húzza ki a hálózati vezetékét a fali konnektorból, majd rövid idő múlva dugja vissza.**

**4** A **DOOR HANDLE** fogantyúnál fogva nyissa ki a sütőtér ajtaját. Helyezze a sütőtérbe a **FORGÓ TÁNYÉRVEZETŐ GYŰRŰT**, majd erre az **ÜVEG FORGÓTÁNYÉRT**.

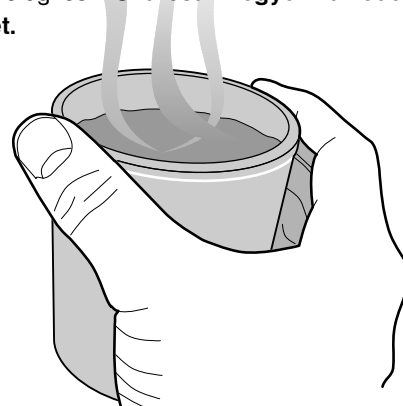
**5** Egy mikrohullámú sütőben használható edénybe töltsön 300 ml vizet. Helyezze az edényt a **ÜVEG FORGÓTÁNYÉRRÁ**, majd zárja be a sütőtér ajtaját. Ha nincs tisztában a mikrohullámú sütőben használható edény-fajtákkal, lapozzon a 63 oldalra.



**6** 30 másodperces főzési idő beállításához nyomja meg az **STOP/CLEAR** gombot, majd nyomja meg a **START** gombot egyszer.



**7** A készülék kijelzője 30 másodpercről indulva visszaszámlálásba kezd. A 0 érték elérésekor sípjelzés hallható. Nyissa ki a sütőtér ajtaját és ellenőrizze a víz hőmérsékletét. Amennyiben a mikrohullámú sütő megfelelően működik, a víz meleg lesz. **Óvatosan vegye ki az edényt, mert a fala forró lehet.**



**A SÜTŐ TELEPÍTÉSE BEFEJEZŐDÖTT.**

**8** Az égési sérülések elkerülése érdekében a szoptatós üvegek és a bébiételes üvegek tartalmát fogyasztás előtt fel kell kavarni vagy fel kell rázni és a hőmérsékletüket ellenőrizni kell.

# Az óra beállítása



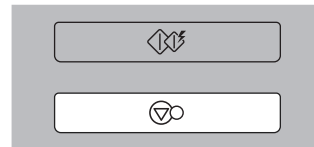
A mikrohullámú sütő első bekapcsolásakor vagy hálózati feszültség-kimaradás után a kijelzőn a "0" időérték látható. Ilyenkor az órát be kell állítani.

Ha az órakijelzés helyén (vagy a kijelző bármely részén) furcsa szimbólumok jelennek meg, húzza ki a hálózati vezetékét a fali konnektorból, majd rövid idő múlva dugja vissza és állítsa be az órát.

Az óra 12 órás vagy 24 órás kijelzési rendszerben képes működni. Az alábbi példában a beépített órát 14 óra 35 percre állítjuk be, 24 órás kijelzési módban. Ellenőrizze, hogy az összes csomagolóanyagot eltávolította-e a sütőtérből.

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

Nyomja meg az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot.



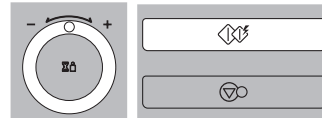
Nyomja meg egyszer az **ÓRA** gombot.

(Ha másik kijelzési módot szeretne használni, nyomja meg ismét az ÓRA gombot. Ha az óra beállítása után módosítani kívánja a kijelzési módot, húzza ki a hálózati vezetékét a fali konnektorból, majd rövid idő múlva dugja vissza.)



Forgassa el a **FORGÓGOMBOT** mindaddig, míg a kijelzőn a "14" jelzés meg nem jelenik.

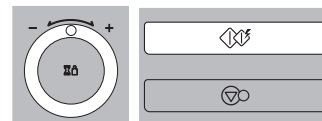
Az óraérték beállításához nyomja meg az **INDÍTÁS** gombot.



Forgassa el a **FORGÓGOMBOT** mindaddig, míg a kijelzőn a "14:35" jelzés meg nem jelenik.

Nyomja meg az **INDÍTÁS** gombot.

Az óra működni kezd.

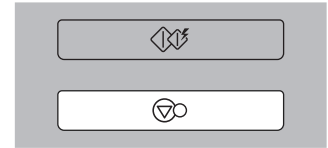


# Gyermekzár

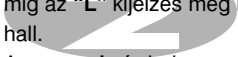


A mikrohullámú sütőt olyan biztonsági rendszerrel láttuk el, amely megakadályozza a véletlen bekapcsolást. A gyermekzár bekapcsolása után a mikrohullámú sütő egyetlen funkciója sem működik, így melegítésre nem használható. A mikrohullámú sütő ajtaját azonban a gyermek továbbra is ki tudja nyitni.

Nyomja meg az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot.

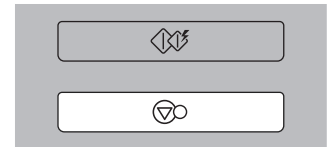


Nyomja meg és **tartsa** nyomva az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot mindaddig, míg az "L" kijelzés meg nem jelenik a kijelzőn, és egy sípjelzést nem hall.



A **gyermekzár** bekapcsolása ezzel megtörtént.

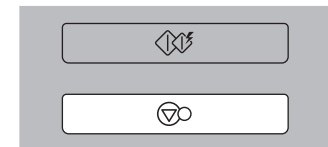
Az órajelzés eltűnik a kijelzőről, de néhány másodperc múlva ismét megjelenik.



Bármely gomb megnyomásakor az "L" jelzés jelenik meg a kijelzőn.



A **gyermekzár** kikapcsolásához nyomja meg és **tartsa** nyomva az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot mindaddig, míg az "L" kijelzés el nem tűnik a kijelzőről. A gomb elengedésekor egy sípjelzést hall.



# A teljesítményfokozat beállítása

Az alábbi példában a behelyezett étel 80%-os teljesítményen, 5 perc 30 másodpercig tartó melegítését állítjuk be.

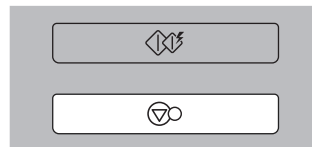


Az Ön mikrohullámú sütője 5 különböző teljesítményfokozattal rendelkezik.

Teljesítményfokozat	%	Teljesítmény
<b>Magas</b> <b>(HIGH MAX)</b>	100%	800W
<b>Közép-magas</b> <b>(MEDIUM HIGH)</b>	80%	640W
<b>Közepes</b> <b>(MEDIUM)</b>	60%	480W
<b>Kiolvasztás,</b> <b>közép-alacsony</b> <b>(DEFROST, MEDIUM LOW)</b>	40%	320W
<b>Alacsony</b> <b>(LOW)</b>	20%	160W

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

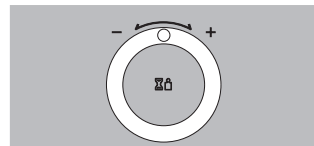
Nyomja meg az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot.



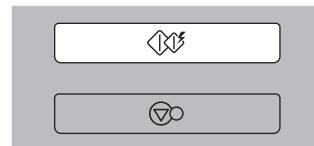
Az **MICRO POWER** (teljesítmény) gombot kétszer, ezzel szelektálódik a 80%-os teljesítményű MICRO mód.  
A kijelzőn az 640 látható lesz.



Forgassa el a **FORGÓGOMBBAL** mindaddig, míg a kijelzőn az "5:30" jelzés meg nem jelenik.



Nyomja meg az **INDÍTÁS** gombot.



A mikrohullámú sütő 5 különböző teljesítményfokozata maximálisan rugalmassá és ellenőrizhetővé teszi az ételek elkészítésének folyamatát. Az alábbi táblázatban a választható teljesítményfokozatok javasolt alkalmazásait olvashatja.

# A teljesítményfokozatok használata

TELJESÍTMÉNY-FOKOZAT	ALKALMAZÁS	TELJESÍTMÉNY SZINT	TELJESÍTMÉNY
<b>Magas (HIGH MAX)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vízforrálás</li> <li>• Darált marhahús barnítása</li> <li>• Baromfi, hal, zöldségek főzése</li> <li>• Hússzeletek puhítása</li> </ul>	100%	800W
<b>Közép-magas (MEDIUM HIGH)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mindenféle melegítés</li> <li>• Hús és baromfi pirítása</li> <li>• Gomba és rákfélék főzése</li> <li>• Sajtos és tojásos ételek főzése</li> </ul>	80%	640W
<b>Közepes (MEDIUM)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sütemények és lángos sütése</li> <li>• Tojás előkészítése</li> <li>• Puding főzése</li> <li>• Rizs, leves főzése</li> </ul>	60%	480W
<b>Kiolvasztás, közép-alacsony (DEFROST, MEDIUM LOW)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mindenféle felolvasztás</li> <li>• Vaj és csokoládé felolvasztása</li> <li>• Hússzeletek kisebb mértékű puhítása</li> </ul>	40%	320W
<b>Alacsony (LOW)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vaj és csokoládé lágyítása</li> <li>• Jégkrém lágyítása</li> <li>• Élesztős tészta kelesztése</li> </ul>	20%	160W



# Kétlépcsős főzés

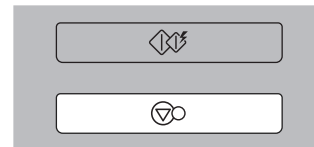
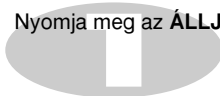


A kétlépcsős főzés alkalmával a sütő ajtaja kinyitható és az étel ellenőrizhető. Csukja be a sütő ajtaját és nyomja meg az **START** gombot; ekkor a megkezdett lépés főzési folyamata folytatódik.

Az első lépés végén egy hangjelzést hall, és megkezdődik a második lépés. Ha a programot törölni szeretné, nyomja meg az **STOP/CLEAR** gombot.

A következő példában bemutatjuk, hogyan kell elkészíteni egy ételt két lépésben. Az első lépésben az ételt 11 percen keresztül **MAGAS (HIGH)** teljesítményen főzzük; a második lépésben pedig 320W teljesítményen tovább főzzük 35 percen keresztül.

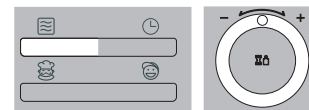
Nyomja meg az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot.



Állítsa be az első lépéshez a teljesítményfokozatot és a főzési időt. (Ez a folyamat kihagyható, ha a **MAGAS (HIGH)** teljesítményfokozatot állította be.

A **MAGAS (HIGH)** teljesítményfokozat kiválasztásához nyomja meg a **MICRO** gombot.

Forgassa el a **FORGÓGOMBBAL** mindaddig, míg a kijelzőn az "11:00" jelzés meg nem jelenik.

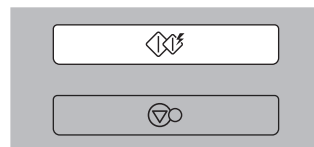
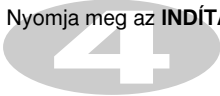


Állítsa be a második lépéshez a teljesítményfokozatot és a főzési időt. A **MICRO** gomb negyszeri megnyomásával válassza ki a 320W teljesítményt

Forgassa el a **FORGÓGOMBBAL** mindaddig, míg a kijelzőn az "35:00" jelzés meg nem jelenik.



Nyomja meg az **INDÍTÁS** gombot.



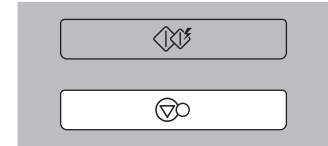
# Gyors indítás

Az alábbi példában 2 perces, magas teljesítményen történő főzést állítunk be a készüléken.

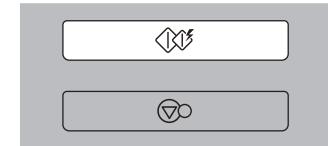


A **GYORS INDÍTÁSI** funkció lehetővé teszi, hogy csupán az **INDÍTÁS** gomb használatával a főzési időt 30 másodperces lépésekkel beállíthassuk, **MAGAS TELJESÍTMÉNYFOKOZATON**.

Nyomja meg az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot.



A **MAGAS TELJESÍTMÉNYFOKOZATON** történő 2 perces főzéshez nyomja meg négyszer az **INDÍTÁS** gombot.  
A mikrohullámú sütő már a negyedik gombnyomás előtt bekapcsol.



A gyors indítással megkezdett főzés közben a főzési idő 10 perig meghosszabbítható az **INDÍTÁS** gomb többszöri megnyomásával.



# Automatikus melegítés

Az alábbi példában megmutatom, hogyan melegíthet meg 0,7 kg Leves/szószt



Az automatikus melegítés főzési funkció egyszerűvé teszi az ételek melegítését.

A sütő elő van programozva az ételek automatikus felmelegítéséhez.

A sütő háromféle Automatikus melegítés beállítással rendelkezik: Leves/szószt, Hűtött készétel, Ital és Fagyasztott Muffin.

## KATEGÓRIA

Nyomja meg az Automatikus melegítés gombot ennyiszor:

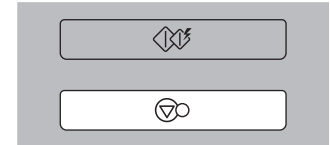
Leves/szószt **1** gombot

Hűtött készétel **2** gombot

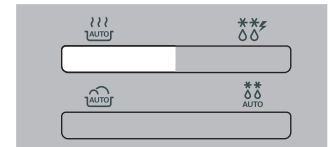
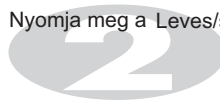
Ital **3** gombot

Fagyasztott muffin **4** gombot

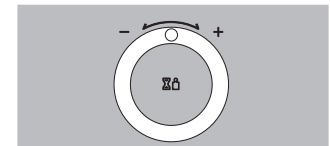
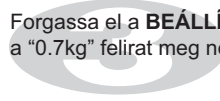
Nyomja meg a **STOP/TÖRLÉS** gombot.



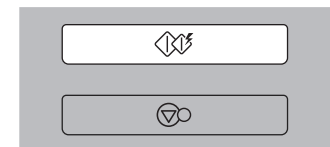
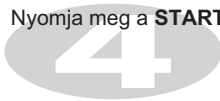
Nyomja meg a Leves/szószt gombot.



Forgassa el a **BEÁLLÍTÓTÁRCSÁT**, amíg a kijelzőn a "0.7kg" felirat meg nem jelenik.



Nyomja meg a **START** gombot.



## Automatikus melegítés

Kategória	Mennyiség	Tartóedény	ÉTEL HŐMÉRSÉKLETE	Utasítások
Leves/szószt	0,2-0,8 kg	Mikrohullámálló edény	Hűtött	<ol style="list-style-type: none"> <li>Öntse a levest/szószt egy mikrohullámálló edénybe. Fedje le műanyag fóliával. Helyezze az ételt a sütőbe.</li> <li>Melegítés után keverje meg, majd hagyja letakarva állni 3 percig. saját edénye</li> </ol>
Hűtött készétel	0,3-0,6 kg	saját edénye	Hűtött	<p>Tű segítségével szurkálja meg a felületét. Helyezze az ételt az üveg forgótányérra. A főzés után, mielőtt felszolgálná, hagyja 2-3 percet. állni.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Keverhető pl. bolognai spagetti, marhapörkölt</li> <li>- Nem keverhető pl. lasagne, túrós lepény</li> </ul> <p>Megjegyzés :Tasak (ok) ban lévő étel esetén szurkálja meg a húsos részt és a rizst/tésztát stb. tartalmazó részeket</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Keverhető ételek esetén a sípszó elhangzásakor keverje meg az ételt.</li> <li>- Nem keverhető ételek esetén nincs szükség keverésre a sípszónál.</li> </ul>
Ital	1-2 csésze	kerámiabögre	Szobahőmérsékletű	<ol style="list-style-type: none"> <li>A kerámiabögrére számoljon rá <math>236 \pm 0,1</math> g-ot.</li> <li>Egy laboratóriumi hőmérő segítségével állítsa be a víz hőmérsékletét <math>20,5 \sim 21,6</math> °C értékre.</li> <li>Helyezze a bögrét a sütő közepébe.</li> <li>Egy adag italhoz nyomja meg az Italadagoló lapot.</li> <li>A víz végső hőmérsékletének mérését a melegítési idő végétől számított 10 másodpercen belül kell elvégezni.</li> </ol>
Fagyasztott muffin	1-4 db (50 g/db)	Papírszalvéta	Fagyasztott	<ol style="list-style-type: none"> <li>Helyezzen egy papírszalvétát a sütő közepébe.</li> <li>Helyezze a fagyasztott muffint a papírszalvéta közepére.</li> </ol>

# Automata főzés

Az alábbi példában bemutatom, hogyan kell megfőzni 0,6 kg friss zöldség.



Az AUTO COOK (automata főzés) funkció lehetővé teszi, hogy az étel típusához és súlyához tartozó beállításokkakönyvedén elkészíthesse kedvenc ételeit.

Nyomja meg az AUTO COOK kategória (speciálisfőzés) gombot

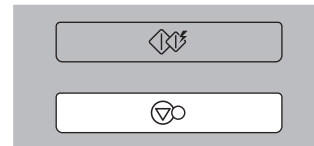
héjas burgonya **1** szer

frisszöldség **2** szer

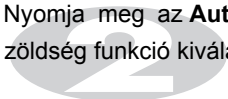
fagyasztott zöldség **3** szer

rizs / tészta **4** szer

Nyomja meg az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot.

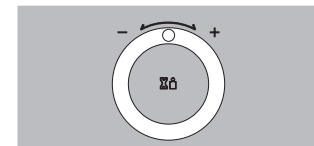
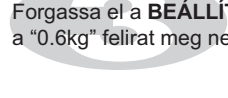


Nyomja meg az **Automata főzés** nyomógombot a zöldség funkció kiválasztásához.

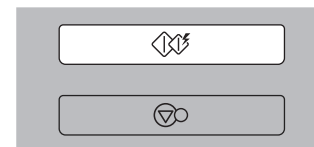
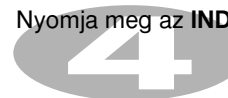


Állítsa be a felolvasztandó étel tömegét.

Forgassa el a **BEÁLLÍTÓTÁRCSÁT**, amíg a kijelzőn a "0.6kg" felirat meg nem jelenik.



Nyomja meg az **INDÍTÁS** gombot.



ÉTEL TÍPUSA	ÉTEL HŐMÉRS.	KONYHAEDÉNY	SÚLYHATÁR	ELKÉSZÍTÉS MÓDJA										
1. héjas burgonya	szobahőmérséklet	üvegtálca	0,2 kg – 1,0 kg	Válasszon közepes méretű(170-200 g) burgonyákat. Mossa meg és szárítsa meg őket, majd egy villával szurkálja meg őket több helyen. Helyezze a burgonyákat egy üvegtálcára. Állítsa be a súlyszintet, majd nyomja meg az indítógombot. Sütés után vegye ki a burgonyákat a sütőből, és háztartási fóliával letakarva őket állni 5 percig.										
2. friss zöldség	szobahőmérséklet	mikrohullámú sütőben használható edény	0,2 kg – 0,8 kg	Helyezze a zöldségeket mikrohullámú sütőben használható edénybe. Öntsön vizet az edénybe és fedje le háztartási fóliával. Főzés után keverje meg a zöldségeket és hagyja állni 2 percig. A vizet a zöldség mennyiségétől függően adagolja az alábbiak szerint: ** 0,2 kg – 0,8 kg: 2 evokanál ** 0,5 kg – 0,8 kg: 4 evokanál										
3. fagyasztott zöldség	fagyasztott	mikrohullámú sütőben használható edény	0,2 kg – 0,8 kg	Helyezze a zöldségeket mikrohullámú sütőben használható edénybe. Öntsön vizet az edénybe és fedje le háztartási fóliával. Főzés után keverje meg a zöldségeket és hagyja állni 2 percig. A vizet a zöldség mennyiségétől függően adagolja az alábbiak szerint: ** 0,2 kg – 0,8 kg: 2 evokanál ** 0,5 kg – 0,8 kg: 4 evokanál										
4. rizs / tészta	szobahőmérséklet	mikrohullámú sütőben használható edény	0,1 kg – 0,3 kg	Mossa meg a rizst, majd szűrje le a mosóvizet. Helyezze a rizst és a fozóvizet egy nagyméretű, mély edénybe. <table border="1" data-bbox="932 902 1461 986"> <thead> <tr> <th>Súly</th> <th>100g</th> <th>200g</th> <th>300g</th> <th>Fedo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Fozóvíz</td> <td>200ml</td> <td>400ml</td> <td>600ml</td> <td>Igen/ventilációs sarok</td> </tr> </tbody> </table> **Rizs – Főzés után hagyja állni 5 percig, vagy addig, amíg a víz fel nem szívódik.	Súly	100g	200g	300g	Fedo	Fozóvíz	200ml	400ml	600ml	Igen/ventilációs sarok
Súly	100g	200g	300g	Fedo										
Fozóvíz	200ml	400ml	600ml	Igen/ventilációs sarok										

# Automatikus felolvasztás



A mikrohullámú sütő 3 kiolvasztási fokozattal rendelkezik: **HÚS (MEAT)**, **SZÁRNYASOK (POULTRY)**, **HAL (FISH)** és **KENYÉR (BREAD)**; mindegyik felolvasztási fokozathoz eltérő teljesítményfokozat tartozik. A különböző felolvasztási fokozatokat az **AUTOMATIKUS FELOLVASZTÁS (defrost)** gomb többszöri megnyomásával lehet kiválasztani.

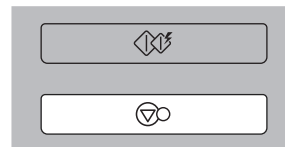
Felolvasztási fokozat	Nyomja meg a <b>DEFROST</b> gombot
<b>HÚS (MEAT)</b>	<b>1</b> szer
<b>SZÁRNYASOK (POULTRY)</b>	<b>2</b> szer
<b>HAL (FISH)</b>	<b>3</b> szor
<b>KENYÉR (BREAD)</b>	<b>4</b> szer

Mivel az ételek hőmérséklete és sűrűsége eltérő lehet, javasoljuk, hogy főzés előtt ellenőrizze az elkészítendő ételt. Különösen a tökehusokban és a csirkehúsban található izületekre kell nagy figyelmet fordítani; bizonyos ételeket főzés előtt nem kell teljesen felolvasztani. A hal például olyan gyorsan elkészül, hogy esetenként a főzést vagy süstést enyhén fagyott állapotban kell elkezdni. A **BREAD (kenyér)** automatikus program kisméretű péksütemények - pl. zsemle vagy cipő - felolvasztására alkalmas. Ez utóbbiak felolvasztásánál meghatározott állásidőre van szükség ahhoz, hogy a közepük is felolvadjon. Az alábbi példában 1,4 kg mélyhűtött szárnyast fogunk automatikusan felolvasztani.

Nyomja meg az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot.

Mérje meg a felolvasztandó ételt. Ne feledje, hogy az összes fém tartalmú csomagoló- és kötőanyagot el kell távolítani.

Helyezze az ételt a sütőtérbe és csukja be az ajtót.

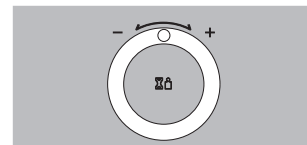


Az **AUTOMATIKUS FELOLVASZTÁS** gomb kétszeri megnyomásával válassza ki a **SZÁRNYASOK (POULTRY)** felolvasztó programot.

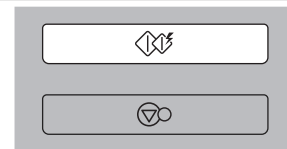


Adja meg a felolvasztani kívánt étel súlyát.

Forgassa el a **BEÁLLÍTÓTÁRCSÁT**, amíg a kijelzőn a "1.4 kg" felirat meg nem jelenik.



Nyomja meg az **INDÍTÁS** gombot.



5. Felolvasztás közben a sípjelzés elhangzásakor nyissa ki a sütőtér ajtaját és az egyenletes felolvasztás érdekében fordítsa meg, illetve válassza szét az ételt. A már felolvadt részeket távolítsa el, vagy takarja le a további olvadás lelassítása érdekében. A művelet befejezése után zárja be a sütőtér ajtaját és az **INDÍTÁS** gombbal folytassa a felolvasztást. **A készülék csak akkor szakítja meg a felolvasztási folyamatot, ha a sütőtér ajtaját kinyitja (az esetleges sípjelzések nem a felolvasztás végét jelzik).**

## Az automatikus felolvasztási fokozatok részletezése

Fokozat		Étel	Min./Max. mennyiség
1. HÚS (MEAT)	Marhahús	Darálthús, csontozott comb, pörkölthöz feldarabolt hús, hátszín, fartő, hamburger	0,1/4,0 kg
	Báránycsont	Hússzeletek (2,5 cm vastag), göngyölt hús	
	Borjúhús	Kotlett (450 g, 1,2 cm vastag)	
2. SZÁRNYASOK (POULTRY)	Csirke	Egész (2 kg alatt), mellfilé, comb	0,1/4,0 kg
	Pulyka	Mell (2,5 kg alatt)	
3. HAL (FISH)	Hal	Filéztet, szeletelt, egész	0,1/4,0 kg
	Rákfélék	Tengeri rák, homárfarok, garnélarák, kagyló	
4. KENYÉR (BREAD)		Szeletelt barna/fehér kenyér, fehér/barna zsömlé, franciakenyér, kifli	0,1/0,5 kg

- \* Az automatikus felolvasztási funkció előnye a felolvasztási folyamat automatikus beállítása és vezérlése, azonban - a hagyományos felolvasztáshoz hasonlóan - a folyamat során az ételt időnként ellenőrizni kell.
- \* A hatékonyabb kiolvasztás érdekében a tökehúsról és a szárnyasokról távolítsa el az eredeti papír vagy műanyag csomagolást. Ha ezt nem teszi meg, a csomagolás nem engedi eltávozni a keletkező gőzt, és így az étel külső részei megfőhetnek.
- \* A lecsöpögő lé összegyűjtése érdekében a mélyhűtött ételt helyezze egy megfelelő üvegedénybe vagy piritó állványra.
- \* Előfordulhat, hogy a sütőtérből kivett étel közepe enyhén fagyos marad.
- \* Ha a mélyhűtött étel csomagolását nehéz eltávolítani, kezdje el a kiolvasztást, majd a teljes kiolvasztási idő negyedének elérésekor állítsa le. Vegye ki az ételt és távolítsa el a csomagolást.
- \* A kiolvasztandó kenyérszeleteket helyezze konyharuha közé, a franciakenyeret pedig vágja ketté.
- \* Kiolvasztás után hagyja állni az ételt 10 percig.



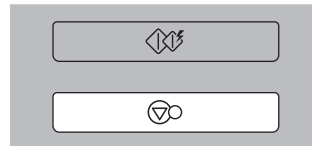
# Gyors felolvasztás

Ezzel a funkcióval 0,5 kg darálthúst, csirke falatokat, filézett halat lehet felolvasztani. A felolvasztásánál meghatározott állásidőre van szükség ahhoz, hogy a közepük is felolvadjon. Az alábbi példában 0,5 kg mélyhűtött darált húst fogunk automatikusan felolvasztani.

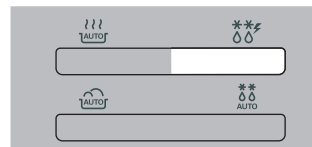


A mikrohullámú sütő egy gyorskiolvasztási fokozattal is rendelkezik **HÚS (MEAT)**.

Nyomja meg az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot.  
Mérje meg a felolvasztandó ételt. Ne feledje, hogy az összes fémtartalmú csomagoló- és kötőanyagot el kell távolítani.  
Helyezze az ételt a sütőtérbe és csukja be az ajtót.



A **GYORS FELOLVASZTÁS** gombbal válassza ki a **HÚS (MEAT)** felolvasztó programot.



Felolvasztás közben a sípjelzés elhangzásakor nyissa ki a sütőtér ajtaját és az egyenes felolvasztás érdekében fordítsa meg, illetve válassza szét az ételt. A már felolvasztott részeket távolítsa el, vagy takarja le a további olvadás lelassítása érdekében. A művelet befejezése után zárja be a sütőtér ajtaját és az **INDÍTÁS** gombbal folytassa a felolvasztást. **A készülék csak akkor szakítja meg a felolvasztási folyamatot, ha a sütőtér ajtaját kinyitja (az esetleges sípjelzések nem a felolvasztás végét jelzik).**

<b>Fokozat</b>		<b>Étel</b>	<b>Min./Max. mennyiség</b>
<b>1. HÚS (MEAT)</b>	<b>Marhahús</b> <b>Bárányhús</b> <b>Borjúhús</b>		0,5 kg

- \* Az automatikus felolvasztási funkció előnye a felolvasztási folyamat automatikus beállítása és vezérlése, azonban - a hagyományos felolvasztáshoz hasonlóan - a folyamat során az ételt időnként ellenőrizni kell.
- \* A hatékonyabb kiolvasztás érdekében a tőkehúsról és a szárnyasokról távolítsa el az eredeti papír vagy műanyag csomagolást. Ha ezt nem teszi meg, a csomagolás nem engedi eltávozni a keletkező gőzt, és így az étel külső részei megfőhetnek.
- \* A lecsöpögő lé összegyűjtése érdekében a mélyhűtött ételt helyezze egy megfelelő üvegedénybe vagy pirító állványra.
- \* Előfordulhat, hogy a sütőtérből kivett étel közepe enyhén fagyos marad.
- \* Kiolvasztás után hagyja állni az ételt 10 percig.



# Európai Menü

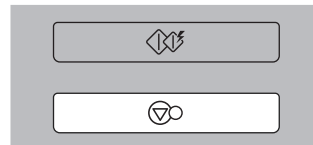
A következő példában megmutatom, hogyan készíthet el 0,5 kg sültbab.



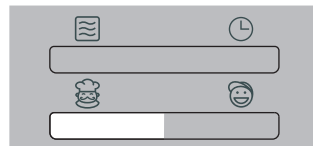
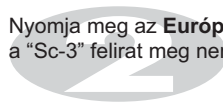
Az Európai Menü lehetővé teszi, hogy könnyedén elkészítse kedvenc ételeinek többségét, az étel típusának kiválasztásával, és az étel súlyának megadásával.

Kategória	Nyomja meg: <b>Európai Menü</b>
zabkása	<b>1</b> szor
tészta	<b>2</b> szor
sültbab	<b>3</b> szor
hot dog virsli	<b>4</b> szor
ragu	<b>5</b> szor
tojásrántotta	<b>6</b> szor

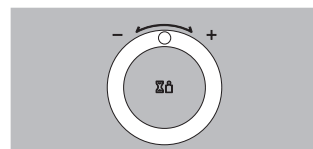
Nyomja meg a **STOP/CLEAR** gombot.



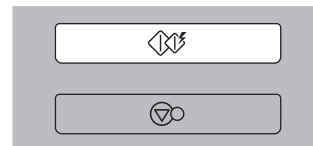
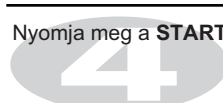
Nyomja meg az **Európai Menü** gombot, amíg a kijelzőn a "Sc-3" felirat meg nem jelenik.



Forgassa el a **BEÁLLÍTÓTÁRCSÁT**, amíg a kijelzőn a "0.5kg" felirat meg nem jelenik.



Nyomja meg a **START** gombot.

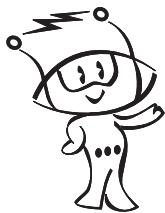


ÉTEL TÍPUSA	ÉTEL HŐMÉRS.	KONYHAEDÉNY	SÚLYHATÁR	ELKÉSZÍTÉS MÓDJA															
<b>1. zabkása</b>	szobahőmérséklet	mikrohullámú sütőben használható edény	1-4 személyre	<p>Öntse a zabot és a tejet egy mikrohullámú sütőben használható edénybe. Főzze fedő nélkül. A sütő hangjelzést fog adni. Ekkor keverje meg alaposan a zabot, és a folytatáshoz nyomja meg az indítógombot. Főzés után keverje meg újra alaposan, és hagyja állni 1 percig tálalás előtt.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>1 adag</th> <th>2 adag</th> <th>3 adag</th> <th>4 adag</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>zab 1 csomag kb. 40 g</td> <td>1/3 csésze 1 csomag</td> <td>2/3 csésze 2 csomag</td> <td>1 csésze 3 csomag</td> <td>4/3 csésze 4 csomag</td> </tr> <tr> <td>hideg tej</td> <td>3/4 csésze (180 ml)</td> <td>1,5 csésze (360 ml)</td> <td>2 1/4 csésze (540 ml)</td> <td>3 csésze (720 ml)</td> </tr> </tbody> </table>		1 adag	2 adag	3 adag	4 adag	zab 1 csomag kb. 40 g	1/3 csésze 1 csomag	2/3 csésze 2 csomag	1 csésze 3 csomag	4/3 csésze 4 csomag	hideg tej	3/4 csésze (180 ml)	1,5 csésze (360 ml)	2 1/4 csésze (540 ml)	3 csésze (720 ml)
	1 adag	2 adag	3 adag	4 adag															
zab 1 csomag kb. 40 g	1/3 csésze 1 csomag	2/3 csésze 2 csomag	1 csésze 3 csomag	4/3 csésze 4 csomag															
hideg tej	3/4 csésze (180 ml)	1,5 csésze (360 ml)	2 1/4 csésze (540 ml)	3 csésze (720 ml)															
<b>2. Tészta</b>	szobahőmérséklet	mikrohullámú sütőben használható edény	0,1 kg – 0,3 kg	<p>Öntse a tésztát és a vizet egy nagyméretű, mély edénybe, és adjon hozzá 1/4-1 evőkanálnyi sót.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Súly</th> <th>100g</th> <th>200g</th> <th>300g</th> <th>Fedő</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>víz</td> <td>400ml</td> <td>700ml</td> <td>1000ml</td> <td>nem</td> </tr> </tbody> </table> <p>Főzze fedő nélkül. A sütő hangjelzést fog adni. Ekkor keverje meg a tésztát, és a folytatáshoz nyomja meg az indítógombot. Főzés után keverje meg, és igény szerint hagyja állni 1 percig. Hideg vízzel öblítse le a tésztát.</p>	Súly	100g	200g	300g	Fedő	víz	400ml	700ml	1000ml	nem					
Súly	100g	200g	300g	Fedő															
víz	400ml	700ml	1000ml	nem															
<b>3. sültbab</b>	szobahőmérséklet	mikrohullámú sütőben használható edény	0,2 kg – 0,8 kg	<p>Öntse a babot egy mikrohullámú sütőben használható edénybe és fedje le. Helyezze az edényt az üvegtálcára. Újramelegítés után keverje meg és hagyja állni fedő alatt 1-2 percig.</p>															

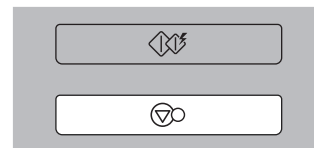
ÉTEL TÍPUSA	ÉTEL HŐMÉRS.	KONYHAEDÉNY	SÚLYHATÁR	ELKÉSZÍTÉS MÓDJA
<b>4. hot dog virsli</b>	szobahőmérséklet	mikrohullámú sütőben használható edény	0,2 kg – 0,6 kg	Öntse a konzerv tartalmát a virsli levével együtt egy mikrohullámú sütőben használható edénybe. Főzze fedő nélkül. Főzés után alaposan keverje meg. Öntse le a vizet és tálalja.
<b>5. ragu</b>	szobahőmérséklet	mikrohullámú sütőben használható edény	0,2 kg – 0,6 kg	Öntse a ragut egy mikrohullámú sütőben használható edénybe. Fedje le lazán háztartási fóliával. Főzés után alaposan keverje meg, és hagyja állni 2 percre.
<b>6. tojásrántotta</b>	hűtött	mikrohullámú sütőben használható edény	1-4 tojás	Helyezze a tojásokat és a tejet egy nagyméretű edénybe, majd enyhén verje fel őket. Fedje le háztartási fóliával. Sütés után vegye ki a sütőből, alaposan keverje meg, és hagyja állni lefedve addig, amíg meg nem keményedik. A tejet a tojás mennyiségétől függően adagolja az alábbiak szerint:  ** 1 tojás – 1 evőkanál tej ** 2 tojás – 2 evőkanál tej ** 3 tojás – 3 evőkanál tej ** 4 tojás – 4 evőkanál tej

# Gyermekek Sütés

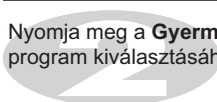
A következő példában megmutatom, hogyan süthet szendvicset.



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



Nyomja meg a **Gyermekek-sütés** gombot, a **Forró Szendvics** program kiválasztásához. A sütő automatikusan bekapcsol.



## Gyermekek - sütési útmutató

Ezzel a funkcióval gyorsan szendvicseket készíthet a gyermekek számára.

KATEGÓRIA	SÚLY	ESZKÖZ	INSTRUKCIÓK
<b>Forró szendvics</b>	3 darab	Papírtörő (Étel: szoba)	<b>Hozzávalók:</b> Fehér kenyér - 3 darab Burgonya - 1 darab Sajt - 50g Vaj - 25g Só, zöldségek ízlés szerint <b>Előkészítés:</b> 1. Szúrja át több helyen a burgonyát, és süsse 100% teljesítmény mellett 5-6 percen keresztül. 2. Reszelje meg a sajtot és a meghámozott burgonyát közepes darabokra. Sózza meg a burgonyát. 3. Süsse meg a szendvicseket az alábbi séma szerint: kenyér, vaj, reszelt burgonya, sajt. 4. Helyezze a szendvicseket a papírtörőre a sütőben. 5. Válassza ki a menüt, majd nyomja meg az indítást a sütés megkezdéséhez.

Az ételek mikrohullámú sütőben történő felmelegítése vagy forrósítása során számos fontos tényezőt kell figyelembe venni. Le kell mérni a melegítendő étel tömegét, vagy meg kell határozni a melegítés időtartamát. A maximális hatékonyság érdekében az ételt kör alakban kell elhelyezni az edényben. A szobahőmérsékletű étel gyorsabban melegszik, mint a hűtőszekrényben tárolt. A konzerv-ételt ki kell venni a konzervdobozból és mikrohullámozható edénybe kell áttenni. Az étel egyenletesebben melegszik át, ha mikrohullámozható fedéllel vagy légáteresztő műanyag fóliával fedjük le. A forró gőz okozta égési sérülések elkerülése érdekében a fedelet nagyon óvatosan kell eltávolítani. Az ételek melegítésénél vagy forrósításánál vegye figyelembe az alábbi javaslatainkat.

## Útmutató az ételek melegítéséhez

<b>Étel</b>	<b>Melegítési idő (MAGAS fokozaton)</b>	<b>Special Instructions</b>
Hús-szeletek 3 szelet (0,5 cm vastag)	1-2 perc	A szeleteket mikrohullámozható táányérra kell helyezni. Fedje le légáteresztő fóliával. o Megjegyzés: Mártás vagy szósz segít megőrizni a hús szaftosságát.
Csirke darabok 1 mell 1 láb és comb	2-3 perc 3-3,5 perc	A húst mikrohullámozható táányérra kell helyezni. Fedje le légáteresztő fóliával.
Halfilé (170-230 g)	1-2 perc	A halat mikrohullámozható táányérra kell helyezni. Fedje le légáteresztő fóliával.
Lazannya 1 adag (300 g)	4-6 perc	A lazanyát mikrohullámozható táányérra kell helyezni. Fedje le légáteresztő fóliával.
Ragu 1 tálka 4 tálka	1,5-3 perc 4,5-7 perc	Mikrohullámozható tálban, lefedve kell HEVÍTENI. A főzési idő felénél meg kell keverni.
Ragu krém vagy sajt 1 tálka 4 tálka	1-2,5 perc 3,5-6 perc	Mikrohullámozható tálban, lefedve kell HEVÍTENI. A főzési idő felénél meg kell keverni.
Töltött hús vagy grillezett marhaszelet 1 szendvics (1/2 tálka hústöltelék) Zsemle nélkül	1-2,5 perc	A tölteléket és a zsemlet külön kell melegíteni. Mikrohullámozható tálban, lefedve kell HEVÍTENI. Egyszer meg kell keverni. A zsemlet a következőkben leírtak szerint kell melegíteni.

<b>Étel</b>	<b>Melegítési idő (MAGAS fokozaton)</b>	<b>Special Instructions</b>
Burgonyapüré 1 tálka 4 tálka	2,5-3,5 perc 6-9 perc	Mikrohullámozható tálban, lefedve kell HEVÍTENI. A főzési idő felénél meg kell keverni.
Párolt bab 1 tálka	1,5-3 perc	Mikrohullámozható tálban, lefedve kell HEVÍTENI. A főzési idő felénél meg kell keverni.
Ravioli vagy tészta mártással 1 tálka 4 tálka	2,5-4 perc 7,5-11 perc	Mikrohullámozható tálban, lefedve kell HEVÍTENI. A főzési idő felénél meg kell keverni.
Rizs 1 tálka 4 tálka	1-1,5 perc 3,5-5 perc	Mikrohullámozható tálban, lefedve kell HEVÍTENI. A főzési idő felénél meg kell keverni.
Szendvics cipó vagy zsemle 1 db	15-30 másodperc	Csomagolja be papírtörölközőbe és helyezze a forgótányérra.
Főzelékek 1 tálka 4 tálka	1,5-2,5 perc 3,5-5,5 perc	Mikrohullámozható tálban, lefedve kell HEVÍTENI. A főzési idő felénél meg kell keverni.
Leves 1 adag	1,5-2 perc	Mikrohullámozható tálban, lefedve kell HEVÍTENI. A főzési idő felénél meg kell keverni.

# Útmutató zöldségfélék elkészítéséhez

Zöldség	Mennyiség	Főzési idő (MAGAS fokozaton)	Teendők	Hagyja állni
Articsóka (230g/db)	2 közepes 4 közepes	4,5-7 perc	Tisztítsa meg. Adjon hozzá 2 teáskanál vizet és 2 teáskanál szószt. Fedje le.	2-3 percig
Spárga, friss, egész	450 g	2,5-6 perc	Adjon hozzá 1 csésze vizet. Fedje le.	2-3 percig
Zöldbab	450 g	7-11 perc	1,5 literes hőálló tálban adjon hozzá 1/2 csésze vizet. A főzési idő felénél keverje meg.	2-3 percig
Répa, friss, egész	450 g	11-16 perc	1,5 literes, fedett hőálló tálban adjon hozzá 1/2 csésze vizet. A főzési idő felénél rendezze át.	2-3 percig
Brokkoli, friss, egész	450 g	5-8 perc	Helyezze a brokkolit egy sütőedénybe. Adjon hozzá 1/2 csésze vizet.	2-3 percig
Káposzta, friss, darabolt	450 g	5,5-7,5 perc	1,5 literes, fedett hőálló tálban adjon hozzá 1/2 csésze vizet. A főzési idő felénél keverje meg.	2-3 percig
Répa, friss, szeletelt	200 g	2-3 perc	1,5 literes, fedett hőálló tálban adjon hozzá 1/4 csésze vizet. A főzési idő felénél keverje meg.	2-3 percig
Karfiol, friss, egész	450 g	5-7 perc	Tisztítsa meg. 1,5 literes, fedett hőálló tálban adjon hozzá 1/4 csésze vizet. A főzési idő felénél keverje meg.	2-3 percig
Zeller, friss, szeletelt,	2 tálka 4 tálka	11-16 perc	Szeletelje fel. 1,5 literes, fedett hőálló tálban adjon hozzá 1/2 csésze vizet. A főzési idő felénél keverje meg.	2-3 percig

Zöldség	Mennyiség	Főzési idő (MAGAS fokozaton)	Teendők	Hagyja állni
Kukorica, friss	2 cső	4-8 perc	Tisztítsa meg. 1,5 literes főzőedényben adjon hozzá 2 teáskanál vizet. Fedje le.	2-3 percig
Gomba, friss, szeletelt	230 g	1,5-2,5 perc	Helyezze a gombákat egy 1,5 literes, fedett hőálló tálba. A főzési idő felénél keverje meg.	2-3 percig
Pasztinák, friss, szeletelt	450 g	4-7 perc	1,5 literes, fedett hőálló tálban adjon hozzá 1/2 csésze vizet. A főzési idő felénél keverje meg.	2-3 percig
Zöldborsó, friss	4 tálka	6-9 perc	1,5 literes, fedett hőálló tálban adjon hozzá 1/2 csésze vizet. A főzési idő felénél keverje meg.	2-3 percig
Édesburgonya, egész (170-230 g/db)	2 közepes 4 közepes	4-9 perc 6-12 perc	Villával szurkálja meg. Helyezze 2 papírtörölközőbe. A főzési idő felénél fordítsa meg.	2-3 percig
Burgonya, egész (170-230 g/db)	2 db 4 db	5,5-7,5 perc 9,5-14 perc	Villával szurkálja meg. Helyezze 2 papírtörölközőbe. A főzési idő felénél fordítsa meg.	2-3 percig
Sóska, friss, levelek	450 g	4,5-7,5 perc	2 literes, fedett hőálló tálban adjon hozzá 1/2 csésze vizet.	2-3 percig
Courgette, friss, szeletelt	450 g	4,5-7,5 perc	1,5 literes, fedett hőálló tálban adjon hozzá 1/2 csésze vizet.	2-3 percig
Courgette, friss, egész	450 g	6-9 perc	Szurkálja meg. Helyezze 2 papírtörölközőbe. Fordítsa meg, és a főzési idő felénél rendezze át.	2-3 percig

## **▲ FIGYELEM**

*Kérjük ellenőrizze, hogy a főzési idő megfelelően van-e beállítva, mert a túlfőzés TŰZET okozhat és KÁROSÍTHATJA a SŰTŐT.*

# **Fontos biztonsági előírások**

## **Gondosan tanulmányozza és őrizze meg a későbbi hivatkozás céljából**








1. Soha ne próbálja meg önállóan megjavítani, átalakítani vagy beállítani a mikrohullámú sütő ajtaját, vezérlőpanelét, biztonsági reteszt vagy bármely egyéb egységét. A javítást kizárólag szakember végezheti.
2. Soha ne üzemeltesse üresen a mikrohullámú sütőt. Használaton kívül javasolt egy pohár vizet tartani a sütőtérben. A víz a mikrohullámú sütő véletlen bekapcsolása esetén elnyeli a mikrohullámú energiát.
3. Vizes ruhát tilos a mikrohullámú sütőben szárítani, mert túl hosszú melegítés után a ruha elszenesedhet vagy meggyulladhat.
4. Papírtörölközőbe csomagolt ételt - hacsak a főzési útmutató kifejezetten elő nem írja - nem javasolt a mikrohullámú sütőben hevíteni.
5. helyett nem szabad újságpapírt használni az ételek becsomagolásához.
6. Ne használjon fából készült edényeket, mert túlhevülhetnek és elszenesedhetnek. Fém-szegéllyel vagy fém-mintázattal ellátott porcelán edényeket nem szabad a mikrohullámú sütőben használni. A fémből készült kötőanyagokat mindig távolítsa el az ételről. A sütőtérbe helyezett fémtárgyak elektromos ívkisülést okozhatnak, ami súlyosan károsíthatja a készüléket.
7. Ügyeljen arra, hogy működés közben ne maradjon konyharuha, szalvéta vagy egyéb akadály a sütőtér külső pereme és az ajtószigetelés között, mert ez mikrohullámú energiaszivárgást okozhat.
8. Ne használjon újrahaznosított papírból készült termékeket, mert ezek olyan anyagokat tartalmazhatnak, amelyek a sütőtérben szikrázást és/vagy tüzet okozhatnak.
9. Közvetlenül a főzés/sütés befejezése után ne tegye a forgótányért hideg vízbe, mert eltörhet vagy megrepedhet.
10. Kisebb mennyiségű étel rövidebb főzési vagy melegítési időt igényel. Normál főzési vagy melegítési idő alkalmazásakor a kisebb mennyiségű étel túlmelegedhet vagy megéghet.
11. A mikrohullámú sütőt a véletlen felbillenés megakadályozása érdekében úgy kell elhelyezni, hogy a sütőtér ajtajának külső felülete legalább 8 cm-rel beljebb legyen az elhelyezési felület szélétől.
12. Főzés/sütés előtt szurkálja át a burgonya, alma vagy az ehhez hasonló zöldségek és gyümölcsök héját.
13. Egész tojást tilos a mikrohullámú sütőben főzni. A tojáshéjon belül megnövekvő nyomás a tojás felrobbanását okozhatja.
14. A mikrohullámú sütőben tilos olajban vagy zsírban sütést alkalmazni.
15. Főzés vagy felolvasztás előtt távolítsa el a műanyag csomagolást az ételről. Egyes esetekben azonban az ételt műanyag fóliával kell lefedni melegítés vagy főzés közben.
16. Ha a sütőtér ajtaja megsérül, a mikrohullámú sütőt mindaddig nem szabad üzemeltetni, míg az ajtót szakember meg nem javítja.
17. Ha füstölést észlel, hagyja zárva a mikrohullámú sütő ajtaját és kapcsolja ki a készüléket vagy húzza ki a hálózati csatlakozó kábelt a fali konnektorból.
18. Ha eldobható műanyag, papír vagy egyéb éghető anyagból készült edényben melegíti illetve főzi az ételt, gyakran ellenőrizze, hogy az edény nem kezd-e deformálódni.
19. A gyermekeknek csak akkor engedje felügyelet nélkül használni a mikrohullámú sütőt, ha megfelelően elmagyarázta nekik a biztonságos használat módját, és ők megértették a helytelen használatból eredő veszélyeket.
20. Folyadékot és ételeket nem szabad légmentesen lezárt edényben hevíteni, mert felrobbanhatnak.

# Fontos biztonsági előírások

## Gondosan tanulmányozza és őrizze meg a későbbi hivatkozás céljából

- 21 Csak olyan eszközöket vegyen igénybe, amelyek alkalmasak a mikrohullámú sütőben történő használatra.
- 22 Ha műanyag vagy papírcsomagolásban hevíti az ételt, tartsa szemmel a sütőt, nehogy a csomagolás lángra lobbanjon.
- 23 Ha füstöt észlel, kapcsolja ki a berendezést, vagy húzza ki a tápvezetékét. Az esetleges égést az ajtó zárva tartásával fojtsa el.
- 24 Italok mikrohullámmal történő hevítése nyomán a folyadék késleltetve, felbuzogva lendülhet forrásba. Ezért ügyeljen, amikor az edényhez nyúl.
- 25 A cuclisüvegek, bébiételes üvegek tartalmát – az égési sérülések elkerülése érdekében – keverje fel vagy rázza össze, majd fogyasztás előtt ellenőrizze az étel hőmérsékletét.
- 26 Nyers tojást héjában, ill. kemény tojást egészben nem szabad mikrohullámú sütőben hevíteni: felrobbanhat, akár a hevítés befejezte után is.
- 27 Az ajtószigetelések, mélyedések és szomszédos részek tisztítása
- 28 A sütőt rendszeresen meg kell tisztítani, az étellerakódásokat el kell távolítani.
- 29 A sütőt tisztán kell tartani. Ennek elmulasztása a felület károsodásához vezethet, ami csökkentheti a készülék élettartamát, és veszélyes helyzeteket okozhat.
- 30 A sütőhöz csak az ajánlott hőfokszondát használja (olyan készülékek esetében, amelyek lehetővé teszik hőfokszonda használatát).
- 31 Ha a berendezésben fűtő egységek vannak, a használat során a készülék átforrósodik. Ügyeljen, ne érintse meg a készülék belsejének fűtő egységeit.
- 32 A készüléket kisgyermek, belátóképességükben korlátozott vagy fizikailag bizonytalan személyek ne használják!
- 33 A mikrohullámú sütő használata közben a díszítő ajtót nyitva kell tartani.

- 34 A készüléket egy elérhető hálózati csatlakozóra közvetlenül, vagy kapcsoló beiktatásával, a vezetékkezelési szabályok betartásával lehet a hálózati feszültségre csatlakoztatni.
- 35 A készülék üvegajtójának tisztításához ne használjon súroló hatású tisztítószerrel vagy éles/hegyes fémeszközt, mert az üveg felülete megkarcolódhat és az üveg homályossá válhat.
- 36 Csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességű, tapasztalattal és gyakorlattal nem rendelkező személyek (és gyerekek) felügyelet nélkül nem használhatják a készüléket, hacsak a biztonságukért felelős személyek előzőleg erre ki nem oktatták őket.

-  **FIGYELEM:** Ha az ajtó, vagy annak szigetelése megsérül, a sütőt mindaddig tilos üzemeltetni, amíg hozzáértő szakember meg nem javítja.
-  **FIGYELEM:** Minden olyan szerviztevékenység, javítás, amely a mikrohullámú energia kijutását megakadályozó borítás eltávolításával jár, veszélyes. Az ilyen javítást csak szakember végezheti.
-  **FIGYELEM:** Folyadékot vagy más élelmiszert lezárt edényben ne hevítsen, mert felrobbanhat.
-  **FIGYELEM:** Gyermek a sütőt csak akkor használhatja, ha megfelelő kioktatást kapnak a sütő biztonságos kezeléséről, és megértik a rendellenes használatban rejlő veszélyeket.
-  **FIGYELEM:** Használat közben a megérinthető alkatrészek felforrósodhatnak! Kisgyereket ne engedjen a készülék közelébe!
-  **FIGYELEM:** Győződjön meg arról, hogy a gyerekek nem játszanak a készülékkel.
-  **FIGYELEM:** A készüléket nem lehet külső időzítőről vagy egy különálló tárggyal irányítani.

# A mikrohullámú sütőben használható edények

## A mikrohullámú sütőben nem szabad fémből készült vagy fém-szegéllyel ellátott edényeket használni

A mikrohullámok a fémben nem képesek behatolni. A mikrohullámok a fémről visszaverődnek és ívkisülést okoznak a sütőtérben, amely a villámlásra emlékeztető figyelmeztető jelzés. A legtöbb hőálló, nemfémes főzőedény a mikrohullámú sütőben is használható. Ha valamely edény használhatóságát illetően kétségei támadnának, tegyen egy egyszerű próbát. A kérdéses edényt helyezze a mikrohullámú sütőbe, egy vízzel megtöltött üvegedény mellé. Működtesse 1 percig a mikrohullámú sütőt maximális fokozaton. Ha a víz felmelegszik és a kérdéses edény hideg marad, az edény használható a mikrohullámú sütőben. Ha azonban a víz hőmérséklete nem változik, de a kérdéses edény felmelegszik, akkor az edény elnyeli a mikrohullámokat, ezért a mikrohullámú sütőben nem használható. Önnek valószínűleg jelenleg is számos olyan edénye van a konyhában, amely használható a mikrohullámú sütőben. A kiválasztás megkönnyítése érdekében tanulmányozza át az alábbi felsorolást.

## Étkészletek

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

## Üvegáru

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

## Műanyag tárolóedények

Ezek az edények az ételek gyors felmelegítésére használhatók. Nem szabad azonban az ilyen edényekben hosszú ideig melegíteni az ételeket, mert a műanyag deformálódhat, illetve megolvadhat.

## Papír

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

## Műanyag zacskók

A keverés a mikrohullámú technológiák egyik legfontosabb eleme. Hagyományos főzésnél a keverés célja az elegyítés. A mikrohullámmal készített ételek esetében azonban a keverést a hő terjedése és egyenletes elosztása érdekében alkalmazzuk. A keverést mindig a külső peremtől a középpont felé kell végezni, mivel az ételek külső része melegsik fel gyorsabban.

## Műanyag edények

Széles alak és méret-választékban állnak rendelkezésre a műanyag mikrohullámú edények. Legtöbb esetben a már meglévő műanyag edények is használhatók mikrohullámú főzésre, és nincs szükség újabb konyhai beruházásra.

## Cserép, kő és kerámia edények

A fenti anyagokból készült edények rendszerint kiválóan használhatók a mikrohullámú sütőben is, de a biztonság kedvéért javasolt a korábban leírt tesztet elvégezni.

## FIGYELEM

**A magas ólom- vagy vastartalmú edények a mikrohullámú sütőben nemhasználhatók.**

**Behelyezés előtt ellenőrizze, hogy az edény alkalmas-e mikrohullámú sütőben történő használatra.**

# Az ételek jellemzői

## Kövesse figyelemmel a főzést és a sütést

A használati útmutatóban felsorolt recepteket nagy körültekintéssel dolgoztuk ki, de elkészítésük sikere nagymértékben függ attól, hogy a főzési vagy sütési folyamatot figyelemmel kíséri-e. Egyik szeme mindig legyen a mikrohullámú sütőben készülő ételen. A mikrohullámú sütő olyan világítással van ellátva, amely a sütőtér ajtajának kinyitáskor automatikusan bekapcsol, és így Ön ellenőrizheti az étel állapotát. A receptekben közölt utasításokat - felemelés, keverés, stb. - a minimális szükséges lépéseknek kell tekinteni. Ha az étel nem fő egyenletesen, tegyen minden Ön által szükségesnek ítélt lépést annak érdekében, hogy a problémát megoldja.

## A mikrohullámú főzést befolyásoló tényezők

A főzési időt számos tényező befolyásolja. A receptben felsorolt összetevők hőmérséklete nagymértékben befolyásolja a főzési időt. Ha például egy süteményhez jéghideg vajot, tejet és tojást használ, a sütési idő lényegesen hosszabb lesz, mint szobahőmérsékletű összetevők használata esetén. Az itt közölt receptek főzési-sütési időtartományokat adnak meg. Ha az időtartomány alsó határértékéhez közeli időket alkalmaz, az étel rendszerint félig sült vagy főtt lesz, de előfordulhat az is, hogy az Ön egyéni ízlése az előírt maximális időnél hosszabb főzési idő alkalmazását igényli. E könyv vezérelve az, hogy a recepteknek a főzési idő tekintetében konzervatívnak kell lenniük. A túlfőzés, illetve túlsütés az étel halála. Bizonyos receptek, főleg a kenyér, sütemény és puding receptek, azt javasolják, hogy az ételt még nem teljesen elkészült állapotban vegyük ki a mikrohullámú sütőből. Ez nem tévedés. Ha ezeket az ételeket állni hagyjuk (esetleg le is takarjuk), a főzési vagy sütési folyamat a mikrohullámú sütőn kívül is folytatódik, mivel a külső rétegben felgyülemlett hő fokozatosan terjed az étel közepe felé. Ha ezeket az ételeket addig hagyjuk a mikrohullámú sütőben, amíg teljesen el nem készülnek, akkor a külső réteg az előbb említett folyamat miatt túlsülne vagy megégne. Egy idő után már Ön is nagy biztonsággal meg tudja állapítani a különböző ételekhez használandó főzési és állásidőket.

## Az étel sűrűsége

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

## Az étel magassága

A magas ételek - különösen a különböző sülték - felső része gyorsabban megfő, illetve megsül, mint az alsó. Éppen ezért süts vagy főzés közben a magas ételeket javasolt többször is megfordítani.

## Az étel víztartalma

párolgattja, a viszonylag száraz ételeket - pl. sülték és egyes zöldségek - javasolt a sütés előtt vízzel lepermetezni, vagy a sütés során letakarni.

## Az étel csont- és zsirtartalma

A csontok a keletkezett hőt elvezetik, a zsír pedig gyorsabban sül, mint a hús. A csontos és zsíros húsok sütésekor (főzésekor) ügyelni kell arra, hogy az ilyen ételek gyakran egyenletlenül sülnek, illetve hajlamosak a túlsülésre is.

## Az étel mennyisége

A mikrohullámok száma a sütőtérbe helyezett étel mennyiségétől független, állandó érték. Éppen ezért minél több ételt helyez a sütőtérbe, annál hosszabb lesz az elkészítési idő. Ne feledje, hogy fél adag étel elkészítésekor a sütési (főzési) időt legalább egyharmaddal kell csökkenteni.

## Az étel alakja

A mikrohullámok csak mintegy 2 cm mélységig hatolnak be az ételbe, és a vastagabb ételek belseje a fokozatos hőterjedés útján sül vagy fő meg. Ebből következik, hogy a mikrohullámú energia az ételeknek csak a külső rétegét sűti vagy főzi meg közvetlenül; a többiről a hővezetés gondoskodik. A mikrohullámú sütés szempontjából legkedvezőtlenebb alak a vastag négyszögletes (téglatest). A sarkok már régen megégnek, amikor a középpont elkezd melegedni. A vékony kör- vagy gyűrű alakú ételeket lehet a legsikeresebben elkészíteni a mikrohullámú sütőben.

## Lefedés

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

## Pirítás

A hús- és szárnyas ételek 15 perces vagy ennél hosszabb sütési idő után saját zsírjukban pirulni (barnulni) kezdenek. Az ennél rövidebb ideig süttő ételeket az étvágygerjesztő szín elérése érdekében különböző pirító szószokkal - pl. Worcestershire szósz, szójaszósz, barbecue szósz - javasolt bekenni. Mivel viszonylag kevés szósz kell erre a célra felhasználni, az elkészült étel ízét ez az eljárás - a receptben leírt módszerhez képest - nem módosítja lényegesen.

## Lefedés zsírpapírral

A zsírpapírral történő lefedés megakadályozza a kifiróccsenést és némi hőt is visszatart. Mivel azonban a fedőhöz és a mikrohullámú fóliához képest lazább fedést biztosít, az étel enyhén kiszáradhat.

## Elhelyezés és távolságtartás

A több darabos álló ételek - pl. a hégában sült burgonya, apró sütemények és egyes előételek - sokkal egyenletesebben sülnek (főnek), ha egymástól egyenlő távolságra, lehetőleg körkörösén helyezzük el azokat. Soha ne tegye egymásra az ételeket.

## **Keverés**

A keverés a mikrohullámú technológiák egyik legfontosabb eleme. Hagyományos főzésnél a keverés célja az elegyítés. A mikrohullámmal készített ételek esetében azonban a keverést a hő terjedése és egyenletes elosztása érdekében alkalmazzuk. A keverést mindig a külső peremtől a középpont felé kell végezni, mivel az ételek külső része melegsik fel gyorsabban.

## **Megfordítás**

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

## **A vastagabb részek elhelyezése**

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

## **Árnyékolás**

Mikrohullámú alufólia csíkokkal (melyek a mikrohullámokat nem engedik át) a szögletes ételek sarkai és élei lefedhetők, így ezek a részek megóvhatók a túlsütéstől. Ha túl sok fóliát használ, vagy a fóliacsíkokat nem rögzíti megfelelően, ivkissülés léphet fel a sütőtérben.

## **Felemelés**

A vastag vagy sűrű szerkezetű ételeket javasolt megemelve elhelyezni a sütőtérben, mert így a mikrohullámok alulról is hozzáférnek és az étel közepe is gyorsabban megsül.

## **Kilyukasztás**

A héjjal, bőrrrel vagy hátyával körülvett ételek a sütés vagy melegítés közben felrobbanhatnak, ha előzőleg nem szurkáljuk át a külső réteget. Ilyen étel pl. a tojássárgája és tojásfehérje, a kagyló, az osztriga, illetve az egész zöldségek és gyümölcsök.

## **Az állapot ellenőrzése**

Mivel az ételek rendkívül gyorsan sülnek, illetve főnek a mikrohullámú sütőben, az állapotukat gyakran kell ellenőrizni. Egyes ételeket a mikrohullámú sütőben lehet hagyni a teljes elkészülésig, de a legtöbb ételt - pl. a hús- és szárnyas ételeket - a teljes elkészülés előtt ki kell venni a sütőtérből és állni kell hagyni, hogy befejezhesse a sület. Az állásidőben az ételek belső hőmérséklete 3 - 8°C-kal emelkedhet.

## **Állásidő**

A sütőtérből történő kivétel után az ételeket rendszerint 3 - 10 percig szokás állni hagyni. A sütőtérből kivett ételeket a hővisszatartás érdekében általában letakarják, kivéve, ha kifejezetten a száraz szerkezet elérése a cél (pl. egyes sós és édes sütemények esetében). Az állásidő segít az étel végleges elkészülésében, illetve a jellegzetes íz kialakulásában és elterjedésében.

## **A mikrohullámú sütő tisztítása**

### **1. Tartsa tisztán a sütőtér**

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

### **2. Tartsa tisztán a mikrohullámú sütő külső burkolatát**

Szappanos vízzel tisztítsa meg a mikrohullámú sütő külső burkolatát, majd tiszta vízzel öblítse át, végül puha ruhával vagy papírtörölközővel törölje szárazra. A belső alkatrészek épségének megóvása érdekében ügyeljen arra, hogy a tisztítás során ne kerülhessen víz a készülék belsejébe a szellőzőnyílásokon keresztül. A kezelőszervek tisztítása előtt nyissa ki a mikrohullámú sütő ajtaját, így elkerülheti a készülék véletlen bekapcsolását. Nedves ruhával tisztítsa meg a gombokat, majd azonnal törölje át száraz ruhával is. A tisztítás befejezését követően nyomja meg a STOP gombot.

3. Ha vízpára csapódik le a sütőtérben, vagy a külső burkolaton, törölje szárazra egy puha ruhával. Ez a jelenség rendszerint akkor fordul elő, ha a mikrohullámú sütőt magas páratartalmú környezetben üzemelteti. Nem a készülék meghibásodására utal.
4. Az ajtót és az ajtószigetelést tisztán kell tartani. A tisztításhoz csak szappanos, majd tiszta vizet használjon, és a művelet végén törölje szárazra a megtisztított felületeket.  
SOHA NE HASZNÁLJON KARCOLÓ ANYAGOKAT, PL. SÚROLÓSZEREKET, ILLETVE FÉM- VAGY MŰANYAG SÚROLÓSZIVACST.  
A fém részek folyamatos tisztántartása egyszerűbb lesz, ha rendszeresen áttöri azokat egy nedves ruhával.
5. Gőzzel tisztító készüléket ne használjon.

# Kérdések és válaszok

## **K: Mit tegyek, ha a sütőtérben lévő izzó nem világít?**

V: Ennek több oka lehet.

Az izzó kiégett.

Az ajtó nincs becsukva.

## **K: A mikrohullámok áthatolnak-e a kémlelőablakon?**

V: Nem. A különböző furatok és kimenetek csak a fényt engedik át, a mikrohullámok nem hatolnak át ezeken.

## **K: Miért ad sípjelzést minden gombnyomásnál a készülék?**

V: A sípjelzés segít ellenőrizni azt, hogy a kívánt funkciót megfelelően választotta-e ki.

## **K: Károsodik-e a készülék, ha üresen üzemeltetjük?**

V: Igen. Soha ne üzemeltesse a mikrohullámú sütőt üresen, vagy a forgótányér nélkül.

## **K: Miért pattog főzés közben a tojás?**

V: Sütés, főzés vagy melegítés közben a tojássárgája a hártán belül fejlődő gőz következtében pattoghat. Ezt a jelenséget elkerülhetjük, ha előzetesen kiszurkáljuk a hártát. Egész tojást (héjában) tilos mikrohullámú sütőben melegíteni.

## **K: Miért kell állni hagyni az ételt a sütés befejezése után?**

V: A mikrohullámú sütés befejezése utáni állásidő alatt az étel tovább sül, illetve fő. Az állásidő alatt az étel egyenletesen átsül. Az állásidő hossza az étel sűrűségétől függ.

## **K: Szabad-e pattogatott kukoricát sütni a mikrohullámú sütőben?**

V: Igen, ha az alábbi két módszer valamelyikét alkalmazza:

1. Speciálisan mikrohullámú sütőben történő felhasználásra tervezett kukorica pattogató edény használatával.
2. Ha gyárilag előrecsomagolt kukoricát vásárol, melyet a tökéletes eredmény érdekében meghatározott teljesítményfokozaton, meghatározott ideig kell melegíteni.

MINDIG PONTOSAN KÖVESSE A PATTOGATOTT KUKORICA GYÁRTÓJÁNAK UTASÍTÁSAIT. PATTOGATÁS KÖZBEN A KUKORICÁT NEM SZABAD FELÜGYELET NÉLKÜL HAGYNI. HA A GYÁRTÓ ÁLTAL ELŐÍRT IDŐ UTÁN SEM PATTOG KI A KUKORICA, KAPCSOLJA KI A KÉSZÜLÉKET. A TÚLSÜTÉS A KUKORICA MEGGYULLADÁSÁT OKOZHATJA.

## **FIGYELEM**

A KUKORICÁT NEM SZABAD BARNÁ PAPIRZACSKÓBAN PATTOGATNI. SOHA NE PRÓBÁLJA MEG A MEGMARADT SZEMEKET KIPATTOGATNI.

## **K: Miért nem készül el az étel a mikrohullámú sütőben olyan gyorsan, ahogyan a főzési útmutató előírja?**

V: Ellenőrizze, hogy a főzési útmutatóban leírt időtartamot és utasításokat pontosan követte-e. Az útmutatóban közölt időtartam és teljesítményfokozat értékek csak javaslatok, melyek segítenek megelőzni a túlsütést, amely a leggyakrabban előforduló probléma. Az étel méretében, alakjában és tömegében előforduló változások a szükséges sütési/főzési időt is befolyásolják. Éppen ezért azt javasoljuk, hogy a főzési útmutatóban megadott sütési idő beállítása mellett folyamatosan ellenőrizze az ételt és hagyatkozzon saját megítélésére.

## FIGYELEM

This appliance must be earthed

A LG Electronics tanúsítja, hogy az alábbi táblázatban felsorolt mikrohullámú sütők az alábbi műszaki adatoknak megfelelnek.

A minőség tanúsítása a 2/1984.(III.10.) BkM-lpM sz. együttes rendelet szerint történt.

Az M.T. 35/1978.(VI.6.), valamint az azt módosító 74/1987.(XII.10.) M.T. sz. rendelet értelmében a forgalomba hozó erre a termékre 8 évig biztosítja az alkatrészeket, illetve gondoskodik a termék javításáról. Az időtartamot az eladás időpontjától kell figyelembe venni!

## Érintésvédelmi osztály

	MS2389B/MS2389BS
Üzemi feszültség	230 V ~ /50 Hz
Leadott teljesítmény	800W (IEC60705 szabvány)
Mikrohullám frekvencia	2450 MHz
Külső méretek	485mm (szé) x 280 mm (ma) x 377 mm (mé)
Teljesítmény felvétel Mikrohullámú	1200 W

<Hungarian>

### Régi eszközök ártalmatlanítása

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





РЪКОВОДСТВО НА ПОТРЕБИТЕЛЯ

# МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА

ПРЕДИ РАБОТА ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО РЪКОВОДСТВОТО НА ПОТРЕБИТЕЛЯ.

ME\$%\* +4  
? E\$%\* +4E

БЪЛГАРСКИ

# ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

## Предпазни мерки за предотвратяване евентуално излагане на действието на микровълновите лъчи.

Фурната спира да работи при отворена врата благодарение на обезопасяващото блокиращо устройство, вградено в механизма на вратата. Блокиращото устройство автоматично прекратява кулинарния процес, ако вратата се отвори, защото излагането на действието на микровълновата енергия, използвана при микровълновите фурни, е опасно и вредно. **Не се опитвайте да разглобявате или поправяте блокиращото устройство!**

Не поставяйте нищо между челната повърхност на фурната и вратата и не допускайте остатъци от храна или почистващи вещества да се натрупат върху уплътняващите повърхности.

Не използвайте фурната, ако е повредена. От изключителна важност е вратата да се затваря добре, за което е необходимо да не бъдат повредени: 1) вратата (изкривена), 2) пантите и фиксаторите (счупени или разхлабени), 3) уплътненията на вратата и другите уплътняващи повърхности.

Фурната не трябва да се поправя от никой друг, освен от квалифициран сервизен персонал.

## ВНИМАНИЕ

**Моля, задавайте правилно времето за приготвяне на различните видове храни, тъй като надвишаването на необходимото време може да причини запалване на ХРАНАТА и последващо повреждане на фурната.**

Когато загревате течности, напр. супи, сосове или напитки във фурната, достигането на температури над точката на кипене може да настъпи, без да се появят мехурчета и бълбукане. В резултат на това течността може внезапно да изкипи. За предотвратяване на подобна възможност, следвайте долуописаните правила:

1. Избягвайте употребата на тесни съдове с отвесни стени.
2. Не прегрявайте.
3. Разбъркайте течността, преди да я поставите във фурната и още веднъж по средата на необходимото за загреване време.
4. След загреване оставете съда за кратко време във фурната, внимателно разбъркайте или разклатете още веднъж и проверете температурата преди консумация, за да избегнете изгаряния (отнася се специално за съдържанието на шишета за хранене на бебета и бурканчета с детски храни).  
Внимавайте при боравене със съдовете.

## ВНИМАНИЕ

**Винаги оставайте храната да престои известно време след приготвянето ѝ и проверявайте температурата преди консумация. Особено на шишета за хранене на бебета и бурканчета с детски храни.**

## Как работи микровълновата

Микровълните са форма на енергия, подобна на радио- и телевизионните вълни и обикновената дневна светлина. Обикновено микровълните се разпръсват и изчезват без ефект, докато минават през атмосферата. Микровълновите фурни обаче имат магнетрон, който е предназначен да оползотвори енергията от микровълните. Електричеството, което постъпва в магнетронната тръба, се използва за създаване на микровълнова енергия.

Тези микровълни постъпват в зоната за кулинарна обработка през отвори вътре във фурната. На дъното на фурната е разположена въртяща се поставка. Микровълните не могат да преминат през металните стени на фурната, но те проникват през стъкло, порцелан и хартия – материалите, от които са изработени съдовете за безопасно готвене в микровълнови фурни.

Съдовете за готвене не се нагряват директно от микровълните, а от нагорещената храна в тях.

## **ИЗКЛЮЧИТЕЛНО БЕЗОПАСЕН ДОМАКИНСКИ ЕЛЕКТРОУРЕД**

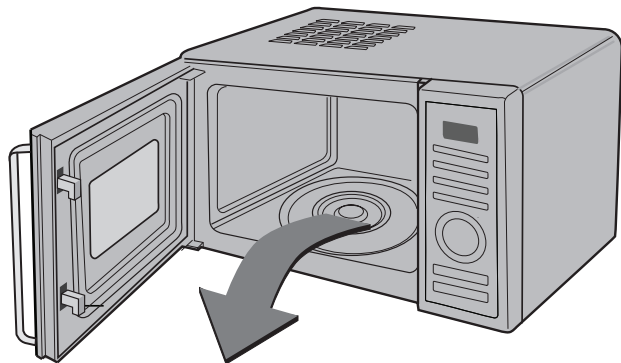
**Микровълновата фурна е един от най-безопасните домакински електроуреди. Когато вратата е отворена, фурната автоматично спира да произвежда микровълни. Микровълновата енергия се превръща изцяло в топлинна, щом влезе в контакт с храната и никаква остатъчна вредна енергия не се съдържа в храната, която консумирате.**

Предпазни мерки	68
Съдържание	69
Разопаковане и монтаж	70 ~ 71
Нагласяне на часовника	72
Обезопасяване срещу деца	73
Микровълнова енергия – готвене	74
Микровълнова енергия – степени	75
Двуетапно готвене	76
Бърз старт	77
Двтоматично подгряване	78 ~ 79
Автоматично готвене	80 ~ 82
Автоматично размразяване	83 ~ 84
Бързо размразяване	85 ~ 86
Европейско меню	87 ~ 90
Детско готвене	91 ~ 92
Указания за затопляне и подгряване	93
Указания за готвене на пресни зеленчуци	94
Важни инструкции за безопасна работа	95 ~ 96
Съдове, безопасни за употреба в микровълнова фурна	97
Характеристика на хранителните продукти и техники за готвене в микровълнова фурна	98 ~ 99
Въпроси и отговори	100
Електрически монтаж / Технически характеристики	101

# РАЗОПАКОВАНЕ И МОНТАЖ

Като следвате указанията, дадени на тези две страници, ще можете бързо да проверите дали Вашата микровълнова фурна работи правилно. Моля, обърнете специално внимание на указанията за мястото, където да разположите фурната. Когато я разпакувате, отстранете напълно опаковката и всички допълнителни принадлежности. Огледайте за евентуални повреди по време на транспортирането.

- 1** Разопакувайте фурната и я поставете на равна хоризонтална повърхност.

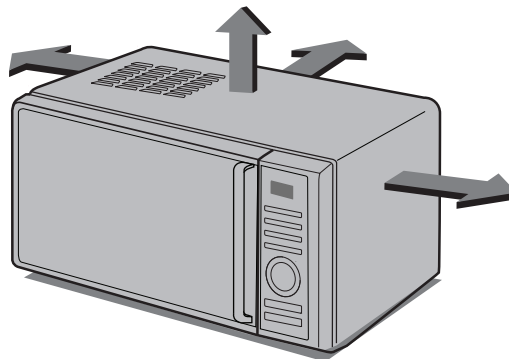


**ВЪРТЯЩ СЕ ПРЪСТЕН**



**СТЪКЛЕНА ПОСТАВКА**

- 2** Поставете фурната на избрано от Вас място на височина не по-малко от 85 см, като оставите най-малко 30 см разстояние над нея и 10 см отзад за правилна вентилация. Предната страна на фурната трябва да бъде най-малко на 8 см навътре от ръба на повърхността, за да се предпази от евентуално събаряне. Отгоре или отстрани на фурната има отдушник. Блокирането му може да повреди фурната.

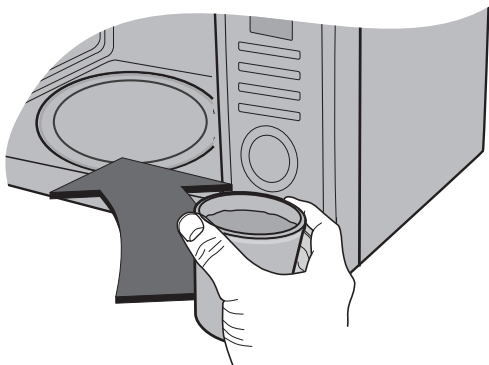


**ТАЗИ ФУРНА НЕ Е ПРЕДНАЗНАЧЕНА ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ В  
ТЪРГОВСКИ ОБЕКТИ ЗА ОБЩЕСТВЕНО ХРАНЕНЕ.**

**3** Свържете Вашата фурна с обикновен домакински контакт. Други уреди не бива да бъдат едновременно включени към същия контакт. Ако фурната не заработи нормално, изключете я от електрическия контакт и след това отново я включете.

**4** Дръпнете **ДРЪЖКАТА НА ВРАТАТА**, за да отворите фурната. Поставете **ВЪРТЯЩИЯ ПРЪСТЕН** вътре и сложете **СТЪКЛЕНИЯ ПОДНОС** върху него.

**5** Напълнете **съд, подходящ за микровълнови уреди**, с 300 мл вода. Поставете я на **СТЪКЛЕНИЯ ПОНОС** и затворете вратата. Ако не сте сигурни какъв съд да използвате, обърнете на 97 страница.



**6** Натиснете бутона **STOP/CLEAR** и след това натиснете един път бутона **START**, за да зададете 30 мин време за приготвяне.



**7** На екрана ще бъдат отброени 30 секунди с обратно броене. Когато бъде достигната 0 ще чуете **предупредителен звук**. Отворете фурната и проверете температурата на водата. Ако фурната е в изправност, водата ще бъде топла. **Съдът може да бъде нагорещен, затова бъдете внимателни при изваждането му.**



#### **ВАШАТА ФУРНА ВЕЧЕ Е ИНСТАЛИРАНА**

**8** Преди консумация, съдържанието на бутилките за хранене на бебета и на бурканите с детски храни трябва да бъде разбъркано или разклатено, а температурата му – проверена, за да се предотврати евентуално опарване.

# НАСТРОЙКА НА ЧАСОВНИКА

Часовникът може да се настрои на 12- или 24-часов цикъл.  
Със следващия пример ще Ви обясним как да настроите часовника да покаже 14:35 при използване на 24-часов цикъл.  
Проверете дали сте отстранили напълно опаковката от Вашата фурна.

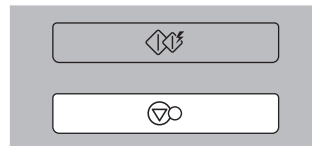


Ако включвате фурната си за първи път или ако електрозахранването е било прекъснато, на дисплея се появява "0" – означение, че трябва да настроите часовника.

Ако часовникът (или дисплеят) показва странни символи, изключете фурната от електрическия контакт, включете я отново и тогава настройте часовника.

Проверете дали фурната Ви е монтирана в съответствие с дадените на предишните страници указания.

Натиснете **СТОП/ЗАНУЛЯВАНЕ**.



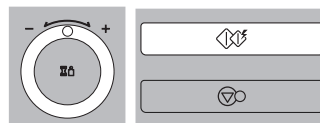
Натиснете бутона на **ЧАСОВНИКА** един път.

(Ако желаете да използвате различна опция, натиснете бутона на **ЧАСОВНИКА** още веднъж. Но ако след като сте настроили часовника, желаете да изберете друга опция, трябва да изключите фурната от контакта и да я включите пак.)



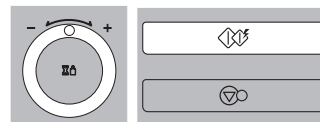
Завъртете **КОПЧЕТО**, докато дисплеят покаже "14:".

Натиснете бутона на **ЧАСОВНИКА** за потвърждение на този час.



Завъртете **КОПЧЕТО** докато дисплеят покаже "14:35".

Натиснете бутона на **ЧАСОВНИКА**.  
Часовникът започва да работи.



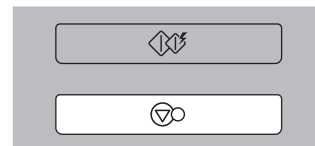
# ОБЕЗОПАСЯВАНЕ СРЕЩУ ДЕЦА



Вашата фурна предлага опция за защита от случайно включване на фурната. При включено "Обезопасяване срещу деца" (child lock) никоя функция не може да се задейства, нито да се готви каквото и да е.

Вашето дете все пак ще може да отваря вратата на фурната.

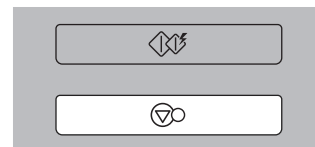
Натиснете **СТОП/ЗАНУЛЯВАНЕ**.



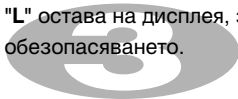
Натиснете и задръжте **СТОП/ЗАНУЛЯВАНЕ**, докато на дисплея се появи "L" и се чуе звуков сигнал.

**ОБЕЗОПАСЯВАНЕТО СРЕЩУ ДЕЦА** е включено.

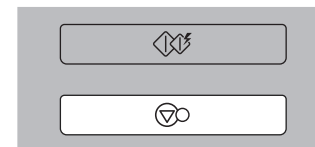
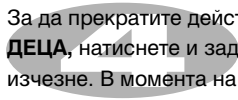
Ако сте настроили часовника, часът ще изчезне от дисплея.



"L" остава на дисплея, за да Ви напомня, че сте включили обезопасяването.



За да прекратите действието на **ОБЕЗОПАСЯВАНЕТО СРЕЩУ ДЕЦА**, натиснете и задръжте **СТОП/ЗАНУЛЯВАНЕ**, докато "L" изчезне. В момента на изключване ще чуете звуковия сигнал.



# МИКРОВЪЛНОВА ЕНЕРГИЯ ГОТВЕНЕ

Със следващия пример ще Ви обясним как се приготвя храна при 80% мощност в продължение на 5 минути и 30 секунди.

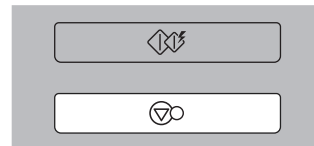


Вашата фурна има пет степени на микровълнова мощност.

МОЩНОСТ	%	Полезна мощност
Максимална (HIGH MAX)	100%	800W
Средновисока (MEDIUM HIGH)	80%	640W
Средна (MEDIUM)	60%	480W
Среднониска/Размразяване (DEFROST, MEDIUM LOW)	40%	320W
Минимална (LOW)	20%	160W

Проверете дали фурната Ви е монтирана в съответствие с дадените на предишните страници указания.

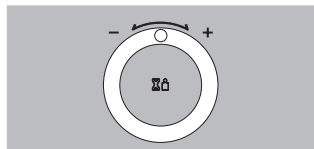
Натиснете **СТОП/ЗАНУЛЯВАНЕ**.



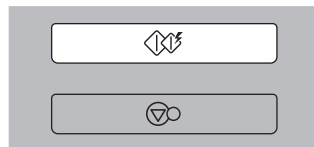
Натиснете **MICRO** два пъти, за да изберете мощност 640 W. На дисплея се изобразява "640".



Завъртете **РЕГУЛАТОРА** до изписването на "5:30" на екрана.



Натиснете **СТАРТ**.



Вашата микровълнова фурна разполага с 5 степени на мощност, които позволяват максимална гъвкавост и контролиране на кулинарния процес. Таблицата по-долу дава примери за препоръчителната мощност според вида на храните, които се приготвят в микровълновата фурна.

# МИКРОВЪЛНОВА ЕНЕРГИЯ СТЕПЕНИ

СТЕПЕН НА МОЩНОСТ	ПРИЛОЖ	СТЕПЕН НА МОЩНОСТ (%)	Полезна мощност
<b>МАКСИМАЛНА (HIGH MAX)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Кипване на вода</li> <li>* Изпичане до златисто-кафяв цвят на мляно говеждо</li> <li>* Кулинарна обработка на парчета пилешко, риба, зеленчук</li> <li>* Кулинарна обработка на парчета крехко месо</li> </ul>	100%	800W
<b>СРЕДНОВИСОКА (MEDIUM HIGH)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Претопляне</li> <li>* Печене на месо и птици</li> <li>* Кулинарна обработка на гъби и морски деликатеси</li> <li>* Кулинарна обработка на храни, съдържащи сирене и яйца</li> </ul>	80%	640W
<b>СРЕДНА (MEDIUM)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Печене на кейк и кифлички</li> <li>* Приготвяне на яйца</li> <li>* Приготвяне на крем-караemel</li> <li>* Готвене на ориз, супи</li> </ul>	60%	480W
<b>СРЕДНОНИСКА/ РАЗМРАЗЯВАНЕ (DEFROST, MEDIUM LOW)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Размразяване</li> <li>* Разтапяне на масло и шоколад</li> <li>* Кулинарна обработка на парчета некрехко месо</li> </ul>	40%	320W
<b>МИНИМАЛНА (LOW)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Размекване на масло, сирене и кашкавал</li> <li>* Размекване на сладолед</li> <li>* Втасване на тесто</li> </ul>	20%	160W



# ДВУЕТАПНО ГОТВЕНЕ

Със следващият пример ще Ви покажем как да готвите някои храни на два етапа.  
Първият етап ще сготви храната Ви за 11 минути на МАКСИМАЛНА мощност, а втория ще я готви за 35 минути на 320 W.

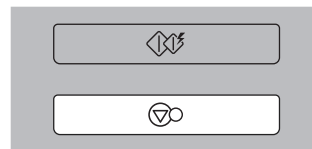


По време на двуетапното готвене вратата на фурната може да се отваря и храната да се проверява. Затворете вратата на фурната и натиснете **START**, и етапът на готвене ще продължи.

В края на етап 1 ще чуете звуков сигнал, след което започва етап 2.

Ако желаете да спрете програмата, натиснете **STOP/CLEAR** два пъти.

Натиснете **STOP/CLEAR**.



Нагласете мощността и времето за готвене **за етап 1**.  
(Можете да прескочите този процес за МАКСИМАЛНА мощност).  
Натиснете **MICRO** еднократно, за да изберете МАКСИМАЛНА мощност.

Завъртете **РЕГУЛАТОРА** до изписването на “11:00” на екрана.



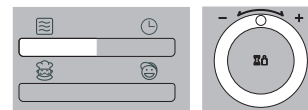
В края на етап 1 ще чуете звуков сигнал, след което започва етап 2.

Ако желаете да спрете програмата, натиснете **STOP/CLEAR** два пъти.

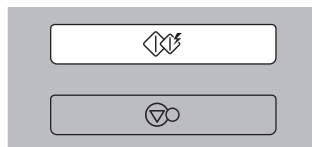
Нагласете мощността и времето за готвене **за етап 2**.

Натиснете **MICRO** четири пъти, за да изберете мощност 320 W.

Завъртете **РЕГУЛАТОРА** до изписването на “35:00” на екрана.



Натиснете **START**.



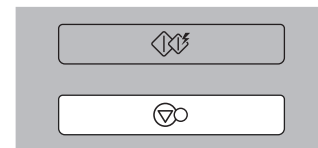
# БЪРЗ СТАРТ

Със следващия пример ще Ви обясним как да зададете 2 минути за кулинарна обработка при максимална мощност.

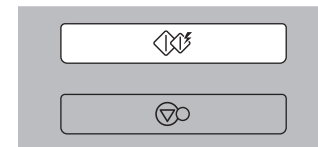


**БЪРЗ СТАРТ** е опция, която Ви позволява да зададете кулинарна обработка при максимална мощност с натискане на бутон **СТАРТ**, като при всяко натискане се задава 30-секунден интервал.

Натиснете **СТОП/ЗАНУЛЯВАНЕ**.



Натиснете **СТАРТ** четири пъти, за да зададете 2 минути при **МАКСИМАЛНА** мощност. Фурната ще заработи още преди да сте свършили с натискането.



По време на работа в режим **БЪРЗ СТАРТ**, можете да удължите времето на кулинарна обработка чрез последователно натискане на бутон **СТАРТ**.

# Двтоматично подгриване

В следния пример ще ви покажа как да пригответе 0,7 kg Супа/сос .



С Auto Reheat подгриването на храната е удобно и лесно. Фурната е предварително програмирана автоматично да подгрива храна.

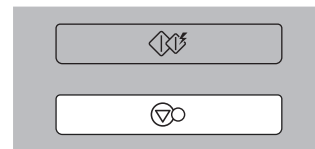
Вашата фурна има три настройки за Auto Reheat (автоматично подгриване): Soup/Sauce (супа/сос), Chilled Meal (замразена храна), Beverage (напитки) и Frozen Muffins (замразени кифли).

Натиснете  
Двтоматично  
подгриване

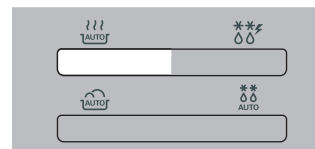
## Категория

Супа/сос	<b>1</b>	път
Замразена храна	<b>2</b>	пъти
Напитки	<b>3</b>	пъти
Замразени кифли	<b>4</b>	пъти

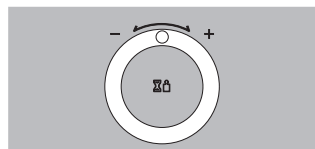
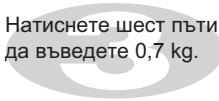
Натиснете **STOP/CLEAR** (стоп/изчистване).



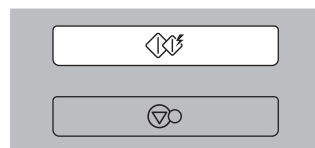
Натиснете Супа/сос .



Натиснете шест пъти бутона **More** (повече), за да въведете 0,7 kg.



Натиснете **START**.



## Auto Reheat (автоматично подгриване)

Категория	Количество	Съд	ТЕМП. НА ХРАНАТА	Указания
Soup/Sauce (супа/сос)	0,2-0,8 kg	Купа, подходяща за микровълнова печка	Замразена	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изсипете супата/соса в купа, подходяща за микровълнова печка. Покрийте с пластмасово фолио. Поставете храната във фурната.</li> <li>2. След загряване разбъркайте и оставете храната покрита 3 минути</li> </ol>
Chilled Meal (замразена храна)	0,3-0,6 kg	В който е закупена	Замразена	<p>Набодете повърхността с помощта на шиш.</p> <p>Поставете храната върху въртящата се стъклена поставка. След като храната е готова, оставете я да престои 2-3 минути, преди да я сервирате.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Храна, която се разбърква, напр.: спагети болонезе, телешко задушено</li> <li>- Храна, която не се разбърква, напр.: лазаня, мусака</li> </ul> <p>Забележка: За храна в торбичка – набодете парчетата месо, ориза/макароните и т.н.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- За храни, които се разбъркват – разбъркайте след звуковия сигнал.</li> <li>- За храни, които не се разбъркват – не е нужно да разбърквате след звуковия сигнал.</li> </ul>
Beverage (напитки)	1-2 чаши	Керамични чаши	Стайна	<p>Налейте <math>236 \pm 0,1</math> г в керамична чаша.</p> <p>Нагласете температурата на водата на <math>70 \pm 1^\circ \text{F}</math> (<math>20,5\sim 21,6^\circ \text{C}</math>), като използвате лабораторен термометър.</p> <p>Поставете чашата в средата на фурната.</p> <p>Натиснете бутона Beverage за 1 порция от напитката.</p> <p>Измерването на крайната температура на водата трябва да завърши за 10 секунди след края на времето за подгриване.</p>
Frozen Muffins (замразени кифли)	1-4 бр. (50 g/бр.)	Хартиени кърпи	Дълбоко замразена	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Поставете хартиена кърпа в средата на фурната.</li> <li>2. Поставете замразените кифли в средата на хартиената кърпа.</li> </ol>

# АВТОМАТИЧНО

## ГОТВЕНЕ

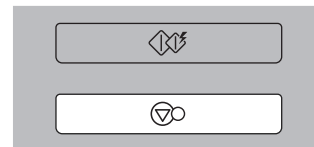
В следващия пример ще Ви покажа как да сготвите 0,6 kg Пресни зеленчуци.



AUTO COOK ви позволява лесно да пригответе повечето от любимите ви ястия чрез избор на вида и теглото на продуктите.

Вид ястие	натиснете	AUTO COOK
Небелени картофи	1	път
Пресни зеленчуци	2	пъти
Замразени зеленчуци	3	пъти
Ориз/паста	4	пъти

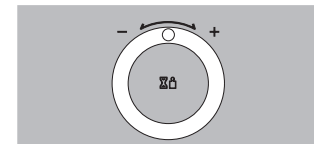
Натиснете **СТОП/ЗАНУЛЯВАНЕ**.



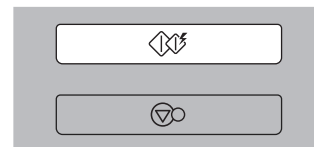
Натиснете AUTO COOK два пъти, за да изберете Пресни зеленчуци



Завъртете **РЕГУЛАТОРА**, докато дисплеят покаже 0.6kg.



Натиснете **СТАРТ**.



Вид продукти	Температура на продуктите	Съд	Тегло от-до	Инструкции
<b>1. Небелени картофи</b>	Стайна	На стъклена полица	0,2 – 1,0 кг	Изберете картофи със средни размери – по 170 – 200 г. Измийте и подсушете картофите. Продупчете всеки картоф на няколко места с вилица. Наредете ги на стъклената полица. Изберете теглото и натиснете START. След като са готови, извадете картофите от фурната. Оставете ги покрити с фолио за 5 минути.
<b>2. Пресни зеленчуци</b>	Стайна	Издръжлива на микровълни купа	0,2 – 0,8 кг	Поставете зеленчуците в купа, издръжлива на микровълни. Добавете вода. Покрийте с кърпа. След сготвяне разбъркайте и оставете да престои 2 минути. Добавяйте вода в зависимост от количеството. ** 0,2 кг – 0,4 кг : 2 супени лъжици ** 0,5 кг – 0,8 кг : 4 супени лъжици
<b>3. Замразени зеленчуци</b>	Стайна	Издръжлива на микровълни купа	0,2 – 0,8 кг	Поставете зеленчуците в купа, издръжлива на микровълни. Добавете вода. Покрийте с кърпа. След сготвяне разбъркайте и оставете да престои 2 минути. Добавяйте вода в зависимост от количеството. ** 0,2 кг – 0,4 кг : 2 супени лъжици ** 0,5 кг – 0,8 кг : 4 супени лъжици

Вид продукти	Температура на продуктите	Съд	Тегло от-до	Инструкции										
4. Ориз/паста	Стайна	Издръжлива на микровълни купа	0,1 – 0,3 кг	<p data-bbox="951 154 1497 210">Измийте ориза. Изцедете водата. Сипете ориза и вода за варене в дълбока и голяма купа.</p> <table border="1" data-bbox="951 241 1501 365"> <thead> <tr> <th data-bbox="951 241 1062 264">Тегло</th> <th data-bbox="1062 241 1174 264">100 г</th> <th data-bbox="1174 241 1286 264">200 г</th> <th data-bbox="1286 241 1398 264">300 г</th> <th data-bbox="1398 241 1501 264">Капак</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="951 264 1062 365">Вода за варене</td> <td data-bbox="1062 264 1174 365">200 мл</td> <td data-bbox="1174 264 1286 365">400 мл</td> <td data-bbox="1286 264 1398 365">600 мл</td> <td data-bbox="1398 264 1501 365">Да/С отвор за парата</td> </tr> </tbody> </table> <p data-bbox="951 400 1465 486">** Ориз – след сготвяне оставете да престои захлупено за 5 минути или докато попие водата.</p>	Тегло	100 г	200 г	300 г	Капак	Вода за варене	200 мл	400 мл	600 мл	Да/С отвор за парата
Тегло	100 г	200 г	300 г	Капак										
Вода за варене	200 мл	400 мл	600 мл	Да/С отвор за парата										

Температурата и плътността на продуктите варират, затова Ви препоръчваме да ги проверявате преди кулинарна обработка. Обърнете специално внимание на едри парчета джолан и пилешки разфасовки, някои продукти не бива да се размразяват напълно преди кулинарна обработка. Програмата ХЛЯБ е подходяща за размразяване на малки кулинарни артикули, като напр. кифлички и малки хлебчета. Те се нуждаят от време за престой, за да може да се размрази и центърът им. Със следващия пример ще Ви обясним как да размразите 1.4 кг замразено пилешко.

# АВТОМАТИЧНО РАЗМРАЗЯВАНЕ

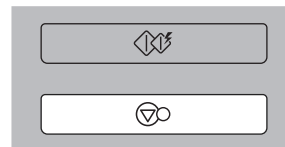


Вашата фурна има четири настройки за размразяване: **МЕСО (MEAT)**, **ПТИЧЕ МЕСО (POULTRY)**, **РИБА (FISH)** и **ХЛЯБ (BREAD)**; всяка от които е с различна мощност. Избирането им става с последователно натискане на бутон АВТОМАТИЧНО РАЗМРАЗЯВАНЕ.

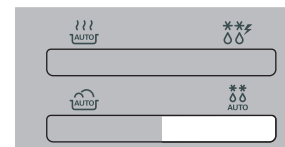
Тип на продукта	Натиснете
	<b>РАЗМРАЗЯВАНЕ</b>
<b>МЕСО (MEAT)</b>	<b>1</b> път
<b>ПТИЧЕ МЕСО (POULTRY)</b>	<b>2</b> пъти
<b>РИБА (FISH)</b>	<b>3</b> пъти
<b>ХЛЯБ (BREAD)</b>	<b>4</b> пъти

Натиснете **СТОП/ЗАНУЛЯВАНЕ**.

Претеглете продукта, който ще размразявате. Огледайте да не са останали никакви метални части от опаковката му; след това го поставете във фурната и затворете вратата.

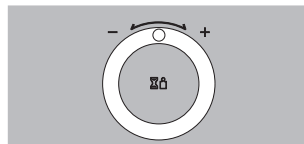


Натиснете **АВТОМАТИЧНО РАЗМРАЗЯВАНЕ** два пъти, за да изберете размразяваща програма **ПТИЧЕ МЕСО**.

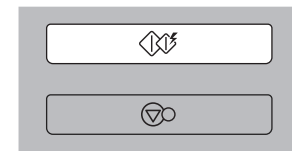


Въведете теглото на замразената храна, която ще размразявате.

Завъртете **РЕГУЛАТОРА**, докато дисплеят покаже 1.4kg.



Натиснете **СТАРТ**.



По време на размразяването ще чуете звуков сигнал, тогава отворете вратата на фурната, обърнете и разделете парчетата месо за равномерно размразяване. Отстранете вече размразените парчета или ги прикрийте така, че тяхното размразяването да се забави. След тази проверка затворете отново вратата и натиснете **СТАРТ** за продължаване на размразяването. **Фурната няма да преустанови размразяването (дори след като издаде звуков сигнал), ако вратата не бъде отворена.**

## УКАЗАНИЯ ЗА АВТОМАТИЧНО РАЗМРАЗЯВАНЕ НА ПРОДУКТИТЕ

- \* Хранителните продукти за размразяване трябва да бъдат поставени непокрити в подходящ за микровълнова фурна съд върху въртящата се стъклена поставка.
- \* Ако е необходимо, покрийте някои участъци от месото или пилешкото с листове алуминиево фолио. Така ще ги предпазите от загряване по време на размразяването. Фолиото не трябва да се допира до стените на фурната.
- \* Отделете едни от други пържолите, котлетите, наденичките, бекона и др. такива, колкото е възможно по-скоро. Щом чуете звуковия сигнал, обърнете продуктите. Отстранете размразилите се порции. Продължете да размразявате останалите продукти. След размразяването във фурната, ги оставете да престоят до пълното им размразяване.
- \* Например, джолан и цели пилета трябва да ПРЕСТОЯТ най-малко 1 час преди кулинарна обработка.

Тип	Съд	Хранителни продукти	Граници на теглото
<b>МЕСО (MEAT)</b>  <b>ПТИЧЕ МЕСО (POULTRY)</b>  <b>РИБА (FISH)</b>	Подходящ за микровълнова фурна (плоска чиния)	<p><b>Месо</b>                      Мляно говеждо, бонфиле, кубчета за задушено, филе, стек, бут, говежди бургер, свински котлети, агнешки котлети, месни рула, наденица, шницели (2 см)                      Обърнете продуктите, щом чуете звуковия сигнал.                      След размразяване оставете да престоят 5-15 минути.</p> <p><b>Птиче месо</b>                      Цели пилета, бутчета, бяло месо, гърди от пуйка (под 2.0 кг)                      Обърнете продуктите, щом чуете звуковия сигнал.                      След размразяване оставете да престоят 20-30 минути.</p> <p><b>Риба</b>                      Филета, пържоли, цели риби, морски деликатеси.                      Обърнете продуктите, щом чуете звуковия сигнал.                      След размразяване оставете да престоят 10-20 минути.</p>	0.1 – 4.0 кг
<b>ХЛЯБ (BREAD)</b>	Хартиена салфетка или плоска чиния	Нарязан хляб, кифли, франзели и др.	0.1 – 0.5 кг

Служи за бързо размразяване на не повече от 0.5 кг кайма.  
Необходимо е време за престой, докато се размрази центърът на продукта. Със следващия пример ще Ви обясним как да размразите 0.5 кг кайма.

# Бързо

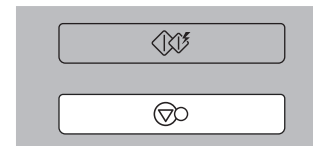
## РАЗМРАЗЯВАНЕ



Вашата фурна има настройка за бързо размразяване на **МЕСО (MEAT)**.

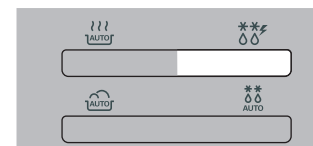
Натиснете **СТОП/ЗАНУЛЯВАНЕ**.

Претеглете продукта, който ще размразявате. Огледайте да не са останали никакви метални части от опаковката му; след това го поставете във фурната и затворете вратата.



Натиснете **БЪРЗО РАЗМРАЗЯВАНЕ**.

Фурната стартира автоматично.



По време на размразяването ще чуете звуков сигнал, тогава отворете вратата на фурната, разместете, обърнете или разделете парчетата месо за равномерно размразяване. Отстранете вече размразените парчета или ги прикрийте така, че тяхното размразяването да се забави. След тази проверка затворете отново вратата и натиснете СТАРТ за продължаване на размразяването. Фурната няма да преустанови размразяването (дори след като издаде звуков сигнал), ако не вратата не бъде отворена.

## **БЪРЗО РАЗМРАЗЯВАНЕ**

<b>Тип</b>	<b>Съд</b>	<b>Хранителни продукти</b>	<b>Граници на теглото</b>
<b>МЕСО (MEAT)</b>	Говеждо Агнешко Телешко	Кайма	0.5 кг

- \* Опцията Бързо размразяване позволява автоматично настройване и контролиране на размразяването, но също както при традиционното размразяване Вие трябва да проверявате степента на размразяване на продуктите.
- \* За най-добри резултати изваждайте рибата, морските деликатеси, месото и птиците от оригиналните им хартиени или найлонови опаковки. В противен случай, опаковката ще задържи изпарения и сокове, което може да стане причина външната повърхност на продуктите да претърпи кулинарна обработка.
- \* Поставете продуктите в плитка стъклена тава, в която да се оттича водата.
- \* Продуктите трябва да останат леко замразени в центъра си след изваждането им от фурната.
- \* След размразяване във фурната, оставете продуктите да престоят 10 минути за пълното им размразяване.

В следния пример ще ви покажа как да пригответе 0,5 kg печен зрял фасул.

# Европейско МЕНЮ



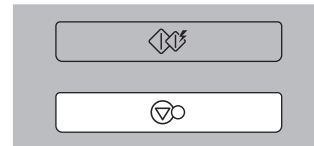
European Menu ви дава възможност да пригответе лесно повечето от любимите си храни чрез избор на вида храна и нейното тегло.

Натиснете

Категория **European Menu**

- |                           |          |      |
|---------------------------|----------|------|
| Овесена каша              | <b>1</b> | път  |
| Макаронени изделия, паста | <b>2</b> | пъти |
| Печен зрял фасул          | <b>3</b> | пъти |
| Хотдог                    | <b>4</b> | пъти |
| <b>Варено, яхния</b>      | <b>5</b> | пъти |
| Бъркани яйца              | <b>6</b> | пъти |

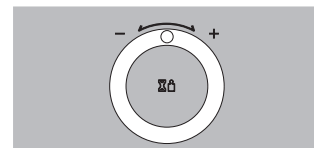
Натиснете **STOP/CLEAR** (стоп/изчистване).



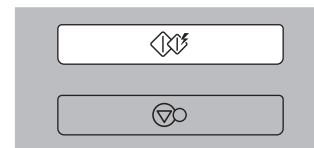
Натиснете **European Menu**, докато дисплеят покаже "Sc-3".



Завъртете **РЕГУЛАТОРА**, докато дисплеят покаже 0.5kg.



Натиснете **START**.



Вид продукти	Температура на продуктите	Съд	Тегло от-до	Инструкции															
<b>1. Овесена каша</b>	Стайна	Издържлива на микровълни купа	1 – 4 порции	<p>Насипете овесеното брашно и млякото в дълбока купа, издържлива на микровълни. Гответе без капак. Когато фурната издаде звуков сигнал, разбъркайте и натиснете START, за да продължи готвенето. След като се приготви, разбъркайте добре и оставете да престои 1 минута преди сервиране.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>1 порция</th> <th>2 порции</th> <th>3 порции</th> <th>4 порции</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Овес</td> <td>1/3 чаша (1 пакета)</td> <td>2/3 чаши (2 пакета)</td> <td>1 чаша (3 пакета)</td> <td>4/3 чаши (4 пакета)</td> </tr> <tr> <td>Студено мляко</td> <td>3/4 чаши (180 мл)</td> <td>1,5 чаши (360 мл)</td> <td>2 1/4 чаши (540 мл)</td> <td>3 чаши (720 мл)</td> </tr> </tbody> </table>		1 порция	2 порции	3 порции	4 порции	Овес	1/3 чаша (1 пакета)	2/3 чаши (2 пакета)	1 чаша (3 пакета)	4/3 чаши (4 пакета)	Студено мляко	3/4 чаши (180 мл)	1,5 чаши (360 мл)	2 1/4 чаши (540 мл)	3 чаши (720 мл)
					1 порция	2 порции	3 порции	4 порции											
Овес	1/3 чаша (1 пакета)	2/3 чаши (2 пакета)	1 чаша (3 пакета)	4/3 чаши (4 пакета)															
Студено мляко	3/4 чаши (180 мл)	1,5 чаши (360 мл)	2 1/4 чаши (540 мл)	3 чаши (720 мл)															
<b>2. Макаронени изделия паста</b>	Стайна	Издържлива на микровълни купа	0,1 – 0,3 кг	<p>Поставете макаронените изделия и водата за варене, както и 1/4 до 1 чаена лъжичка сол в дълбока и голяма купа.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Тегло</th> <th>100 г</th> <th>200 г</th> <th>300 г</th> <th>Капак</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Вода за варене</td> <td>400 мл</td> <td>700 мл</td> <td>1000 мл</td> <td>по</td> </tr> </tbody> </table> <p>Гответе, без да слагате капак. Когато микровълновата фурна издаде звуков сигнал, разбъркайте макароните и натиснете START, за да продължи варенето. След като стане готово, разбъркайте и оставете да престои 1 минута, ако е необходимо.</p> <p>Изплакнете макароните със студена вода.</p>	Тегло	100 г	200 г	300 г	Капак	Вода за варене	400 мл	700 мл	1000 мл	по					
				Тегло	100 г	200 г	300 г	Капак											
Вода за варене	400 мл	700 мл	1000 мл	по															

Вид продукти	Температура на продуктите	Съд	Тегло от-до	Инструкции
<b>3. Печен зрял фасул</b>	Стайна	Издържлива на микровълни чиния	0,2 – 0,8 кг	Сипете боба в чиния, издържлива на микровълни. Поставете чинията на стъклената полица. След претоплянето, разбъркайте и оставете да престои под капак за 1 – 2 минути.
<b>4. Хотдог</b>	Стайна	Издържлива на микровълни купа	0,2 – 0,6 кг	Поставете съдържанието на консервата, включително саламурата в издържлива на микровълни купа. Претопляйте без да покривате. След претоплянето разбъркайте добре. Подсушете и сервирайте.
<b>5. Варено, яхния</b>	Стайна	Издържлива на микровълни купа	0,2 – 0,6 кг	Поставете варивата в издържлива на микровълни купа. Покрийте хлабаво с фолио. След претоплянето разбъркайте добре и оставете да престои 2 минути.

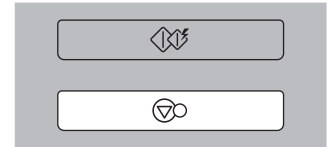
Вид продукти	Температура на продуктите	Съд	Тегло от-до	Инструкции
6. Бъркани яйца	Замразени	Издържлива на микровълни купа	1 – 4 яйца	<p>Сипете избрания брой яйца и съответното количество мляко в голяма купа. Леко разбийте сместа. Покрийте с фолио. След приготвяне извадете от фурната. Разбъркайте добре и оставете да престои покрито, докато се стегне.</p> <p>Добавяйте мляко съобразно броя на яйцата:</p> <p>** 1 яйце : 1 супена лъжица мляко  ** 2 яйца : 2 супени лъжици мляко  ** 3 яйца : 3 супени лъжици мляко  ** 4 яйца : 4 супени лъжици мляко</p>

# Детско ГОТВЕНЕ

В следния пример ще ви покажа как да пригответе сандвич.



Натиснете **Stop/Clear**.



Натиснете **Children cook**, за да изберете програмата **Hot Sandwich** (Топъл сандвич). Фурната ще започне да работи автоматично.



## Ръководство за програмата Детско готвене

Използвайте тази функция за бързо приготвяне на сандвичи за децата.

КАТЕГОРИЯ	ТЕГЛО	СЪД	УКАЗАНИЯ
Топъл сандвич	3 броя	Хартиена кърпа (Храна: Стайна)	<b>Съставки:</b> Бял хляб -3 филии Картоф -1 бр. Сирене - 50 g Масло -25 g Сол, листа салата или маруля на вкус <b>Предварителна подготовка:</b> 1. Набучете картофа на няколко места, оставете го да се пече на 100 % мощност 5-6 минути. 2. Настържете на средно едро сиренето и обеления картоф, посолете картофа. 3. Пригответе сандвичите в следния ред: хляб, масло, настърган картоф, сирене. 4. Поставете сандвичите във фурната върху хартиена кърпа. 5. Изберете менюто и натиснете „Старт“, за да започнете печенето им.

# УКАЗАНИЯ ЗА ЗАТОПЛЯНЕ И ПОДГРЯВАНЕ

За да затопляте и подгрявате успешно в микровълновата фурна, е необходимо да спазвате няколко важни указания. Претегляйте количеството хранителни продукти, за да определите необходимото време за подгриване. Поддържайте продуктите в кръг за най-добри резултати. Продуктите със стайна температура се затоплят по-бързо от тези, извадени от хладилника. Консервираните храни трябва да се изваждат от кутиите им и да се поставят в съдове, подходящи за микровълнова фурна. Продуктите се затоплят по-равномерно, ако са покрити с подходящ капак или найлоново фолио с отвори. Отстранявайте внимателно капака или фолиото, за да предотвратите изгаряния от горещата пара. Използвайте дадената по-долу таблица като указание за затопляне и подгриване на съгответна храна.

Продукт	Време за приготвяне (на МАКСИМАЛНА мощност)	Специални инструкции
Нарязано месо 3 парчета (с дебелина 0.5 см)	1-2 минути	Поставете нарязаното месо в подходяща за микровълнова фурна чиния. Покрийте с найлоново фолио с отвори.  * Забелжка: Сос за печено месо помага за запазване сочността на месото.
Парчета пилешко Гърди – 1 бр. 1 бутче или цял крак	2-3 минути 3-3 1/2 минути	Поставете парчетата пилешко в подходяща за микровълнова фурна чиния. Покрийте с найлоново фолио с отвори.
Филе от риба (170 – 230 г)	1-2 минути	Поставете рибата в подходяща за микровълнова фурна чиния. Покрийте с найлоново фолио с отвори.
Лазаня 1 порция (300 г)	4-6 минути	Поставете лазанята в подходяща за микровълнова фурна чиния. Покрийте с найлоново фолио с отвори.
Рагу 1 купичка 2 купичка	1 1/2-3 минути 4 1/2-7 минути	ГОТВЕТЕ в подходяща стъклена тенджерка. Разбъркайте веднъж по средата на необходимото време.
Рагу със сметана или сирене 1 купичка 2 купички	1-2 1/2 минути 3 1/2-6 минути	ГОТВЕТЕ в подходяща стъклена тенджерка, покрити с капак. Разбъркайте веднъж по средата на необходимото време.
Сандвич "Слопи Джи" или говеждо барбекю 1 сандвич (1/2 чаша месна пълнка) без хлебче	1-2 1/2 минути	Плънката и хлебчето се пекат поотделно. ГОТВЕТЕ в подходяща стъклена тенджерка, покрити с капак. Разбъркайте веднъж. Хлебчето се пече, както е посочено по-надолу в таблицата.

Продукт	Време за приготвяне (на МАКСИМАЛНА мощност)	Специални инструкции
Картофено пюре 1 купичка 4 купички	2 1/2 - 3 1/2 минути 6 – 9 минути	ГОТВЕТЕ в подходяща стъклена тенджерка, покрити с капак. Разбъркайте веднъж по средата на необходимото време.
Бял боб	1 1/2 - 3 минути	ГОТВЕТЕ в подходяща стъклена тенджерка, покрити с капак. Разбъркайте веднъж по средата на необходимото време.
Равиоли или други макаронени изделия в сос 1 купичка 4 купички	2 1/2 - 4 минути 7 1/2 - 11 минути	ГОТВЕТЕ в подходяща стъклена тенджерка, покрити с капак. Разбъркайте веднъж по средата на необходимото време.
Ориз 1 купичка 4 купички	1 - 1 1/2 минути 3 1/2 - 5 минути	ГОТВЕТЕ в подходяща стъклена тенджерка, покрити с капак. Разбъркайте веднъж по средата на необходимото време.
Хлебче за сандвич или кифличка 1 брой	15 – 30 секунди	Завийте в хартиена салфетка и поставете върху стъклената поставка
Зеленчуци 1 купичка 4 купички	1 1/2 - 2 1/2 минути 3 1/2 - 5 1/2 минути	ГОТВЕТЕ в подходяща стъклена тенджерка, покрити с капак. Разбъркайте веднъж по средата на необходимото време.
Супа 1 порция	1 1/2 - 2 минути	ГОТВЕТЕ в подходяща стъклена тенджерка, покрити с капак. Разбъркайте веднъж по средата на необходимото време.

# УКАЗАНИЯ ЗА ГОТВЕНЕ НА ПРЕСНИ ЗЕЛЕНЧУЦИ

Зеленчук	Количество	Време за готвене (на МАКСИМАЛНА мощност)	Инструкции	Време за престой
Артишок (230 г парчето)	2 средни 4 средни	4 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> - 7 10 - 12	Почистете, обрежете. Добавете 2 ч.л. вода и 2 ч.л. сок. Покрийте.	2-3 минути
Аспержи, пресни стръкове	450 г	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> - 6	Добавете 1 чаша вода. Покрийте.	2-3 минути
Зелен боб	450 г	7 - 11	Добавете <sup>1</sup> / <sub>2</sub> чаша вода в 1,5-литрова стъклена тенджерка. Разбъркайте по средата на времето за приготвяне.	2-3 минути
Цвекло, прясно	450 г	11 - 16	Добавете <sup>1</sup> / <sub>2</sub> чаша вода в 1,5-литрова стъклена тенджерка с капак. Разместете по средата на времето за приготвяне.	2-3 минути
Броколи, пресни	450 г	5 - 8	Поставете броколите в тава. Добавете <sup>1</sup> / <sub>2</sub> чаша вода.	2-3 минути
Зеле, прясно, нарязано	450 г	5 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> - 7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	Добавете <sup>1</sup> / <sub>2</sub> чаша вода в 1,5-литрова стъклена тенджерка с капак. Разбъркайте по средата на времето за приготвяне.	2-3 минути
Моркови, пресни, нарязани	200 г	2 - 3	Добавете <sup>1</sup> / <sub>2</sub> чаша вода в 1,5-литрова стъклена тенджерка с капак. Разбъркайте по средата на времето за приготвяне.	2-3 минути
Карфиол, пресен, цял	450 г	5 - 7	Почистете, обрежете. Добавете <sup>1</sup> / <sub>2</sub> чаша вода в 1,5-литрова стъклена тенджерка с капак. Разбъркайте по средата на времето за приготвяне.	2-3 минути
Карфиол, пресен накъсан, Целина, прясна, нарязана	2 купички 4 купички	11 - 16	Нарежете. Добавете <sup>1</sup> / <sub>2</sub> чаша вода в 1,5-литрова стъклена тенджерка с капак. Разбъркайте по средата на времето за приготвяне.	2-3 минути

Зеленчук	Количество	Време за готвене (на МАКСИМАЛНА мощност)	Инструкции	Време за престой
Царевица, прясна	2 кочана	4 - 8	Обелете. Добавете 2 с.л. вода в 1,5-литрова тава. Покрийте.	2-3 минути
Гъби, пресни, нарязани	230 г	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> - 2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	Поставете гъбите в 1,5-литрова стъклена тенджерка с капак. Разбъркайте по средата на времето за приготвяне.	2-3 минути
Пащърнак, пресен, нарязан	450 г	4 - 7	Добавете <sup>1</sup> / <sub>2</sub> чаша вода в 1,5-литрова стъклена тенджерка с капак. Разбъркайте по средата на времето за приготвяне.	2-3 минути
Зелен грах, пресен	4 купички	6 - 9	Добавете <sup>1</sup> / <sub>2</sub> чаша вода в 1,5-литрова стъклена тенджерка с капак. Разбъркайте по средата на времето за приготвяне.	2-3 минути
Сладки картофи, цели, за печене (170-230 г парчето)	2 средни 4 средни	4 - 9 6 - 12	Набодете картофите с вилица на няколко места. Поставете ги върху 2 хартиени салфетки. Обърнете по средата на времето за приготвяне.	2-3 минути
Бели картофи, цели, за печене (170-230 г парчето)	2 средни 4 средни	5 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> - 7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> 9 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> - 14	Набодете картофите с вилица на няколко места. Поставете ги върху 2 хартиени салфетки. Обърнете по средата на времето за приготвяне.	2-3 минути
Спанак, пресни листа	450 г	4 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> - 7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	Добавете <sup>1</sup> / <sub>2</sub> чаша вода в 2-литрова стъклена тенджерка с капак.	2-3 минути
Тиквички, пресни, нарязани	450 г	4 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> - 7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	Добавете <sup>1</sup> / <sub>2</sub> чаша вода в 1,5-литрова стъклена тенджерка с капак. Разбъркайте по средата на времето за приготвяне.	2-3 минути
Тиквички, пресни, цели	450 г	6 - 9	Набодете. Поставете ги върху 2 хартиени салфетки. Обърнете тиквичките и ги разместете по средата на времето за приготвяне.	2-3 минути

## **▲ ВНИМАНИЕ**

*Моля, бъдете внимателни при задаване времетраенето на кулинарна обработка, тъй като превишаването на необходимото време може да причини ПОЖАР и последваща ПОВРЕДА на ФУРНАТА.*

# Важни инструкции за безопасна ранота








## Прочетете внимателно и запазете за справка

1. Не се опитвайте да поправяте или приспособявате нещо по вратата, контролния панел, блокиращите приспособления или друга някоя част от фурната. Опасен може да бъде всеки опит за извършване на дадена операция по обслужването или поправката на микровълновата фурна с отстраняване на някое от покритията, които осигуряват защитата срещу излагането на действието на микровълновата енергия. Поправките трябва да се извършват само от квалифициран сервизен техник.
2. Не включвайте фурната, когато е празна. Най-добре е винаги да държите чаша с вода във фурната, когато не я използвате. Водата ще абсорбира цялата микровълнова енергия в случай, че фурната случайно бъде включена.
3. Не сушете дрехи във фурната, защото могат да се овъглят или запалят, ако се нагряят по-продължително.
4. Не гответе храна, опакована в хартиени салфетки, освен когато готварската Ви книга съдържа такива инструкции.
5. Не използвайте вестници вместо книжни салфетки при кулинарна обработка.
6. Не използвайте дървени съдове. Те могат да се прегреят и овъглят. Не използвайте керамични съдове, които имат метални (напр. златни или сребърни) нишки или украси. Винаги отстранявайте предварително всякакви метални телчета от опаковките. Металните обекти могат да създадат волтова дъга във фурната и така да причинят сериозна повреда.
7. Не включвайте фурната, ако кухненска кърпа, салфетка или друго препятствие се намира между вратата на фурната и ръбовете на челната ѝ повърхност, защото това може да причини изтичане на микровълнова енергия.
8. Не използвайте рециклирани хартиени изделия, защото те могат да съдържат примеси, които да станат причина за искри и/или пожар при готвене.
9. Не мийте въртящата се поставка чрез подлагането ѝ под струя вода непосредствено след употреба, защото може да се спуква или повреди.
10. Малки количества храна изискват по-кратко време за кулинарна обработка или затопляне. Ако нормално време за кулинарна обработка се зададе на малко количество храна, тя може да се прегрее и изгори.
11. Не забравяйте, че при монтиране на фурната тя трябва да се постави на 8 или повече см навътре от ръба на повърхността, където е разположена, за да се избегне случайното ѝ събаряне.
12. Преди поставяне във фурната набойдайте с вилица картофите, ябълките и други такива плодове или зеленчуци.
13. Не гответе цели яйца с черупките. Създава се напрежение, което може да доведе до пръсване на яйцето.
14. Не се опитвайте да извършвате пържене в много мазнина във фурната.
15. Отстранявайте найлоновите и пластмасови опаковки преди размразяване. Забележете обаче, че в някои случаи, когато се готвят или затоплят, продуктите трябва да бъдат покрити с найлоново фолио.
16. Ако вратата на фурната или уплътняването ѝ са повредени, фурната не трябва да се включва, докато не бъде поправена от квалифициран сервизен техник.
17. Ако забележите дим, изключете фурната или издърпайте щепсела от контакта, но задръжте вратата затворена с цел потушаване на евентуално възникналите пламъци.
18. Когато готвите храна в еднократни съдове от пластмаса, хартия или запалителни материали, не оставяйте фурната без надзор, тъй като съществува вероятност съдът да се подпали.
19. Не позволявайте на деца да използват фурната, освен ако сте им дали изчерпателни инструкции и сте сигурни, че могат да боравят безопасно с нея.
20. Течности или други храни не трябва да се загряват или готвят в затворени съдове, тъй като могат да избухнат.

# Важни инструкции за безопасна ранота

## Прочетете внимателво и запазете за справка

- 21 Поставете във фурната само подходящи за микровълнова фурна съдове.
- 22 Когато затопляте храна в хартиена или пластмасова опаковка, наглеждайте фурната поради опасност от запалване.
- 23 Ако забележите дим, изключете уреда или издърпайте кабела от контакта. Дръжте вратичката затворена, за да се задуши пламъкът.
- 24 Загриването на напитки може да доведе до внезапно изкипяване със закъснение, затова съдът трябва да се изважда с повишено внимание.
- 25 Съдържанието на шишета за хранене и бурканчета с бебешки храни трябва да се разбърква или разклаща, а температурата да се проверява преди консумация, за да се избегнат на изгаряния.
- 26 Цели сурови или твърдо сварени яйца не трябва да се загреват в микровълнова фурна, тъй като могат да експлодират дори след приключване на микровълновото загреване.
- 27 Подробни инструкции за почистване на уплътненията на вратичката, вътрешността и останалите части.
- 28 Фурната трябва да се почиства редовно и остатъците от храна да се отстраняват.
- 29 Ако фурната не се поддържа чиста, повърхността ѝ се разваля, животът на уреда се съкращава и се увеличава рискът от опасност при използване.
- 30 Използвайте само температурни датчик, препоръчан за тази фурна (за уреди с опция температурен датчик).
- 31 Ако фурната е снабдена с ел. нагреватели, по време на използване уредът се нагорещява. Внимавайте да не се допрете до нагревателите във вътрешността на фурната.
- 32 Уредът не е предназначен за използване от малки деца или от физически немощни лица без надзор.
- 33 Микровълновата фурна трябва да работи при отворена декоративна врата.
- 34 Това свързване може да се осъществи чрез достъпен щепсел или чрез монтиране на мрежов прекъсвач в съответствие с правилата за електрическата инсталация.
- 35 Не използвайте груби абразивни почистващи средства или остри метални инструменти за почистване на стъклото на вратата на фурната, тъй като те могат да издраскат повърхността, което може да доведе до счупване на стъклото.
- 36 Този уред не е предназначен за използване от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени възможности или без опит и познания, освен ако не са наблюдавани или инструктирани как да използват уреда от отговарящо за безопасността им лице.

-  **ВНИМАНИЕ:** Ако вратичката или уплътненията ѝ са повредени, фурната не трябва да се използва, докато не бъде поправена от квалифицирано лице.
-  **ВНИМАНИЕ:** Опасно е извършването от неквалифицирано лице на каквато и да е поправка, изискваща сваляне на капака, който предпазва от излагане на микровълновата енергия.
-  **ВНИМАНИЕ:** Течни и други храни не трябва да се загреват в плътно затворени съдове, защото могат да експлодират.
-  **ВНИМАНИЕ:** Децата могат да боравят с фурната без надзор само ако сте ги инструктирвали как да използват фурната по безопасен начин и какви са рисковете от неправилно използване.
-  **ВНИМАНИЕ:** Достъпните части могат да се нагорещят по време на използване на уреда. Малки деца не трябва да се допускат наблизо.
-  **ВНИМАНИЕ:** Трябва да наблюдавате устройството за да се предотврати деца да си играят с него.
-  **ВНИМАНИЕ:** Устройствата не са предназначени за употреба с външен таймер или отделно устройство за управление.

# СЪДОВЕ, БЕЗОПАСНИ ЗА УПОТРЕБА В МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА

## **В никакъв случай не използвайте метални или съдържащи метал съдове във Вашата микровълнова фурна.**

Микровълните не могат да преминават през метал. Те отскачат от всеки метален обект във фурната и така причиняват волтова дъга - опасно явление, което наподобява светкавица. Почти всички огнеупорни несъдържащи метал съдове са безопасни за употреба във Вашата микровълнова фурна. Но някои от тях могат да съдържат вещества, които ги правят неподходящи за използване. Ако имате съмнения относно даден съд, съществува лесен начин да проверите дали може да го използвате или не във Вашата микровълнова фурна. Поставете един до друг въпросния съд и стъклена купичка, напълнени с вода в микровълновата фурна. Включете фурната на МАКСИМАЛНА мощност за 1 минута. Ако водата се стопли, а съдът остане хладен на пипане, значи е подходящ. Ако обаче водата не промени температурата си, а съдът се затопли, това означава, че микровълните са били абсорбирани от съда и той не е безопасен за употреба в микровълновата фурна. Може би имате немало съдове в кухнята си, които могат да се използват в микровълновата Ви фурна. За да сте сигурни, прочетете следващия списък.

### **Чинии за хранене**

Повечето чинии за хранене са безопасни за използване в микровълнова фурна. При съмнение направете справка с ръководството на производителя или проведете изпитателния тест, описан по-горе.

### **Състклени съдове**

Огнеупорните състклени съдове са подходящи за микровълнова фурна. Тук влизат всички марки огнеупорно стъкло. Но все пак не използвайте тънкостенни съдове, като например винени чаши, тъй като могат да се натрошат по време на загряването.

### **Пластмасови съдове за съхраняване на продукти**

Могат да се използват за бързо приготвяне на храни. Не трябва да се използват обаче, ако храните изискват по-продължителна кулинарна обработка, тъй като горещите храни могат да деформират или разтопят пластмасата.

### **Хартиени изделия**

Чинийките и съдовете от картон са удобни и безопасни за използване във микровълнова фурна, при условие че времето за кулинарна обработка е кратко, а храните - с ниско съдържание на мазнини и влага. Хартиените салфетки също са много удобни за увиване на храните или за поставяне на тавите, в които се готвят мазни храни, като напр. бекон. По принцип избягвайте цветна хартия, тъй като боята може да излезе. Някои рециклирани хартиени изделия съдържат примеси, които могат да създадат волтова дъга или да причинят пожар, ако се използват в микровълнова фурна.

### **Найлонови торбички**

Разбъркването е една от най-важните техники при готвене в микровълнова фурна. При традиционното готвене, храните се разбъркват, за да се размесят. В микровълновата фурна те се разбъркват, за да може топлината да се разнесе и преразпредели. Винаги разбърквайте отвън навътре към центъра, тъй като външната страна се нагрива първа.

### **Пластмасови съдове за микровълнови фурни**

На пазара се намират разнообразни по форма и размер пластмасови съдове за микровълнови фурни. Но на първо време Вие може би ще предпочетете наличните в кухнята Ви, вместо да купувате нови.

### **Глинени и керамични съдове**

Съдове от тези материали обикновено са подходящи за използване, но все пак първо трябва да бъдат изпробвани.

### **ВНИМАНИЕ**

**Съдове с високо съдържание на олово или желязо не са подходящи за микровълнова фурна.**

**Най-добре е всички съдове да бъдат изпробвани дали са подходящи за използване в микровълнови фурни.**

# ХАРАКТЕРИСТИКА НА ХРАНИТЕЛНИТЕ ПРОДУКТИ И ТЕХНИКИ ЗА ГОТВЕНЕ В МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА

## Винаги наблюдавайте приготвянето на храните

Рецептите, дадени в тази книга, са формулирани много старателно, но Вашият успех при изпълнението им зависи от вниманието, което ще отделите на храната в процеса на приготвяне. Винаги наблюдавайте храната в процеса на приготвяне.

Микровълновата Ви фурна е снабдена с лампа, която се включва автоматично, когато фурната работи, за да можете да виждате вътрешността ѝ и да проверявате кулинарния процес. Указанията, дадени в рецептите, за повдигане, разбъркване и други подобни, трябва да бъдат възприемани като минимални препоръчителни действия. Ако Ви се струва, че храната се готви неравномерно, Ви трябва да предприемете необходимите мерки по Ваша преценка, за да коригирате проблема.

## Фактори, които влияят на времето за приготвяне на продуктите в микровълнова фурна

Редица фактори повлияват времето за приготвяне на продуктите. Температурата на съставките, използвани в дадена рецепта, е причина за големи разлики във времето за кулинарна обработка. Например, изпичането на кейк, приготвен от ледено студено масло, мляко и яйца, отнема значително повече време, отколкото такъв, приготвен от съставки със стайна температура. Всички рецепти, дадени тук, предлагат известен диапазон от времена за кулинарна обработка. По принцип ще установите, че храната остава недостатъчно сготвена при най-краткото препоръчано време, а понякога може дори да предпochетете да готвите храната си по-дълго от максималното препоръчано време. Ръководният принцип на книгата е, че е най-добре рецептите да бъдат умерени и да препоръчват по-кратко време. Защото прегорелата храна е съсипана завинаги. Някои от рецептите, по-специално тези за хляб, кейк и крем-карамель препоръчват храните да се изваждат от фурната, докато са още леко недосготвени. Това не е грешка. Оставени да стоят извън фурната, тези храни продължават да се досготвят, тъй като топлината, поета от външните им части, постепенно се пренася навътре. Ако храната се остави във фурната до пълното ѝ сgotвяне, външните части ще прегорят. Виe ще се научите от опит да преценявате както времето за кулинарна обработка, така и времето за престояване на различните храни.

## Плътнос на хранителните продукти

Леки, рехави хранителни продукти, като напр. хляб, се готвят по-бързо от тежки, плътни продукти, като напр. месо и готвено. Трябва да внимавате, когато готвите рехави храни, да не прегорите външните им части.

## Височина на продуктите

По-високите части на хранителни продукти, поставени един върху друг във фурната, по-специално парчета месо за печене, стават готови по-бързо от по-ниските. Следователно, добре е да обръщате натрупаната храна неколкократно по време на кулинарна обработка.

## Съдържание на влага в продуктите

Тъй като топлината, образувана от микровълните, води до изпарение на влагата, относително по-сухите храни, като напр. месо и някои зеленчуци, трябва или да се поръсват с вода преди кулинарна обработка, или да се покриват, за да се запази влагата им.

## Съдържание на кости и мазнина

Костите провеждат топлината, а мазнината се готви по-бързо от месото. Трябва да се внимава, когато се готвят котлети с кост или мазно месо, за да се избегне неравномерно опичане или прегаряне.

## Количество на храната

Количеството на микровълните във фурната остава постоянно, независимо от това, какво количество храна готвите. Следователно, колкото повече храна сте сложили във фурната си, толкова по-дълго време ще е необходимо за сgotвянето ѝ. Не забравяйте да намалите времето за готвене поне с една трета, когато приготвяте храна с половината продукти от дадена рецепта.

## Форма на храната

Микровълните проникват само на около 2.5 см в храната. Вътрешните части на храната се сgotвят, когато топлината се пренесе в дълбочина. Само външните части се готвят директно от микровълновата енергия, останалите се готвят чрез провеждане на топлината. Най-неподходящата форма за храната в микровълнова фурна е дебели квадратен къс. Ъглите ще са прегорели далече преди още центърът да се е затоплил. Тънки кръгли парчета и пръстеновидно оформени храни се готвят най-успешно на микровълни.

## Покриване

Покриването на храната задържа топлината и изпаренията, поради което храната се готви по-бързо. Използвайте капак или прилепващо фолио с подвити краища за микровълнови фурни, за да не се отдели при нагряването.

## Златисто-кафяв цвят

Меса и птици, готвени петнадесет минути или по-дълго, придобиват лек златисто-кафяв цвят в собствената си мазнина. Храна, готвена по-кратко, може да бъде полята със специален сос, напр. сос "Устършър" (Worcestershire), соев сос или сос за барбекю, за получаване на апетитния цвят. Тъй като добавеният сос е сравнително малко количество, оригиналният аромат на рецептата не се променя.

## Покриване с пергаментова хартия

Пергаментовата хартия, която не пропуска мазнина, ефективно предпазва от пръски и спомага за задържането на топлината. Но тъй като тя покрива храната не така плътно като прилепващото фолио, храната може да изгуби част от влагата си.

## Подреждане и разстояние между отделните продукти

Хранителни продукти на отделни бройки, като напр. печени картофи, курабийки и ордьоври, се нагряват по-равномерно, ако са подредени в кръг и разстоянията помежду им са еднакви. В никакъв случай не ги натрупвайте едни върху други.

# ХАРАКТЕРИСТИКА НА ХРАНИТЕЛНИТЕ ПРОДУКТИ И ТЕХНИКИ ЗА ГОТВЕНЕ В МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА

## Разбъркване

Разбъркването е една от най-важните техники при кулинарна обработка във микровълнова фурна. При традиционното готвене храните се разбъркват, за да се размесят. В микровълновата фурна те се разбъркват, за да може топлината да се разнесе и преразпредели. Винаги разбърквайте отвън навътре към центъра, тъй като външната страна се нагрява първа.

## Обръщане

Едри продукти, като напр. късове месо и цели пилета, трябва да бъдат обръщани, за да могат да се опекат равномерно. Тази препоръка се отнася също и за пилешки разфасовки и пържоли.

## Разполагане на по-едри порции от външната страна

Тъй като микровълните попадат върху външните части на порциите храна, разумно е по-едри порции месо, пилешко и риба да бъдат разположени от външната страна на тавата за готвене. По такъв начин по-едри порции ще получат най-много микровълнова енергия и храната ще се сготви равномерно.

## Екраниране

Ленти от алуминиево фолио (които създават блокиращ екран пред микровълните) могат да бъдат поставени по ъглите или ръбовете на квадратни и правоъгълни порции храна, за да ги предпазят от прегаряне. Не прекалявайте с употребата на фолиото и гледайте да е добре закрепено към тавата, в противен случай във фурната може да възникне волтова дъга.

## Повдигане

Дебели или плътни хранителни продукти могат да се поставят по-високо, така че микровълните да се абсорбират и от долната им страна, и от централната им част.

## Пробождане

Хранителни продукти с черупка, кора или дебела ципа могат да се пръснат във фурната, ако предварително не са прободени. Такива са напр. цели яйца, миди, стриди, цели зеленчуци и плодове.

## Проверка дали храната е сготвена

Храната се сготвя толкова бързо в микровълновата фурна, че е необходимо често да се проверява. Някои храни се оставят в микровълновата фурна, докато се сготвят напълно, но повечето храни, включително месо и птиче месо, трябва да се изваждат от фурната, още докато са леко недосготвени и да се оставят да престоят, за да се досготвят. Вътрешната температура на храните се повишава с 3eC до 8eC по време на престоя.

## Време за престой

Храните често се оставят да престоят 3 до 10 минути след изваждането им от фурната. Обикновено те са покрити по време на този престой, за да задържат топлината, с изключение на храни, които трябва да са със суха консистенция, напр. курабийки и бисквити. Престоят е необходим за довършване на кулинарната обработка, а също така спомага ароматът да се смеси и засили.

## Почистване на фурната

### 1. Поддържайте чиста вътрешността на фурната

Пръски от храна и разлети течности залепват по стените на фурната, по вратата и уплътняващите повърхности. Най-добре е да избърсвате изцапаното веднага с влажна кърпа. Трохите и пръските абсорбират микровълновата енергия и удължават времето за кулинарна обработка. С влажна кърпа обирайте трохите, попаднали между вратата и рамката. Поддържането на този участък чист е важно за уплътняването. Мазните пръски се отстраняват с почистващ препарат, след което мястото се измива в вода и подсушава. Не използвайте разяждащи или абразивни почистващи препарати. Стъклената поставка може да се мие на ръка или в съдомиялна машина.

### 2. Поддържайте чиста фурната отвън

Почиствайте фурната отвън с мек миещ препарат и вода, после с чиста вода и я подсушавайте с мека кърпа или хартиена салфетка. За да избегнете повреждане на вътрешността на фурната, не допускате проникването на вода във вентилационните отвори. За да почистите контролния панел, отворете вратата с цел избягване на случайно включване на фурната и го избършете първо с влажна, а след това със суха кърпа. Натиснете STOP след почистване.

### 3. Ако във фурната и по вратата се образува конденз от насъбралата се пара, избършете повърхностите с мека кърпа. Това може да се случи, когато микровълновата фурна работи в условия на висока влажност, и в никакъв случай не е признак за дефект на уреда.

### 4. Вратата и уплътненията на вратата трябва да се пазят чисти. Използвайте само мек почистващ препарат, разтворен в топла вода, след това измиете чиста вода и подсушете добре.

**НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ АБРАЗИВНИ МАТЕРИАЛИ, КАТО НАПРИМЕР ПРАХООБРАЗНИ ПОЧИСТВАЩИ ПРЕПАРАТИ, СТОМАНЕНА ИЛИ ПЛАСТМАСОВА ГЪБА.**

Металните части се поддържат по-лесно, ако редовно се почистват с влажна кърпа.

### 5. Не използвайте парочистачка.

# ВЪПРОСИ И ОТГОВОРИ

## **В. Каква е причината лампата на фурната да не свети?**

- О. Лампата на фурната може да не свети по няколко причини.  
Крушката на лампата е изгоряла.  
Вратата не е затворена.

## **В. Преминава ли микровълновата енергия през прозореца на вратата?**

- О. Не. Прозорецът за наблюдение е направен така, че пропуска светлината, но не и микровълновата енергия.

## **В. Защо се чува звук от сигнал, когато се натисне бутон на контролния панел?**

- О. Звуковият сигнал показва, че данните са въведени правилно.

## **В. Ще се повреди ли микровълновата фурна, ако се включи празна?**

- О. Да. Никога не включвайте фурната празна или без стъклената поставка.

## **В. Защо понякога яйцата се разпукват?**

- О. Когато печете, пържите или приготвяте яйца на очи, жълтъкът може да се спуска поради насъбралата се пара под ципата му. За да предотвратите това, прободете жълтъка преди кулинарна обработка.  
Никога не поставяйте цели яйца в микровълновата фурна.

## **В. Защо се препоръчва продуктите да се оставят за известно време след като готвенето е приключило?**

- О. След като основната кулинарна обработка в микровълновата фурна е приключила, в храната продължават да протичат процеси на допълнителна кулинарна обработка още известно време. Това време е необходимо за довършване на равномерната кулинарна обработка.  
Продължителността му зависи от плътността на храната.

## **В. Може ли да се приготвят пуканки в микровълновата фурна?**

- О. Да, ако използвате единия от следните два метода:
  1. Съдове за пукане на пуканки, предназначени специално за микровълнови фурни.
  2. Фабрично опаковани пуканки за микровълнови фурни, на които са обозначени мощност и времетраене, необходими за правилното им приготвяне.

СПАЗВАЙТЕ ТОЧНИТЕ ИНСТРУКЦИИ, ДАДЕНИ ОТ ВСЕКИ ПРОИЗВОДИТЕЛ ЗА СЪОТВЕТНИТЕ ПУКАНКИ. НЕ ОСТАВЯЙТЕ ФУРНАТА БЕЗ НАДЗОР, ДОКАТО ПУКАТЕ ПУКАНКИ. АКО ЦАРЕВИЦАТА НЕ СЕ РАЗПУКНЕ ЗА ОПРЕДЕЛЕНОТО ВРЕМЕ, ПРЕУСТАНОВЕТЕ ПУКАНЕТО. ПРЕВИШАВАНЕТО НА ОПРЕДЕЛЕНОТО ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ МОЖЕ ДА ДОВЕДЕ ДО ЗАПАЛВАНЕ НА ЦАРЕВИЦАТА.

## **ВНИМАНИЕ**

НИКОГА НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ КЕСИИ ОТ АМБАЛАЖНА ХАРТИЯ ЗА ПУКАНЕ НА ПУКАНКИ. НЕ СЕ ОПИТВАЙТЕ ДА ПУКАТЕ НАНОВО ОСТАНАЛИ НЕРАЗПУКАНИ ЦАРЕВИЧНИ ЗЪРНА.

## **В. Защо моята фурна не винаги готви толкова бързо, колкото пише в указанията?**

- О. Прочетете указанията отново, за да сте сигурни, че сте ги следвали правилно и за да си изясните какво може да причини отклонения във времето за кулинарна обработка. Времето за кулинарна обработка и задаването на температура са само ориентировъчни предложения, направени с цел да се предотврати прегарянето на храната - най-честия проблем при употреба на микровълнова фурна. Различията в размера, формата, теглото и обема на храната изискват различно време за кулинарна обработка. Използвайте собствения си опит наред с предложенията от указанията, точно както бихте направили с традиционна печка.

# ЕЛЕКТРИЧЕСКИ МОНТАЖ / ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

## ВНИМАНИЕ


### Този уред трябва да бъде заземен!

Проводниците в захранващия кабел са оцветени както следва:

СИНЬО - нула  
КАФЯВО - фаза  
ЖЪЛТО И ЗЕЛЕНО - заземяване

Ако цветовете на проводниците в захранващия кабел на този уред не отговарят на цветовата маркировка за идентификация на изводите във вашия щепсел, извършете следното:  
Проводникът, оцветен със СИНЬО, трябва да се свърже към извода, означен с буквата N или оцветен с ЧЕРНО.

Проводникът, оцветен с КАФЯВО, трябва да се свърже към извода, означен с буквата L или оцветен с ЧЕРВЕНО.

Проводникът, оцветен с ЖЪЛТО И ЗЕЛЕНО или ЗЕЛЕНО, трябва да се свърже към извода, означен с буквата E или [  ].

Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя или от сервизен представител, или от съответно квалифицирано лице, за да се избегне риск от злополука.

### ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

	MS2389B/MS2389BS
Входно напрежение	230 V / 50 Hz
Полезна мощност	800 W (стандарт IEC60705)
Честота на микровълните	2450 MHz
Външни размери	485 mm(Ш) X 280mm(В) X 377 mm(Д)
Консумация на мощност:	
Микровълни	1200W

<Bulgaria>



#### **Изхвърляне на вашия стар уред**

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





# PRIRUČNIK ZA VLASNIKA MIKROVALNA PEĆNICA

MOLIMO, PAŽLJIVO PROČITAJTE OVAJ PRIRUČNIK PRIJE UPORABE APARATA.

MS2389B  
MS2389BS

HRVATSKI

СРПСКИ

# Predostrožnosti

## Predostrožnosti za izbjegavanje mogućih izlaganja pretjerano mikrovalnoj energiji

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

**Važno je ne prepravljati sigurnosne prekidače.**

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

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

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

## UPOZORENJE

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

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

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

## UPOZORENJE

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

## Kako radi mikrovalna pećnica

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

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

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

## Zaista siguran uređaj

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

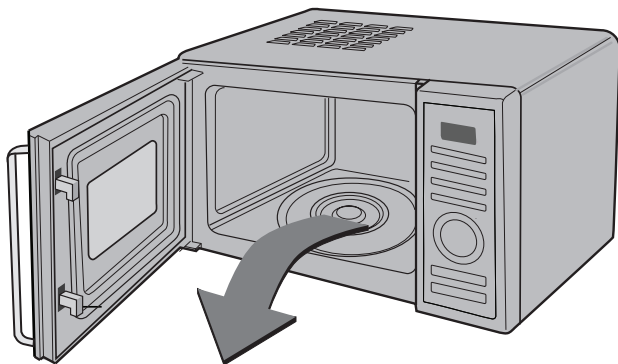
Predostrožnosti	102
Sadržaji	103
Raspakiranje i Instaliranje	104 ~ 105
Podešavanje sata	106
Zaštita za djecu	107
Mikro snaga pečenja	108
Nivo mikro snage	109
Kuhanje na dva stupnja	110
Brzi start	111
Auto podgrijavanje	112 ~ 113
Automatsko kuhanje	114 ~ 115
Samo odmrzavanje	116 ~ 117
Brzo odmrzavanje	118 ~ 119
Europski jelovnik	120 ~ 122
Za djecu kuhanje	123 ~ 124
Vodič za zagrijavanje i ponovno podgrijavanje	125
Tablica svježeg povrća	126
Važne upute za sigurnost	127 ~ 128
Mikrovalno sigurno posuđe	129
Karakteristike hrane i mikrovalno kuhanje	130 ~ 131
Pitanja i odgovori	132
Informacije o napojnom kablu /	
Tehničke karakteristike	133

# Raspakiranje i Instaliranje

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

**1**

Raspakirajte svoju pećnicu i položite ju na ravnu površinu.



STAKLENI PODLOŽAK



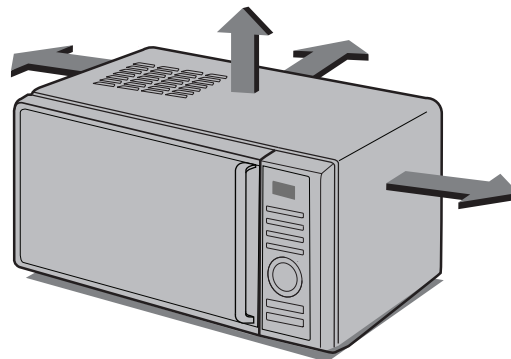
ROTIRAJUĆI PRSTEN

**2**

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

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

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



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

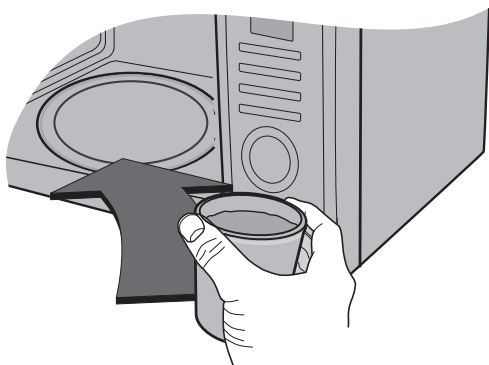
- 3** Priključite mikrovalnu peć u zidni konektor (utičnicu). Pazite da na datu mrežnu podlogu ne bude priključen neki drugi uređaj.

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

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

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

Ako niste sigurni glede vrsta posuda koje se mogu koristiti u mikrovalnim pećima, pogledajte napisano na 129 stranici.



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



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



**POSTAVLJANJE PEĆI JE ZAVRŠENO.**

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

# Podešavanje sata

Sat možete podesiti na 12-satnu ili 24-satnu opciju. Na sljedećim primjerima pokazat ću vam kako da postavite vrijeme 14:35 prilikom korištenja 24-satne opcije. Pripazite jeste li iz pećnice izvadili sav sadržaj.

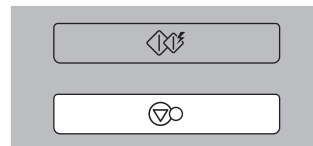


Prilikom uključivanja vaše pećnice po prvi put ili nakon nestanka električne energije, na display-u će se prikazati **0**; morat ćete ponovno podesiti sat.

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

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

Pritisnite tipku **STOP / CLEAR**.



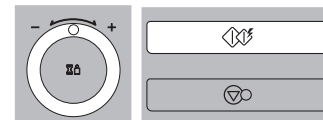
Pritisnite tipku **CLOCK** jednom.

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



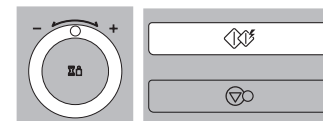
Okrenite **DIAL** sve dok se na display-u ne prikaže "14:".

Za potvrdu sata pritisnite tipku **CLOCK**.



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

Pritisnite tipku **CLOCK**.  
Sat počinje odbrojavati.

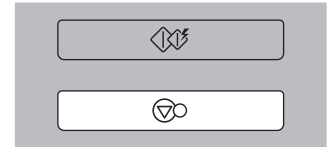


# Zaštita za djecu



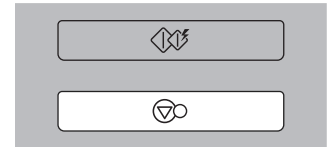
Vaša pećnica ima sigurnosnu opciju koja sprječava slučajno uništavanje pećnice. Kad se postavi opcija zaštite za djecu, nikakva druga funkcija ne može se podesiti i ne može se ni kuhati ni peći u mikrovalnoj pećnici. Ipak, dijete će ipak moći otvoriti vrata pećnice.

Pritisnite tipku **STOP/CLEAR**.

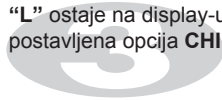


Pritisnite i držite tipku **STOP/CLEAR** dok se na display-u ne prikaže "L" i dok se ne začuje zvuk. Sada je postavljena opcija **CHILD LOCK**.

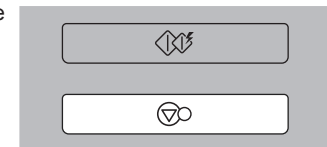
Ukoliko ste postavili sat, na display-u će se prikazati vrijeme.



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



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



# Mikro snaga pečenja

Na sljedećim primjerima pokazat ću vam kako da pripremite neku hranu na 80%-noj snazi za 5 minuta i 30 sekundi.

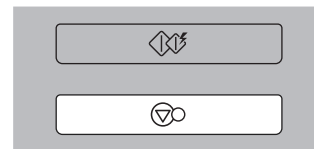


Vaša pećnica ima mogućnost postavljanja 5 snaga mikrovalova.

POWER (SNAGA)	%	Strujni izlaz
NAJ VIŠA (HIGH MAX)	100%	800W
SREDNJE VISOKA (MEDIUM HIGH)	80%	640W
SREDNJA (MEDIUM)	60%	480W
ODMRZAVANJE SREDNJE NISKA (DECONGELARE/ MEDIUM LOW)	40%	320W
NISKA (LOW)	20%	160W

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

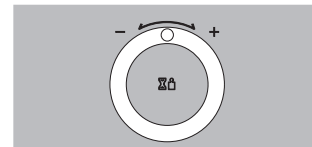
Pritisnite tipku **STOP / CLEAR**



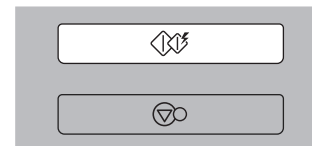
2  
Pritisnite jednom tipku **MICRO** kako biste odabrali 640.  
Na display-u će se pojaviti "640".



3  
Pomjerajte **DIAL** sve dok se na signalnoj pločici ne pojavi oznaka "5:30".



4  
Pritisnite tipku **START**.



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

# Nivo Mikro snage



<b>NIVO SNAGE</b>	<b>UPOTREBA</b>	<b>NIVO SNAGE (%)</b>	<b>IZLAZNA SNAGA</b>
<b>NAJ VIŠA (HIGH MAX)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kuhanje vode</li> <li>• Smeđa sjeckana govedina</li> <li>• Pečena perad, riba, povrće</li> <li>• Pečeni maleni komadi mesa</li> </ul>	100%	800W
<b>SREDNJE VISOKA (MEDIUM HIGH)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Svako podgrijavanje</li> <li>• Pečeno meso i perad</li> <li>• Pečene gljive i školjke</li> <li>• Pečena hrana koja sadrži sir i jaja</li> </ul>	80%	640W
<b>SREDNJA (MEDIUM)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pečeni kolači i peciva</li> <li>• Pripremanje jaja</li> <li>• Kuhani deserti</li> <li>• Pripremanje riže, juha</li> </ul>	60%	480W
<b>ODMRZAVANJE SREDNJE NISKA (DEFROST MEDIUM LOW)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sve odmrznuto</li> <li>• Rastopljeni maslac i čokolada</li> <li>• Pečenje većih komada mesa</li> </ul>	40%	320W
<b>NISKA (LOW)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Omekšani maslac i sir</li> <li>• Omekšani sladoled</li> <li>• Dizanje tijesta</li> </ul>	20%	160W

# Kuhanje na dva stupnja



Tijekom kuhanja na dva stupnja vrata pećnice se mogu otvoriti i provjeriti kako se hrana kuha. Zatvorite vrata pećnice i pritisnite **START**. Kuhanje na tom stupnju će se nastaviti.

Na kraju 1. stupnja, čuje se zvučni signal "BEEP" i započinje 2. stupanj kuhanja.

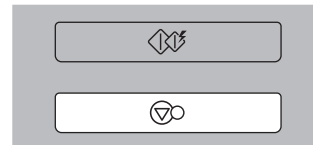
Želite li poništiti program dvaput pritisnite **STOP/CANCEL**.

U slučaju automatskog odmrzavanja, možete kuhati hranu na najviše tri stupnja. (Automatsko odmrzavanje + stupanj 1 + stupanj 2)  
Tako je moguće odmrznuti hranu i skuhati ju bez ponovnog podešavanja pećnice nakon svakog stupnja.

Sljedećim primjerom pokazat ću vam kako neku hranu kuhati na dva stupnja.

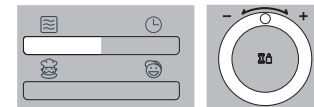
Na prvom stupnju hrana se kuha 11 minuta na stupnju HIGH (VISOK), a na sljedećem stupnju kuha se 35 minuta na 320W.

Pritisnite **STOP/CLEAR**.



Podesite snagu i vrijeme kuhanja za 1. stupanj. (ovo možete ispustiti ako kuhate na stupnju snage HIGH).  
Da biste odabrali stupanj snage HIGH jedanput pritisnite **MICRO**.

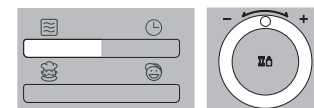
Pomjerajte **DIAL** sve dok se na signalnoj pločici ne pojavi oznaka "11:00".



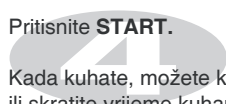
Podesite snagu i vrijeme kuhanja za **2. stupanj**.

Da biste odabrali snagu od 320W četiri puta pritisnite **MICRO**.

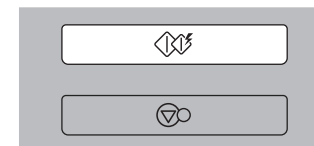
Pomjerajte **DIAL** sve dok se na signalnoj pločici ne pojavi oznaka "35:00".



Pritisnite **START**.



Kada kuhate, možete koristiti dugme VIŠE ILI MANJE da produžite ili skratite vrijeme kuhanja.



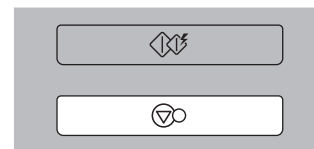
# Brzi Start

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



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

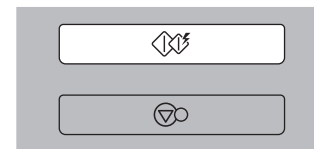
Pritisnite tipku **STOP/CLEAR**.



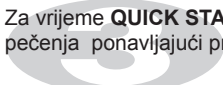
Pritisnite tipku **START** četiri puta da izaberete 2 minute na visokoj snazi



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



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



# Auto podgrijavanje

U slijedećem primjeru ću vam pokazati kako pripremiti Juha/sos od 0,7 kg.



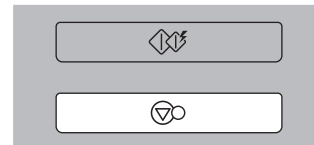
Auto podgrijavanje (Auto Reheat) omogućuje prikladno i jednostavno podgrijavanje hrane. Pečnica je prije programirana za automatsko podgrijavanje hrane.

Vaša pećnica ima tri postavke za auto podgrijavanje (Auto Reheat): Juha/sos, hladno jelo, piće i smrznuti kolači.

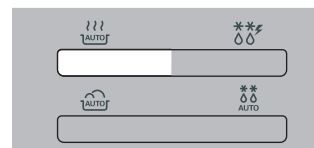
Pritisnite  
**KATEGORIJA** Auto podgrijavanje

Juha/sos	<b>1</b>	puta
Hladno jelo	<b>2</b>	puta
Piće	<b>3</b>	puta
Smrznuti kolači	<b>4</b>	puta

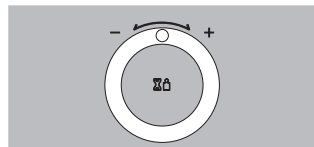
Pritisnite **STOP/CLEAR**.



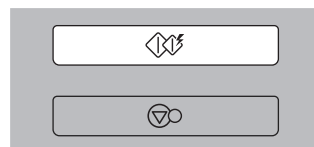
Pritisnite **Juha/sos**.



Pomjerajte **DIAL** sve dok se na signalnoj ploči ne pojavi oznaka "0.7kg".



Pritisnite **START**.



## Auto podgrijavanje

Kategorija	Količina	Posuda	TEMP.HRANE	Upute
Juha/sos	0,2-0,8 kg	Posuda za mikrovalku	Hladnjak	<ol style="list-style-type: none"> <li>Izlijte juhu/sos u posudu za mikrovalnu pećnicu. Pokrijte plastičnom folijom. Stavite hranu u pećnicu.</li> <li>Nakon podgrijavanja, promiješajte i ostavite pokriveno 3 minute.</li> </ol>
Hladno jelo	0,3-0,6 kg	Vlastita posuda	Hladnjak	<p>Probodite površinu pomoću viljuške. Stavite hranu na stakleni rotirajući pladanj. Poslije kuhanja, ostavite hranu da stoji 2-3 minute prije posluživanja.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Za miješanje npr: Šageti bolonjeze, goveđi gulaš</li> <li>-Nije za miješanje npr: Lazanje, pita</li> </ul> <p>Napomena: Za hranu u vrećici(ama), probušite dio za meso i dio za rižu/tjesteninu, i sl.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Za hranu koja se miješa, promiješajte na bip.</li> <li>- Hrana koja se miješa, ne mora se nužno promiješati na bip.</li> </ul>
Piće	1-2 šalice	keramički vrč	Soba	<ol style="list-style-type: none"> <li>Težina <math>236 \pm 0.1</math> g u keramički vrč.</li> <li>Podesite temperaturu vode <math>20,5 - 21,6</math> °C pomoću laboratorijskog termometra.</li> <li>Postavite vrč u sredinu pećnice.</li> <li>Pritisnite tipku za piće za jedno služenje pića.</li> <li>Završno mjerenje temperature vode mora biti dovršeno 10 sekundi nakon prestanka vremena podgrijavanja.</li> </ol>
Smrznuti kolači	1-4ea (50g/ea)	Papirnati ubrus	Zamrznuto	<ol style="list-style-type: none"> <li>Stavite papirnati ubrus u sredinu pećnice.</li> <li>Stavite smrznute kolače na sredinu papirnato g ubrusa.</li> </ol>

# Automatsko kuhanje

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



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

Vrsta Pritisnite

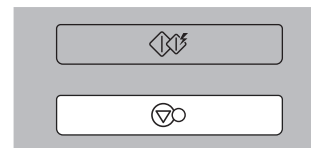
Krumpir u ljusci **1** put

Svježe povrće **2** puta

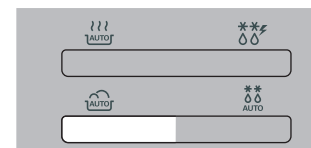
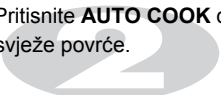
Smrznuto povrće **3** puta

Riža/tjestenina **4** puta

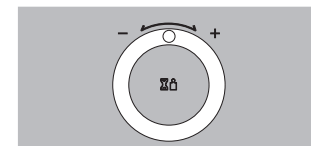
Pritisnite **STOP/CLEAR**.



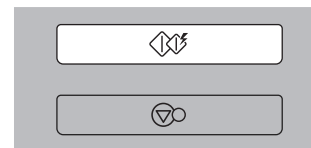
Pritisnite **AUTO COOK** dva puta da odaberete svježe povrće.



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



Pritisnite **START**.



VRSTA HRANE	TEMP. HRANE	POSUĐE	DOZVOLJENA TEŽINA	UPUTE										
1. Krumpir u ljusci	Sobna	Na staklenom tanjuru	0.2 kg ~ 1.0 kg	Odaberite krumpire srednje veličine 170-200g . Operite i obrišite krumpire. Probušite krumpire na nekoliko mjesta. Stavite krumpire na stakleni tanjur. Odaberite težinu i pritisnite tipku za uključenje. Izvadite krumpire iz pećnice. Ostavite pokriveno 5 minuta.										
2. Svježe povrće	Sobna	Zdjela za mikrovalnu	0.2 kg ~ 0.8 kg	Stavite povrće u zdjelu za mikrovalnu pećnicu. Dodajte vodu. Pokrijte folijom. Nakon kuhanja, promiješajte i ostavite 2 minute. Dodajte vodu ovisno o količini povrća. ** 0.2kg - 0.4kg : 2 velike žlice ** 0.5kg - 0.8kg : 4 velike žlice										
3. Smrznuto povrće	Smrznuto	Zdjela za mikrovalnu	0.2 kg ~ 0.8 kg	Stavite povrće u zdjelu za mikrovalnu pećnicu. Dodajte vodu. Pokrijte folijom. Nakon kuhanja, promiješajte i ostavite 2 minute. Dodajte vodu ovisno o količini povrća. ** 0.2kg - 0.4kg : 2 velike žlice ** 0.5kg - 0.8kg : 4 velike žlice										
4. Riža/tjestenina	Sobna	Zdjela za mikrovalnu	0.1 kg ~ 0.3 kg	Operite rižu. Dodajte vodu. Stavite rižu i kipuću vodu u duboku i veliku zdjelu. <table border="1" data-bbox="922 781 1425 863"> <tr> <td>Težina</td> <td>100g</td> <td>200g</td> <td>300g</td> <td>Poklopac</td> </tr> <tr> <td>Kipuća voda</td> <td>200ml</td> <td>400ml</td> <td>600ml</td> <td>Da/Izlaz zraka</td> </tr> </table> ** Riža – Nakon kuhanja, ostavite pokriveno 5 minuta ili dok se voda ne upije.	Težina	100g	200g	300g	Poklopac	Kipuća voda	200ml	400ml	600ml	Da/Izlaz zraka
Težina	100g	200g	300g	Poklopac										
Kipuća voda	200ml	400ml	600ml	Da/Izlaz zraka										

# Samo Odmrzavanje



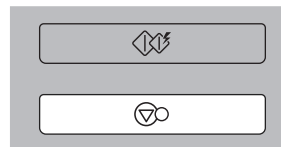
Vaša pećnica ima postavljena četiri tipa odmrzavanja: - **MESO (MEAT)**, **PERAD (POULTRY)**, **RIBA (FISH)** I **KRUH (BREAD)**; svaka kategorija odmrzavanja ima postavljenu različitu snagu. Ponovljano pritiskanje tipke **AUTO DEFROST (SAMO-ODMRZAVANJE)** izabrat će različito postavljanje.

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

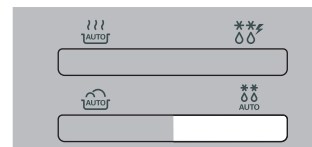
Temperatura i gustoća hrane variraju. Preporučujem vam da hranu provjerite prije nego li počnete s kuhanjem. Posebnu pažnju posvetite mesu i piletini, neka hrana ne smije se potpuno odlediti prije pečenja. Na primjer program za KRUH prikladan je za odmrzavanje malih namirnica kao što su rolade ili male štruce kruha. Ovo će tražiti vrijeme stajanja kako bi se pustilo da se sredina otopi. Na sljedećem primjeru ću vam pokazati kako da odmrznete 1,4 kg zamrznute peradi.

Pritisnite tipku **STOP/CLEAR**.

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

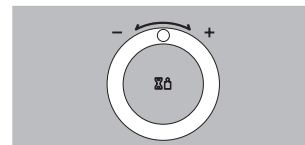


Pritisnite tipku **AUTO DEFROST** dva puta da izaberete tipku **PERAD (POULTRY)** odmrzavajući program



Unesite težinu smrznute hrane koju želite odmrznuti.

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



Pritisnite **START**.



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

## VODIČ ZA SAMO-ODREĐIVANJE TEŽINE PRI ODMRZAVANJU

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

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

# Brzo Odmrzavanje

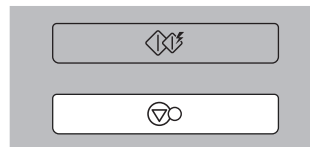


Vaša pećnica ima mogućnost podešavanja brzog mikrovalnog odmrzavanja **MESO (MEAT)**.

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

Pritisnite tipku **STOP/CLEAR**.

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



Pritisnite tipku **QUICK DEFROST**,

Pećnica će automatski započeti s radom.



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

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

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



# Europski jelovnik

U sljedećem primjeru ću vam pokazati kako spremiti 0,5 kg zapečeni grah.



Europski jelovnik vam omogućuje laku pripremu omiljene hrane odabirom vrste hrane i unošenjem težine hrane okretanjem kotača za biranje.

Kategorija **European Menu** Pritisnite

**Zobene pahuljice** 1 put

**Tjestenina** 2 puta

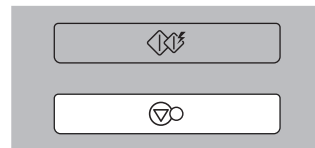
**Zapečeni grah** 3 puta

**Hotdog u vodi** 4 puta

**Korijen** 5 puta

**Smučkana jaja** 6 puta

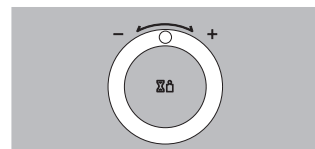
Pritisnite **STOP/CLEAR**.



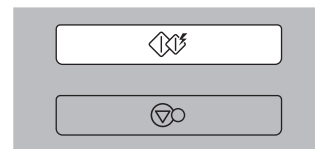
Pritisnite **European Menu** dok se ne prikaže "Sc 3".



Okrenite **DIAL** dok se ne prikaže 0.5kg.



Pritisnite **START**.



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

<i>VRSTA HRANE</i>	<i>TEMP. HRANE</i>	<i>POSUĐE</i>	<i>DOZVOLJENA TEŽINA</i>	<i>UPUTE</i>
4. Hotdog u vodi	Sobna	Zdjela za mikrovalnu	0.2 kg ~ 0.6 kg	Istresite sadržaj limenke zajedno s tekućinom u zdjelu. . Zagrijavajte nepoklopljeno. Nakon podgrijavanja, dobro promiješajte. Procijedite i poslužite.
5. Korijen	Sobna	Zdjela za mikrovalnu	0.2 kg ~ 0.6 kg	Stavite saft u zdjelu za mikrovalnu. Stavite poklopac malo otvoren. Nakon pogrijavanja, dobro promiješajte i ostavite da stoji 2 minute
6. Smučkana jaja	Iz hladnjaka	Zdjela za mikrovalnu	1-4 jaja	Stavite jaja i mlijeko u zdjelu. Pjenjačom promiješajte. Poklopite folijom. Nakon kuhanja, izvadite iz pećnice. Dobro promiješajte i ostavite da stoji 1-2 minute s poklopcem dok se ne stvrdne. Dodajte mlijeko ovisno o količini. ** 1 jaje : 1 velika žlica mlijeka ** 2 jaja : 2 velike žlice mlijeka **3 jaja : 3 velike žlice mlijeka ** 4 jaja : 4 velike žlice mlijeka

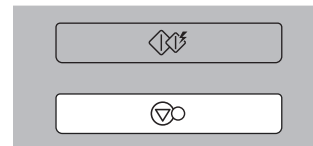
# Za djecu kuhanje

U sljedećem primjeru ću vam pokazati kako spremiti sendvič.



Pritisnite **Stop/Clear**.

Pritisnite **Children cook** (Kuhanje za djecu) kako bi odabrali program **Hot Sandwich** (Vrući sendvič). Pećnica će automatski početi s radom.



## Vodič za Children cook (Kuhanje za djecu)

Ovu funkciju koristite kako bi brzo spremili sendvič za djecu.

KATEGORIJA	TEŽINA	POSUDA	UPUTA
<b>Vrući sendvič</b>	3 komada	Papirnati ubrus  (Hrana: Soba)	<b>Sastav:</b> Bijeli kruh -3 komada Krumpir -1 komad Sir - 50 g Maslac -25 g Sol, zelenilo po ukusu  <b>Prethodna priprema:</b> 1. Rasijecite krumpir na nekoliko komada. Pecite na 100% snazi 5-6 minuta. 2. Narežite sir i ogulite krumpir na srednje komade, posolite krumpir. 3. Spremajte sendviče prema sljedećem rasporedu: kruh, maslac, narezani krumpir, sir. 4. Stavite sendviče na papirnati ubrus u pećnicu. 5. Odaberite izbornik i pritisnite start za pečenje sendviča.

Za uspješno zagrijavanje i ponovno podgrijavanje u mikrovalnoj pećnici vrlo je važno pratiti nekoliko uputa. Izmjerite količinu hrane kako biste bolje odredili vrijeme potrebno za ponovno podgrijavanje. Za bolje rezultate, hranu posložite u krug. Hrana sobne temperature brže će se zagrijati od hrane iz hladnjaka. Hrana iz konzervi treba se izvaditi i smjestiti u posude koje su pogodnije za mikrovalnu pećnicu. Hrana će se ravnomjernije zagrijati ukoliko je prekrivena poklopcem pogodnim za mikrovalnu pećnicu ili prekrivena plastičnim omotom s ventilom. Poklopac skidajte pažljivo kako se ne biste opekli na naglo izbijanje pare. Slijedeću tablicu koristite kao vodič u ponovnom podgrijavanju već spravljene hrane.

## Vodič za zagrijavanje i ponovno podgrijavanje

Namirnica	Vrijeme spravljanja (na JAKO)	Posebne upute
Kriške mesa 3 kriške (debljine 0,5cm)	1 ~2 minute	Kriške mesa stavite na tanjur prikladan za mikrovalnu pećnicu. Prekrijte plastičnim omotom s otvorom. <b>* Napomena:</b> Umak će mesu dati sočnost.
Komadi piletine 1 komad prsa 1 batak i zabatak	2 ~ 3 minute 3 ~ 3½ minute	Komade piletine stavite na tanjur prikladan za mikrovalnu pećnicu. Prekrijte plastičnim omotom s otvorom.
Riblji fileti (170-230g)	1 ~2 minute	Ribu stavite na tanjur prikladan za mikrovalnu pećnicu. Prekrijte plastičnim omotom s otvorom.
Lazanje 1 porcija (300g)	4 ~ 6minuta	Lazanje stavite na tanjur prikladan za mikrovalnu pećnicu. Prekrijte plastičnim omotom s otvorom.
Složenac 1 šalica 4 šalice	1½ ~ 3 minute 4 ½ - 7 minuta	KUHAJTE pokriveno u posudi prikladnoj za mikrovalnu pećnicu. Promiješajte jednom na polovici kuhanja.
Složenac kremast ili od sira 1 šalica 4 šalice	1½ ~ 2½ minute 3½ ~ 6 minuta	KUHAJTE pokriveno u posudi prikladnoj za mikrovalnu pećnicu. Promiješajte jednom na polovici kuhanja.
Govedina s roštilja 1 sendvič (1/2 šalica mesnog nadjeva) bez pokrova	1 ~ 2½ minute	Pokrov i nadjev podgrijavajte odvojeno. Nadjev spravlajte u posudi prikladnoj za mikrovalnu pećnicu. Promiješajte jednom. Pokrov zagrijte kako je navedeno u tablici ispod.

Namirnica	Vrijeme spravljanja (na JAKO)	Posebne upute
Pire krumpir 1 šalica 4 šalice	2½ ~ 3½ minute 6 - 9 minuta	KUHAJTE pokriveno u posudi prikladnoj za mikrovalnu pećnicu. Promiješajte jednom na polovici kuhanja.
Zapečene mahunarke 1 šalica	1½ ~ 3 minuta	KUHAJTE pokriveno u posudi prikladnoj za mikrovalnu pećnicu. Promiješajte jednom na polovici kuhanja.
Ravioli ili tjestenina u umaku 1 šalica 4 šalice	2½ ~ 4 minuta 7½ ~ 11 minuta	KUHAJTE pokriveno u posudi prikladnoj za mikrovalnu pećnicu. Promiješajte jednom na polovici kuhanja.
Riža 1 šalica 4 šalice	1 - 1½ minute 3½ - 5 minuta	KUHAJTE pokriveno u posudi prikladnoj za mikrovalnu pećnicu. Promiješajte jednom na polovici kuhanja.
Rolani ili nadjevjeni sendvič 1 rola	15 ~ 30 sekundi	Umotajte u papirnati ubrus i stavite na stakleni pladanj.
Povrće 1 šalica 4 šalice	1½ ~ 2½ minute 3½ - 5½ minuta	KUHAJTE pokriveno u posudi prikladnoj za mikrovalnu pećnicu. Promiješajte jednom na polovici kuhanja.
Juha 1 porcija (200g)	1½ - 2 minute	KUHAJTE pokriveno u posudi prikladnoj za mikrovalnu pećnicu. Promiješajte jednom na polovici kuhanja.

# Tablica

## svježeg povrća

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

Povrće	Količina	Vrijemekuhanja (na JAKO)	Upute	Vrijeme pripreme
Kukuruz svježji	2 klipa	4 - 8	Oljuštite.. Dodajte 2 čaj. žlič. vode u pekač od 1,5 litre. Prekrijite.	2-3 minute
Gljive svježe nasjeckane	230g	1 ½ - 2 ½	Gljive stavite u prekrivenu posudu za složenac od 1,5 litre. Promiješajte na pola kuhanja.	2-3 minute
Pastrnak svježji nasjeckani	450g	4 - 7	Dodajte ½ đalice vode u prekrivenu posudu za složenac od 1,5 litre. Promiješajte na pola kuhanja.	2-3 minute
Grašak zeleni svježji	4 šalice	6 - 9	Dodajte ½ đalice vode u prekrivenu posudu za složenac od 1,5 litre. Promiješajte na pola kuhanja.	2-3 minute
Slatki krumpir cijeli za pečenje (170-230g svaki)	2 srednja 4 srednja	4 - 9 6 - 12	Krumpire nekoliko puta probodite viljuškom. Stavite na 2 papirnata ubrusa. Okrenite ih na pola spravljanja.	2-3 minute
Brijeli krumpir cijeli za pečenje (170-230g svaki)	2 krumpira 4 krumpira	5 ½ - 7 ½ 9 ½ - 14	Krumpire nekoliko puta probodite viljuškom. Stavite na 2 papirnata ubrusa. Okrenite ih na pola spravljanja.	2-3 minute
Špinat svježji, lišće	450g	4 ½ - 7 ½	Dodajte ½ đalice vode u prekrivenu posudu za složenac od 2 litre.	2-3 minute
Tikvice svježe nasjeckane	450g	4 ½ - 7 ½	Dodajte ½ đalice vode u prekrivenu posudu za složenac od 1,5 litre. Promiješajte na pola kuhanja.	2-3 minute
Tikvice svježe cijele	450g	6 - 9	Probodite. Stavite na 2 papirnata ubrusa. Okrenite tikvice i prerasporedite ih na pola spravljanja.	2-3 minute

## UPOZORENJE

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

# Važne upute za sigurnost

## Pročitaj pažljivo i čuvaj za buduću pripomoć








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

# Važne upute za sigurnost

## Pročitaj pažljivo i čuvaj za buduću pripomoć

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

- 35 Ne upotrebljavajte nagrizajuća sredstva za čišćenje i oštre metalne predmete za struganje za bi čišćenje stakla na vratima pećnice, jer tako možete ogrebat površinu, što može dovesti do pucanja stakla.
- 36 Uređaj nije namijenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili osoba bez iskustva i znanja, osim u slučaju nadzora ili davanja uputa kako koristiti uređaj, od strane osobe odgovorne za sigurnost tih osoba.

-  **UPOZORENJE:** Ako su oštećena vrata ili brtve na vratima pećnica se ne smije upotrebljavati sve dok je popravni kvalificirana osoba.
-  **UPOZORENJE:** Velika opasnost prijeto svakome tko nije kvalificirana osoba a upušta se u servisiranje ili popravljavanje pećnice koje uključuje skidanje poklopca koji pruža zaštitu od izlaganja mikrovalnoj energiji.
-  **UPOZORENJE:** Tekućine i druga hrana se ne smiju zagrijavati u zatvorenim posudama jer postoji velika vjerovatnost da će eksplodirati.
-  **UPOZORENJE:** Dijetetu smijete dopustiti upotrebu pećnice bez nadzora samo u slučaju kada ste na odgovarajući način poučili dijete da je ono u stanju pećnicu upotrebljavati na siguran način i kada razumije opasnosti u slučaju nepravilne upotrebe.
-  **UPOZORENJE:** Tijekom upotrebe dijelovi pećnice mogu biti vrući. Držite malu djecu dalje od uređaja.
-  **UPOZORENJE:** Treba pratiti kako bi se osiguralo da se djeca ne igraju s uređajem.
-  **UPOZORENJE:** Uređaji nisu namjenjeni za rad s vanjskim timer-om ili s odvojenom kontrolom.

# Mikrovalno sigurno Posuđe

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

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

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

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

## **Tanjuri**

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

## **Staklene posude**

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

## **Plastične posude za hranu**

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

## **Papir**

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

## **Plastične vrećice**

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

## **Plastično posuđe prikladno za mikrovalnu pećnicu**

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

## **Grnčarija, zemljano posuđe i keramika**

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

## **OPREZ**

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

**Provjerite posuđe prije upotrebe u mikrovalnoj pećnici.**

# Karakteristike hrane i Mikrovalno kuhanje

## Pripazite na hranu

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

## Faktori koji utječu na vrijeme spravljanja hrane u mikrovalnoj pećnici

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

## Gustoća hrane

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

## Visina hrane

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

## Vlažnost hrane

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

## Kosti i masnoća hrane

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

## Količina hrane

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

## Oblik hrane

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

## Prekrivanje

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

## Dodavanje boje hrani

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

## Prekrivanje masnim papirom

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

## Premještanje i slaganje

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

# Karakteristike hrane i Mikrovalno kuhanje

## Miješanje

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

## Preokretanje

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

## Stavljanje debljih komada prema vanjskom rubu

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

## Zaštićivanje

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

## Podizanje

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

## Probadanje

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

## Provjeravanje je li dovoljno kuhano ili pečeno

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

## Vrijeme stajanja

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

## Kako čistiti pećnicu

### 1 Održavanje čistoće unutrašnjosti pećnice

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

### 2 Održavanje čistoće vanjskog dijela pećnice

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

- 3 Ukoliko se unutar ili izvana vrata pećnice nakupi para, obrišite suhom krpom. To se može dogoditi prilikom rada mikrovalne pećnice u vlažnim uvjetima i ne znači da se dogodio kvar mikrovalne pećnice.
- 4 Vrata i hermetički zatvarači vrata trebaju uvijek biti čisti. Čistite toplom vodom i sapunicom, te isperite i temeljito osušite.  
**NE UPOTREBLJAVAJTE ABRAZIVNA SREDSTVA, KAO NA PRIMJER PRAŠAK ZA ČIŠĆENJE ILI ČELIČNE I PLASTIČNE ČETKE ZA RIBANJE.**  
Metalne dijelove lakše ćete održavati ukoliko ih često prebrišete vlažnom krpom.
- 5 Ne koristite čistač na paru.

# Pitanja i Odgovori

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

O: Nekoliko je mogućih uzroka tome:

- \* Žaruljica je pregorjela
- \* Vrata nisu zatvorena.

**P: Prilazi li mikrovalna energija kroz prozorčić na vratima?**

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

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

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

**P: Zašto se jaja ponekad raspuknu?**

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

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

O: Vrlo je važno da hrana odstoji?

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

**P: Je li moguće spravljanje kokice u mikrovalnoj pećnici?**

O: Da, ukoliko koristite dvije opcije ovdje opisane:

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

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

**OPREZ**

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

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

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

# Informacije o napojnom kablju / Tehničke karakteristike

## UPOZORENJE:

### OVAJ UREĐAJ MORA BITI UZEMLJEN

Žice napojnog kablja obojene su prema sljedećem kodu:

Plava - Nula  
Smeđa - Faza  
Zelena i Žuta - Zemlja

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

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

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

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

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

### Tehničke karakteristike

	MS2389B/MS2389BS
Strujni ulaz	230v ac / 50 Hz
Strujni izlaz	800 W (IEC60705 standard ocjenjivanja)
Mikrovalna frekvencija	2,450 MHz
Vanjske dimenzije	485mm (širina) x 280mm (visina) x 377mm (dubina)
Potrošnja energije: Mikrovalovi	1,200 Wata

<Croatia>

#### **Uklanjanje starog aparata**

1. Ako se na proizvodu nalazi simbol prekržižene 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 spreči 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.





# PRIRUČNIK ZA UPOTREBU MIKROTALASNO PEĆI

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

ME \$%\* +4  
? E \$%\* +4E

CP1CKN

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 pusudu 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 stalko, 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

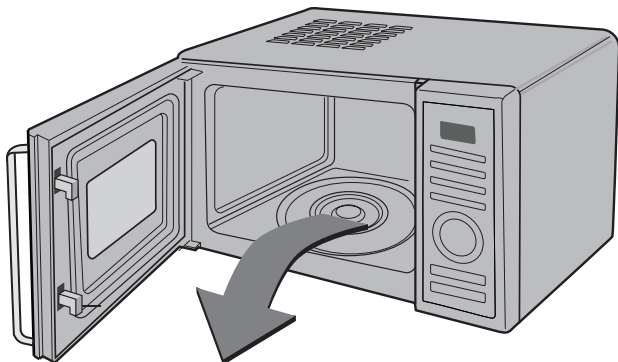
**Vaša mikrotalasna pećnica je jedan od najbezbednijih kućnih aparata. Kada se vrata otvore, pećnica automatski prestaje da proizvodi mikrotalase. Mikrotalasna energija se kompletno pretvara u toplotu kada uđe u hranu, tako da nema "ostataka" energije koji bi vam naškodili kada jedete.**

Oprez .....	134
Sadržaj .....	135
Raspakivanje i instalacija .....	136 ~ 137
Podošavanje sata .....	138
Zaštita od dece .....	139
Kuvanje mikrotalasima .....	140
Nivo mikrotalasne snage .....	141
Kuvanje iz dva stupnja .....	142
Brzi početak .....	143
Automatsko podgrevanje .....	144 ~ 145
Auto kuvar .....	146 ~ 147
Samo-odmrzavanje .....	148 ~ 149
Brzo odmrza-vanja .....	150 ~ 151
Evropski Menu .....	152 ~ 154
Dečje Spremanje hrane .....	155 ~ 156
Uputstva za podgrevanje .....	157
Uputstva za sveže povrće .....	158
Vaæene sigurnosne instrukcije .....	159 ~ 160
Sigurno posuđe za mikrotalase .....	161
Karakteristike hrane i kuvanje mikrotalasima .....	162 ~ 163
Pitanja i odgovori .....	164
Utikač-tehničke specifikacije .....	165

# Raspakivanje i instalacija

*Sledeći osnovna uputstva data na ove dve stranice, moći ćete brzo proveriti dali je vaša pećnica ispravna. Molimo vas da posebnu pažnju obratite uputstvu koje se odnosi na to gde da instalirate vašu pećnicu. Kada raspakivate vašu pećnicu, budite sigurni da ste uklonili sve dodatke i ambalažu. Proverite da vaša pećnica nije oštećena tokom transporta.*

- 1** Raspakujte pećnicu i stavite je na ravnu, nivelisanu površinu.

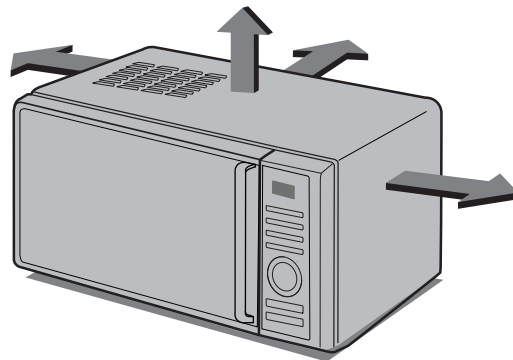


**STAKLENA TACNA**



**ROTIRAJUĆI PRSTEN**

- 2** Postavite pećnicu na nivelisanu površinu po vašem izboru, ali tako da ostavite bar 30 cm prostora iznad i 10 cm iza pećnice kako bi vazduh mogao da cirkuliše. Prednja strana treba da je bar 8 cm odmaknuta od ivice površine na kojoj je smeštena kako se ne bi slučajno prevrnula. Izlazni ventil je smešten ili na vrhu ili sa strane pećnice. Blokiranjem ventila možete oštetiti pećnicu.



**OVA PEĆNICA NE BI TREBALO DA SE KORISTI U KOMERCIJALNE SVRHE ZA KEJTERING.**

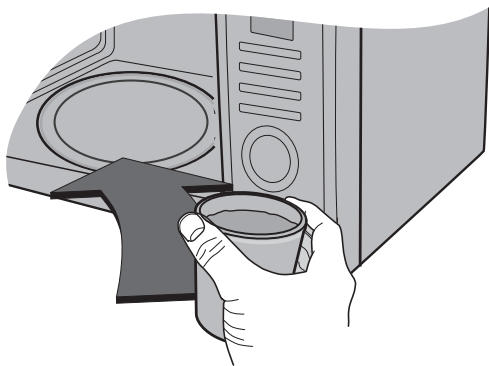
- 3** Mikrotalasnu peć priključite u zidni konektor (utičnicu). Pazite da na postojeću mrežnu podlogu ne bude priključen neki drugi uređaj.

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 **PRSTEN ZA VÓĐENJE TANJIRA**, a na njega **OKRETNi STAKLENI TANJIR**.

- 5** U jednu **posudu pogodnu za korišćenje u mikrotalasnoj peći** napunite 300 ml vode. Stavite posudu na **OKRETNi STAKLENI TANJIR**, a zatim zatvorite vrata pećnice.

Ukoliko niste sigurni u vezi tipova posuda koje mogu da se koriste u mikrotalasnim pećima, pogledajte opisano na 161 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

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.

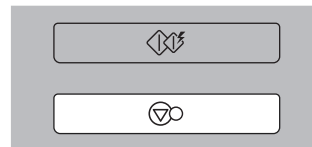


Kada ste prvi put uključili u utičnicu vašu pećnicu ili ste je ponovo uključili nakon što ste je isključili iz struje, "0" će se pojaviti na ekranu; moraćete da ponovo namestite sat.

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

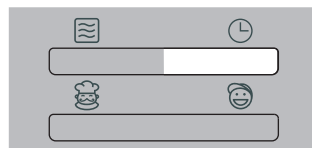
Pazite da pravilno instalirate pećnicu kao što je ranije opisano u ovom priručniku.

Pritisnite **STOP/CLEAR**.



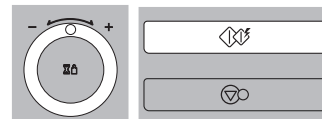
Pritisnite **CLOCK** jedanput.

(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.)



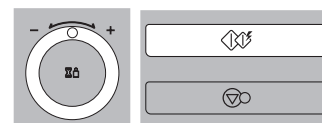
Okrećite **DIAL** dok se na ekranu ne pojavi "14".

Pritisnite **START** da potvrdite sat.



Okrećite **DIAL** dok se na ekranu ne pojavi "14:35".

Pritisnite **START**.  
Sat počinje da odbrojava.



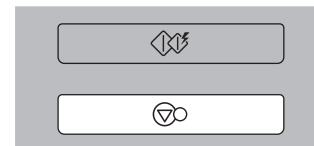
# Zaštita od dece



Vaša pećnica ima sigurnosni mehanizam koji sprečava da se slučajno upali. Kada ste jednom podesili zaštitu od dece, nećete moći da koristite ni jednu funkciju niti da kuvate.

Međutim, dete ipak može da otvori vrata pećnice!

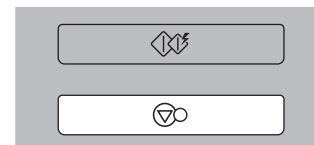
Pritisnite **STOP/CLEAR**.



Pritisnite i držite **STOP/CLEAR** dok se na ekranu ne pojavi “L” i dok ne čujete pištanje.

**CHILD LOCK** je sada podešena.

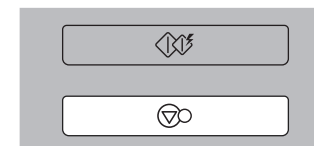
Vreme će nestati sa ekrana ako ste podesili sat.



“L” će ostati na ekranu kako bi vas podsećalo da ste podesili **CHILD LOCK**.



Da biste isključili **CHILD LOCK** pritisnite i držite **STOP/CLEAR** sve dok “L” ne nestane sa ekrana. Čućete pištanje kada ga pustite.



# Kuvanje mikrotalasima

U sledećem primeru pokazaću vam kako da spremite neku hranu na 80% snage za 5 minuta i 30 sekundi.

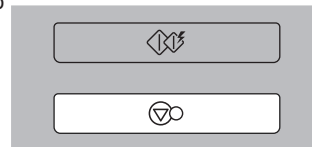


Vašu pećnicu možete podesiti na pet nivoa mikrotalasne snage.

SNAGA	%	Snaga
<b>VISOKA (HIGH MAX)</b>	100%	800W
<b>SREDNJE VISOKA (MEDIUM HIGH)</b>	80%	640W
<b>SREDNJA (MEDIUM)</b>	60%	480W
<b>SREDNJE NISKA /ODMR- ZAVANJE (DECONGELARE/ MEDIUM LOW)</b>	40%	320W
<b>NISKA (LOW)</b>	20%	160W

Proverite da li ste pravilno instalirali pećnicu, kao što je ranije opisano o ovom priručniku.

Pritisnite **STOP/CLEAR**.

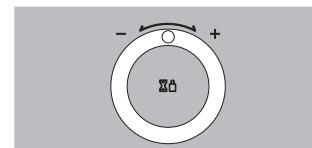


Pritisnite **MICRO** dva puta da bi odabrali snagu od 640W .

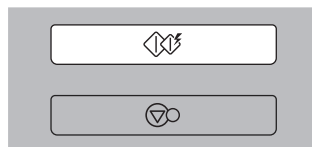
Na displeju će se pojaviti broj «640».



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



Pritisnite **START**.



Vaša mikrotalasna pećnica ima 5 nivoa snage, što vam daje maksimalnu fleksibilnost i kontrolu prilikom kuvanja. Sledeća tabela pokazuje vam primere hrane i preporučene snage kuvanja prilikom upotrebe ove mikrotalasne pećnice.

## Nivo mikrotalasne snage

NIVO SNAGE	UPOTREBA	NIVO SNAGE %	SNAGA
<b>VISOKA (HIGH MAX)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Da prokuvate vodu</li> <li>• Da zarumenite mlevenu govedinu</li> <li>• Da kuvate komade piletine, ćuretine, ribu, povrće</li> <li>• Da kuvate mekane komade mesa</li> </ul>	100%	800W
<b>SREDNJE VISOKA (MEDIUM HIGH)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Svo podgrevanje</li> <li>• Peći meso i piletinu</li> <li>• Kuvati gljive i školjke</li> <li>• Kuvati jela sa sirom i jajima</li> </ul>	80%	640W
<b>SREDNJA (MEDIUM)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peći kolače i pogačice</li> <li>• Spremati jaja</li> <li>• Kuvati pudinge</li> <li>• Spremati pirinač, supe</li> </ul>	60%	480W
<b>SREDNJE NISKA /ODMR-ZAVANJE (DECONGELARE/ MEDIUM LOW)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Svo odmrzavanje</li> <li>• Topiti puter i čokoladu</li> <li>• Kuvati manje mekane komade mesa</li> </ul>	40%	320W
<b>NISKA (LOW)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Smekšati puter i sir</li> <li>• Smekšati sladoled</li> <li>• Testo da naraste</li> </ul>	20%	160W



# Kuvanje iz dva stupnja

U sledećem primeru pokazaću vam kako da kuvate određenu hranu iz dva stupnja. U prvom stupnju hrana će se kuvati 11 minuta na nivou JAKO; u drugom stupnju, kuvaće se 35 minuta na 320W.



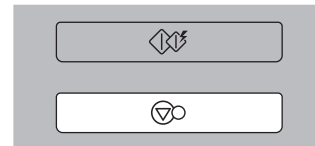
Tokom kuvanja iz dva stupnja vrata pećnice mogu da se otvore i hrana može da se proverí. Zatvorite vrata pećnice i pritisnite **START** i kuvanje će se nastaviti.

Na kraju prvog stupnja začuće se **BIP** zvuk i započne drugi stupanj.

Ukoliko želite da obrišete program pritisnite **STOP/CLEAR** (**STOP/PONIŠTI**) dva puta.

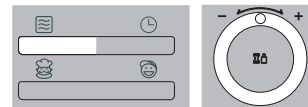
Prilikom Auto odmrzavanja, možete da kuvate hranu u najviše tri stupnja. (Auto odmrzavanje + Stupanj 1 + Stupanj 2). Stoga, možete da odmrznete hranu i kuvate je bez ponovnog podešavanja pećnice na svakom stupnju.

Pritisnite **STOP/PONIŠTI**



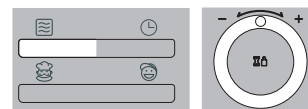
Podesite snagu i vreme kuvanja za prvi stupanj. Pritisnite **MICRO** jedanput da bi izabrali nivo snage **JAKO**. (Ovaj proces možete da preskočíte za nivo snage **JAKO**)

Pomerajte **DIAL** sve dok se na signalnoj tabli ne pojavi oznaka "11:00".



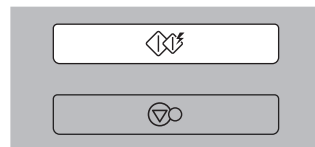
Podesite snagu i vreme kuvanja za drugi stupanj. Pritisnite **MICRO** četiri puta da bi izabrali jačinu od 320W.

Pomerajte **DIAL** sve dok se na signalnoj tabli ne pojavi oznaka "35:00".



Pritisnite **START**.

Prilikom kuvanja, možete da upotrebíte tastere za **MORE** (više) ili **LESS** (manje) da bi povećali ili smanjili vreme kuvanja.



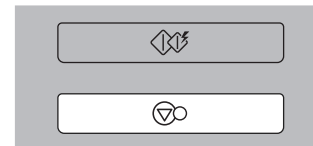
U sledećem primeru pokazaću vam kako da podesite 2 minuta kuvanja na visokoj snazi.

# Brzi početak

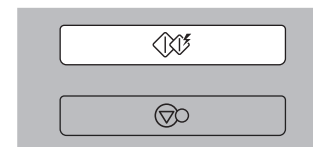
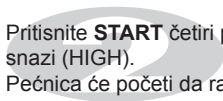


Opcija **QUICK START** omogućava vam da u intervalima od 30 sekundi podesite visoku snagu kuvanja pritiskom na dugme **START**.

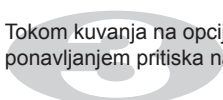
Pritisnite **STOP/CLEAR**.



Pritisnite **START** četiri puta da podesite 2 minuta na visokoj snazi (HIGH). Pečnica će početi da radi i pre nego pritisnete četvrti put.



Tokom kuvanja na opciji **QUICK START**, možete produžiti vreme kuvanja ponavljanjem pritiska na dugme **START**.



# Automatsko podgrevanje

Na sledećem primeru ću vam pokazati kako kako da pripremite 0.7 kg Supa/Sos.

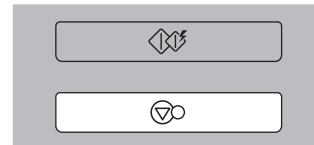


Funkcija automatskog podgrevanja (Auto Reheat) omogućava da podgrevanje hrane bude zgodno i jednostavno.

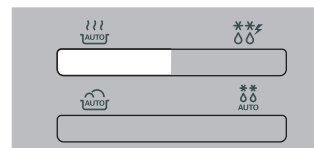
Ova mikrotalasna pećnica je isprogramirana da može automatski da podgreje hranu.

Ona ima tri postavke automatskog podgrevanja: Soup/Sauce (supa/sos), Chilled Meal (hladna jela), Beverage (napici) i Frozen Muffins (smrznuta peciva).

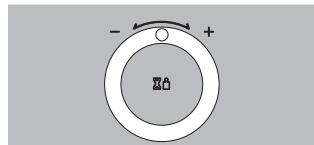
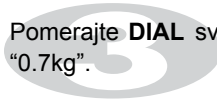
Pritisnite **STOP/CLEAR**.



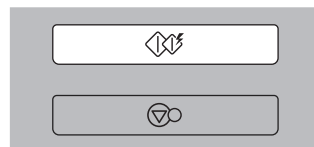
Pritisnite **Supa/Sos**.



Pomerajte **DIAL** sve dok se na signalnoj tabli ne pojavi oznaka "0.7kg".



Pritisnite **START**.



VRSTA HRANE	Pritisnite Auto Reheat
Supa/Sos	<b>1</b> time
Hladna jela	<b>2</b> times
Napici	<b>3</b> times
Smrznuta peciva	<b>4</b> times

## Automatsko podgrevanje

Vrsta hrane	Količina	Posuda za spremanje	Temperetura hrane	Instrukcije
Supa/Sos	0,2-0,8 kg	Činija koja može da se koristi u mikrotalasnoj pećnici	Iz frižidera	<ol style="list-style-type: none"> <li>Sipajte supu/sos u činiju koja može da se koristi u mikrotalasnoj pećnici. Pokrijte je plastičnim omotom. Ubacite u mikrotalasnu.</li> <li>Nakon što se zagreje, promešajte i ostavite da odstoji 3 minuta.</li> </ol>
Hladna jela	0,3-0,6 kg	Sopstvena posuda / pakovanje	Iz frižidera	<p>Probušite gornji deo posude ili pakovanja štapićem za ražnjiće. Stavite hranu na staklenu ploču koja se okreće. Posle kuvanja/pečenja neka jelo odstoji 2-3 minuta pre služenja.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Jela koja mogu da se mešaju, napr.: špageti bolonjeze, dinstano meso</li> <li>- Jela koja ne mogu da se mešaju, napr.: lazanje, pite</li> </ul> <p>Napomena: Ako je hrana u kesi, probušite svaki deo posebno, kao što su napr. deo sa mesom, deo sa pirinčem/testeninom itd.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Jela koja mogu da se mešaju promešajte kad čujete beep signal.</li> <li>- Jela koja ne mogu da se mešaju nije potrebno da mešate kada čujete beep signal.</li> </ul>
Napici	1 – 2 šolje	keramičke šolje ili posude	Sobna	<ol style="list-style-type: none"> <li>Odmerite <math>236 \pm 0.1</math> g u keramičku posudu</li> <li>Podesite temperaturu vode na <math>70 \pm 1^{\circ}\text{F}</math> (<math>20.5 \sim 21.6^{\circ}\text{C}</math>) pomoću laboratorijskog termometra.</li> <li>Postavite šolju ili posudu u sredinu mikrotalasne.</li> <li>Pritisnite Beverage pad za 1 porciju napitka.</li> <li>Krajnje merenje temperature vode mora da se obavi u roku od 10 sekundi nakon završetka zagrevanja.</li> </ol>
Smrznuta peciva	1 – 4 komada (50g/komad)	Papirnati podmetači	Zamrznuto	<ol style="list-style-type: none"> <li>Stavite papirnati podmetač u sredinu mikrotalasne pećnice.</li> <li>Rasporedite smrznuto pecivo na sredini papirnatoг podmetača.</li> </ol>

# Auto kuvar

U sledecem primeru pokazacu vam kako možete da skuvate 0.6 Kg sveže povrće.

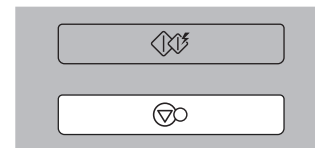


AUTO KUVAR vam omogućava da skuvate svoju omiljenu hranu na jednostavan način, birajući vrstu hrane i unošenjem težine izabrane hrane.

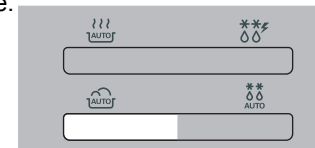
## AUTO KUVAR

Kategorija	Pritisnite
Krompir u ljusci	1 put
Sveže povrće	2 puta
Smrznuto povrće	3 puta
Pirinadž	4 puta

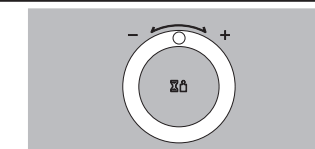
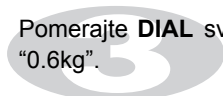
Pritisnite STOP/CLEAR



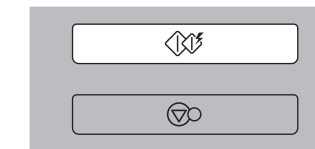
Pritisnite AUTO KUVAR dva puta da biste izabrali Sveže povrće.



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



Pritisnite START.



VRSTA HRANE	TEMPERATURA HRANE	KUHINJSKI PRIBOR	MAKSIMALNA TEŽINA	UPUTSTVA										
1. Krompir u ljusci	Sobna	Stakleni poslužavnik	0.2 kg ~ 1.0 kg	Izaberite krompire osrednje veličine (170-200 g). Operite i osušite krompire. Izbodite krompire par puta viljuškom. Stavite krompire na stakleni poslužavnik. Podesite težinu i pritisnite start. Posle kuvanja, uklonite krompire sa peći. Pustite ih da odstoje pokriveni folijom 5 minuta.										
2. Sveže povrće	Sobna	Činija za mikrotalasnu pećnicu	0.2 kg ~ 0.8 kg	Stavite povrće u činiju za mikrotalasnu pećnicu. Dodajte vodu. Pokrijte pokrivačem. Posle kuvanja, promešajte i ostavite da odstoji dva minuta. Dodajte vodu prema količini: **0.2 kg - 0.4 kg : 2 supene kašike **0.5 kg - 0.8 kg : 4 supene kašike										
3. Smrznuto	Smrznuto	Činija za mikrotalasnu pećnicu	0.2 kg ~ 0.8 kg	Stavite povrće u činiju za mikrotalasnu pećnicu. Dodajte vodu. Pokrijte pokrivačem. Posle kuvanja, promešajte i ostavite da odstoji dva minuta. Dodajte vodu prema količini: **0.2 kg - 0.4 kg : 2 supene kašike **0.5 kg - 0.8 kg : 4 supene kašike										
4. Pirinadž	Sobna	Činija za mikrotalasnu pećnicu	0.1 kg ~ 0.3 kg	Operite pirinadž. Isušite vodu. Stavite pirinadž & kipuću vodu u duboku i široku činiju. <table border="1" data-bbox="880 714 1391 799"> <tr> <td>Težina</td> <td>100g</td> <td>200g</td> <td>300g</td> <td>Poklopac</td> </tr> <tr> <td>Kipuća voda</td> <td>200ml</td> <td>400ml</td> <td>600ml</td> <td>Da/Oduška za vazduh</td> </tr> </table> **Pirinadž – Posle kuvanja, treba da odstoji pokriven 5 minuta ili dok ne upije vodu.	Težina	100g	200g	300g	Poklopac	Kipuća voda	200ml	400ml	600ml	Da/Oduška za vazduh
Težina	100g	200g	300g	Poklopac										
Kipuća voda	200ml	400ml	600ml	Da/Oduška za vazduh										

# Samo- odmrzavanje



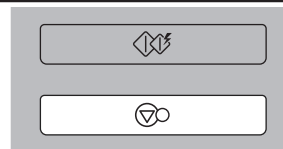
Vaša mikrotalasna pećnica se može podešiti na četiri kategorije odmrzavanja: **MESO (MEAT)**, **PERAD (POULTRY)**, **RIBA (FISH)** i **HLEB (BREAD)**; svaka kategorija odmrzavanja se podešava na različitu snagu. Ponavljanjem pritiska na dugme **AUTO DEFROST** podešićete različite kategorije odmrzavanja.

Kategorija	Pritisnite DEFROST
<b>MESO (MEAT)</b>	1 put
<b>PERAD (POULTRY)</b>	2 puta
<b>RIBA (FISH)</b>	3 puta
<b>HLEB (BREAD)</b>	4 puta

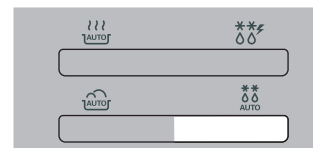
Temperatura i gustina hrane variraju. Preporučujem vam da pregledate hranu pre kuvanja. Obratite posebnu pažnju na velike komade mesa i piletine. Neka hrana ne treba da bude potpuno odmrznuta pre kuvanja. Na primer, riba se kuva tako brzo da je ponekad bolje da počnete kuvanje dok je još blago smrznuta. **BREAD** program je pogodan za odmrzavanje malih komada kao što su zemičke ili male vekne hleba. Trebaće im malo vremena da odstoje kako bi se centar odmrznuo. U sledećem primeru pokazaću vam kako da odmrznete 1,4 kg smrznute piletine.

Pritisnite **STOP/CLEAR**.

Izvagajte hranu koju treba da odmrznete. Pazite da uklonite sve metalne spajalice ili omotače; zatim stavite hranu u pećnicu i zatvorite vrata.

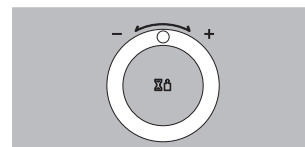


Pritisnite **AUTO DEFROST** dva puta da biste podešili na program za odmrzavanje piletine.

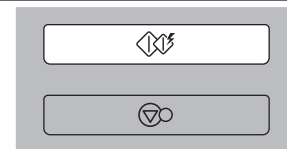


Unesite težinu smrznute hrane koju želite da razmrznete.

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



Pritisnite **START**.



Tokom odmrzavanja čućete pištanje (BIP), kada treba da otvorite vrata, okrenete hranu i razdvojite komade kako bi se uverili da se ravnomerno odmrzava. Izvadite one komade koji su se odmrzili ili ih prekrijte kako bi usporili odmrzavanje.

Nakon što ste proverili hranu, zatvorite vrata i pritisnite dugme **START** da bi se odmrzavanje nastavilo.

**Vaša pećnica neće prestati da odmrzava (čak ni nakon što ste čuli pištanje) sve dok ne otvorite vrata.**

## VODIČ ZA ODMRZAVANJE

- Hranu koju ćete odmrzavati treba da stavite u posudu pogodnu za mikrotalasnu pećnicu a zatim na rotirajući sto, ne pokrivajući.
- Ako je potrebno, prekrijte male površine mesa ili piletine ravnim komadima aluminijumske folije. To će sprečiti da ove površine postanu vruće tokom odmrzavanja. Pazite da folija ne dodiruje zidove pećnice.
- Razdvojite mleveno meso, odreske, kobasice i slaninu čim pre.

**Kada čujete pištanje, prevrnite hranu.** Izvadite komade koji su se odmrzli. Nastavite da odmrzavate preostale komade. Nakon odmrzavanja, pustite da odstoji dok se potpuno ne odmrzne.

- Na primer, veliki komadi mesa i celo pile će trebati da ODSTOJE minimum 1 sat pre kuvanja.

KATEGORIJA	MAX. TEŽINA	POSUDA	HRANA
<b>Meso</b> (MEAT)  <b>Perad</b> (POULTRY)  <b>Riba</b> (FISH)	0,1~4,0 kg	Mikrotalasno posuđe (plitak tanjir)	<b>Meso</b> Mlevena govedina, fileti, kockice za paprikaš, bubrežnjak, veliki komadi za dinstanje, but (u komadu), pljeskavice, krmenadle, jagnjeće kotlete, rolovano pečenje, kobasica, kotleti (2 cm). Kada čujete pištanje, prevrnite. Nakon odmrzavanja, ostavite da odstoji 5-15 minuta.  <b>Perad</b> Celo pile, bataci, belo meso, čureće belo meso (ispod 2 kg). Kada čujete pištanje, prevrnite. Nakon odmrzavanja, ostavite da odstoji 20-30 minuta.  <b>Riba</b> Fileti, šnicle, cela riba, plodovi mora Kada čujete pištanje, prevrnite. Nakon odmrzavanja, ostavite da odstoji 10-20 minuta.
<b>Hleb</b> (BREAD)	0,1 ~ 0,5 kg	Papirna salvetica ili plitak tanjir	Kriške hleba, zemičke, baget itd.

# Brzo odmrza-vanja

Koristite ovu funkciju da vrlo brzo odmrznete 0,5kg mlevenog mesa. Trebaće mu vreme da odstoji kako bi se centar odmrznuo. U sledećem primeru pokazaću vam kako da odmrznete 0,5kg mlevenog mesa.



Vaša pećnica ima program za brzo odmrzavanje **MESO (MEAT)**.

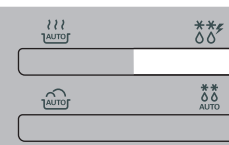
Pritisnite **STOP/CLEAR**.

Izvagajte hranu koju treba da odmrznete. Proverite da li ste uklonili sve metalne spajalice ili omotače. Stavite hranu u pećnicu i zatvorite vrata.



Pritisnite **QUICK DEFROST**.

Pećnica će automatski početi da radi.



Tokom odmrzavanja čućete pištanje kada treba da otvorite vrata, prevrnете meso i odvojite komade kako bi se uverili da se ravnomerno odmrzava. Izvadite one delove koji su se odmrzli ili ih prekrijte kako bi usporili odmrzavanje. Nakon provere, zatvorite vrata pećnice i pritisnite START da nastavite odmrzavanje. **Vaša pećnica neće prestati da odmrzava (čak ni nakon što čujete pištanje) sve dok ne otvorite vrata.**

## BRZO ODMRZAVANJE

KOMANDA		HRANA	MIN./MAX KOLIČINA
1. MESO (MEAT)	Govedina	Mleveno meso	0,5 kg
	Jagnjetina		
	Teletina		

- Korist od funkcije brzog odmrzavanja (Quick Defrost) je automatsko podešavanje i kontrola odmrzavanja, ali kao i kod klasičnog odmrzavanja, moraćete proveriti hranu tokom odmrzavanja.
- Za bolji rezultat, izvadite ribu, školjke, meso i piletinu iz njihove originalne ambalaže. Inače će ambalaža zadržavati sokove i paru blizu mesa pa može da se desi da se spoljašnja površina skuva.
- Stavite hranu u plitku široku zdelu da zadržite sokove.
- Hrana bi trebala biti još malo smrznuta u centru kada je izvadite iz pećnice.
- Nakon odmrzavanja, ostavite da odstoji 10 minuta ili dok se ne odmrzne.



# Evropski Menu

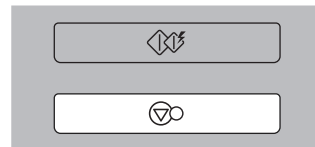
Na sledećem primeru ću vam pokazati kako da ispečete 0.5 kg pečeni pasulj.



Evropski Menu vam omogućava da spremate omiljenu hranu jednostavnim izborom hrane i unošenjem težine hrane pomoću dugmeta.

Kategorija	Pritisnite
Ovesna kaša	<b>1</b> Jednom
Pasta	<b>2</b> puta
Pečeni pasulj	<b>3</b> puta
Viršle u rasolu	<b>4</b> puta
Gulaš	<b>5</b> puta
Kajgana	<b>6</b> puta

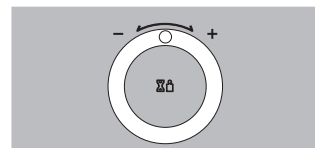
Pritisnite **STOP/CLEAR**.



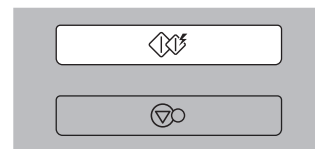
Pritiskajte **Evropski Menu** sve dok se ne pojavi "Sc-3".



Okrećite **DIAL** sve dok se ne prikaže 0.5kg



Pritisnite **START**.



VRSTA HRANE	TEMPERATURA HRANE	KUHINJSKI PRIBOR	MAKSIMALNA TEŽINA	UPUTSTVA				
1. Ovesna kaša	Sobna	Činija za mikrotalasnu pećnicu	1-4 porcije	Stavite ovas i mleko u duboku činiju za mikrotalasnu pećnicu. Kuvajte nepokriveno. Pećnica će dati bip signal i kada se to desi promešajte ovas i pritisnite start da biste nastavili kuvanje. Posle kuvanja dobro promešajte i ostavite minut da odstoji pre posluživanja.				
					1 porcija	2 porcije	3 porcije	4 porcije
				Ovas 1 pakovanje oko 40 g	1/3 šoljice (1 pakovanje)	2/3 šoljice (2 pakovanja)	1 šoljica (3 pakovanja)	4/3 šoljice (4 pakovanja)
	Hladno mleko	3/4 šoljice (180 ml)	1 1/2 šoljice (360 ml)	2 1/4 šoljice (540 ml)	3 šoljice (720 ml)			
2. Pasta	Sobna	Činija za mikrotalasnu pećnicu	0.1 kg ~ 0.3 kg	Stavite pastu i kipuću vodu sa 1/4 do 1 kašičice soli u duboku i široku činiju.				
					Težina	100g	200g	300g
				Kipuća voda	400ml	700ml	1000ml	Ne
				Kuvajte nepokriveno. Pećnica će dati bip signal i kada se to desi promešajte ovas i pritisnite start da biste nastavili kuvanje. Posle kuvanja dobro promešajte i ostavite minut da odstoji ako je potrebno. Ispirite pastu hladnom vodom.				
3. Pečeni pasulj	Sobna	Posuda za mikrotalasnu pećnicu	0.2 kg ~ 0.8 kg	Sipajte pasulj u posudu za mikrotalasnu pećnicu. Pokrijte. Stavite posudu na stakleni poslužavnik. Posle podgrevanja promešajte i ostavite da odstoji minut-dva sa poklopcem.				

VRSTA HRANE	TEMPERATURA HRANE	KUHINJSKI PRIBOR	MAKSIMALNA TEŽINA	UPUTSTVA
4. Viršle u rasolu	Sobna	Činija za mikrotalasnu pećnicu	0.2 kg ~ 0.6 kg	Stavite sadržaj konzerve uključujući i rasol u činiju za mikrotalasnu pećnicu. Podgrejte nepokriveno. Posle podgrevanja dobro promešajte. Osušite i poslužite.
5. Gulaš	Sobna	Činija za mikrotalasnu pećnicu	0.2 kg ~ 0.6 kg	Sipajte gulaš u činiju za mikrotalasnu pećnicu. Labavo prekrijte omotačem. Posle podgrevanja dobro promešajte i ostavite da odstoji 2 minuta.
6. Kajgana	Iz frižidera	Činija za mikrotalasnu pećnicu	1-4 jaja	Stavite željeni broj jaja i mleko u široku činiju. Blago promućkajte. Prekrijte omotačem. Posle kuvanja sklonite sa pećnice. Dobro promešajte i ostavite da odstoji minut-dva sa poklopcem dok se ne zgusne. Dodajte mleko prema količini: **1 jaje : jedna supena kašika mleka **2 jaja : dve supene kašike mleka **3 jaja : tri supene kašike mleka **4 jaja : četiri supene kašike mleka

# Dečje

## Spremanje hrane

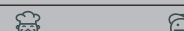
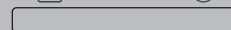
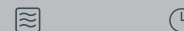
U sledećem primeru ću vam pokazati kako da napravite sendvič.



Pritisnite **Stop/Clear**.



Pritisnite **Children cook** (Dečje spremanje hrane) da biste odabrali program za topli sendvič (Hot Sandwich).



## Kuvar za decu

Koristite ovu funkciju da biste brzo spremili sendvič.

KATEGORIJA	TEŽINA	POSUĐE	INSTRUKCIJE
<b>Topli sendvič</b>	3 komada	Papirni ubrus (Temperatura hrane: Sobna)	<b>Sastojci:</b> Beli hleb – 3 parčeta Kropmpir – 1 komad Sir – 50g Maslac – 25g So, začini po ukusu <b>Priprema:</b> 1. Izbušite krompir na nekoliko mesta, kuvajte ga na 100% 5-6 minuta. 2. Istružite sir i oljuštite i iseckajte krompir na srednje parčiče. Posolite krompir. 3. Ređajte sendvič prema sledećoj šemi: hleb, maslac, krompir, sir. 4. Stavite sendviče na papirni ubrus u mikrotalasnu pećnicu. 5. Izaberite meni i pritisnite start da bi se stoplio sendvič.

Da biste uspešno ugrejali ili podgrejali hranu mikrotalasnoj pećnici, važno je da sledite nekoliko uputstava. Izmerite hranu kako biste odredili vreme potrebno za podgrevanje. Složite hranu u krug za bolji rezultat. Hrana koja ima sobnu temperaturu će se brže zagrejati od one izvađene iz frižidera. Konzervisano hranu treba izvaditi iz konzerve i staviti u posudu pogodnu za mikrotalasnu pećnicu. Hrana će se ravnomernije zagrevati ako je prekrijete poklopcem otpornim na mikrotalase ili plastičnom folijom tako da vazduh može da ude. Pažljivo skinite poklopac ili foliju kako vas ne bi opekla para. Koristite sledeću tabelu kao uputstvo za podgrevanje kuvane hrane.

## Uputstva za podgrevanje

Vrsta hrane	Vreme podgre-vanja (na visokoj snazi)	Specijalne instrukcije
Isečeno meso 3 šnita (0,5 cm debela)	1 ~2 minuta	Stavite isečeno meso na tanjir pogodan za mikrotalasnu pećnicu. Pokrijte plastičnom folijom ali ostavite da vazduh može ući. Primerba: umak ili sos pomažu da meso ostane sočno.
Komadi piletime 1 belo meso 1 batak i karabatak	2 ~ 3 minuta 3 ~3½ minuta	Stavite komade piletime na tanjir pogodan za mikrotalasnu pećnicu. Pokrijte plastičnom folijom ali ostavite da vazduh može ući.
Ribljii fileti (170-230g)	1 ~2 minuta	Stavite ribu na tanjir pogodan za mikrotalasnu pećnicu. Pokrijte plastičnom folijom ali ostavite da vazduh može ući.
Lazanje 1 obrok (300 grama)	4 ~ 6 minuta	Stavite lazanje na tanjir pogodan za mikrotalasnu pećnicu. Pokrijte plastičnom folijom ali ostavite da vazduh može ući.
Đuveč 1 šolja 4 šolje	1½ ~ 3 minuta 4 ½ - 7 minuta	Podgrevajte pokriveno u đuveču pogodnom za mikrotalasnu pećnicu. Promešajte jednom na polovini vremena.
Đuveč Sa sirom 1 šolja 4 šolje	1½ ~ 2½ minuta 3½ ~ 6 minuta	Podgrevajte pokriveno u đuveču pogodnom za mikrotalasnu pećnicu. Promešajte jednom na polovini vremena.
Sloppy Joe ili govedina sa roštilja 1 sendvič (pola šolje mesa, bez zemičke)	1 ~ 2½ minute	Podgrejte masu za sendvič i zemičku odvojeno. Podgrevajte u đuveču pogodnom za mikrotalasnu pećnicu. Promešajte jedanput. Zagrejte zemičku kao što je rečeno u tabeli ispod.

Vrsta hrane	Vreme podgre-vanja (na visokoj snazi)	Specijalne instrukcije
Pire krompir 1 šolja 4 šolje	2½ ~ 3½ minuta 6 - 9 minuta	Podgrevajte pokriveno u đuveču pogodnom za mikrotalasnu pećnicu. Promešajte jednom na polovini podgrevanja.
Pasulj iz rerne 1 šolja	1½ ~ 3 minuta	Pogrevajte pokriveno u đuveču pogodnom za mikrotalasnu pećnicu. Promešajte jednom na polovini vremena za podgrevanje.
Ravioli ili testenina u sosu 1 šolja 4 šolje	2½ ~ 4 minuta 7½ ~ 11 minuta	Podgrevajte pokriveno u đuveču pogodnom za mikrotalasnu pećnicu. Promešajte jednom na polovini vremena.
Pirinač 1 šolja 4 šolje	1 -1½ minuta 3½ - 5 minuta	Podgrevajte pokriveno u đuveču pogodnom za mikrotalasnu pećnicu. Promešajte jednom na polovini vremena.
Sendvič ili zemička 1 zemička	15 ~ 30 sekundi	Umotajte u papirnu salveticu i stavite na staklenu tacnu.
Povrće 1 šolja 4 šolje	1½ ~ 2½ minuta 3½ - 5½ minuta	Podgrevajte pokriveno u đuveču pogodnom za mikrotalasnu pećnicu. Promešajte jednom na polovini vremena.
Supa 1 tanjir	1½ - 2 minuta	Podgrevajte pokriveno u đuveču pogodnom za mikrotalasnu pećnicu. Promešajte jednom na polovini vremena

# Uputstva za sveže povrće

Povrće	Količina	Vreme Ku-vanja (visoka snaga)	Instrukcije	Vreme Stajanja
Arti-čoke 230g svaka	2 srednje 4 srednje	4 ½ - 7 10 - 12	Očistite. Dodajte 2 supene kašike vode i 2 s.k. soka. Pokrijte.	2-3 min.
Špargla	450g	2 ½ - 6	Dodajte jednu šolju vode. Pokrijte.	2-3 min.
Bora-Nija	450g	7 - 11	Dodajte ½ šolje vode u đuveč od 1,5 litra. Prome-šajte na polovini kuvanja.	2-3 min.
Cvekla	450g	11 - 16	Dodajte ½ šolje vode u poklop-ljen đuveč od 1,5 litra. Rearanžirajte na polovini kuvanja.	2-3 min.
Brokoli	450g	5~8	Stavite brokoli u zdelu. Dodajte ½ šolje vode.	2-3 min.
Kupus, isečen	450g	5 ½ - 7½	Dodajte ½ šolje vode u poklop-ljen đuveč od 1,5 litra. Prome-šajte na polovini kuvanja.	2-3 min.
Šarga-repa, isečena	200g	2 - 3	Dodajte ¼ šolje vode u poklop-ljen đuveč od 1,5 litra. Prome-šajte na polovini kuvanja.	2-3 min.
Karfiol, ceo	450g	5 - 7	Očistite. Dodajte 1 l. vode u poklop-ljen đuveč od 1,5 litra. Prome-šajte na polovini kuvanja	2-3 min.
Karfiol, cve- tovi, Celer isećkan	2 šolje 4 šolje	11 - 16	Iseckajte. Dodajte ½ šolje vode u poklop-ljen đuveč od 1,5 litra. Prome-šajte na polovini kuvanja.	2-3 min.

Povrće	Količina	Vreme Ku-vanja (visoka snaga)	Instrukcije	Vreme Stajanja
Kukuruz	2 klipa	4 - 8	Očistite. Dodajte 2 supene kašike vode u zdelu od 1,5 litra. Pokrijte.	2-3 min.
Gljive, isečene	230g	1 ½ - 2 ½	Stavite gljive u poklopljen đuveč od 1,5 litra. Promešajte na polovini kuvnja.	2-3 min.
Paštr- Njak, isečen	450g	4 - 7	Dodajte ½ šolje vode u poklopljen đuveč od 1,5 litra. Prome-šajte na polovini kuvanja.	2-3 min.
Grašak	4 šolje	6 - 9	Dodajte ½ šolje vode u poklopljen đuveč od 1,5 litra. Prome-šajte na polovini kuvanja.	2-3 min.
Slatki Krom-Pir, ceo 170-230g svaki	2 srednja 4 srednja	4 - 9 6 - 12	Izbockajte krompir nekoliko puta viljuškom. Stavite na 2 papirne salvete. Okrenite na polovini pečenja.	2-3 min.
Beli Krompir, ceo 170-230 g svaki	2 krompira 4 krompira	5 ½ - 7 ½ 9 ½ - 14	Izbockajte krompir nekoliko puta viljuškom. Stavite na 2 papirne salvete. Okrenite na polovini pečenja.	2-3 min.
Spanać	450g	4 ½ - 7 ½	Dodajte ½ šolje vode u poklopljen đuveč od 2 litra.	2-3 min.
Tikvice isečene	450g	4 ½ - 7 ½	Dodajte ½ šolje vode u poklopljen đuveč od 1,5 litra. Prome-šajte na polovini kuvanja.	2-3 min.
Tikvice cele	450g	6 - 9	Izbockajte. Stavite na dve papirne salvetice. Na polovini vremena okrenite tikvice i rearanžirajte ih.	2-3 min.

## **⚠ 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. Primitičete 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.

# 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 izvucite 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 toposudom.
- 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 izobličenja 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 nejakih 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.
- 36 vim uređajem ne treba da rukuju osobe (uključujući i decu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, ili osobe sa nedostatkom iskustva i znanja, sve dok nisu pod nadzorom ili dok ih oni koji su odgovorni za njih ne upute na instrukcije za korišćenje uređaja.

- ⚠ 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 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 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.
- ⚠ UPOZORENJE :** Potrebno je nadgledati, kako bi se osiguralo da se deca ne igraju sa uređajem.
- ⚠ UPOZORENJE :** Uredjaji nisu namenjeni da se njima upravlja spoljnim tajmerom ili zasebnim komandama.

# Sigurno Posuđe za mikrotalase

## **Nikad ne koristite metal ili posuđe sa metalnim okvirom.**

### **Mikrotalasi ne mogu prodrći 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 absorbirala 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.**

# Karakteristike hrane i Kuvanje mikrotalasima

## Pazite na stvari

Recepti u knjigama su pripremljeni sa mnogo pažnje, ali vaš uspeh u pripremanju hrane će zavisiti 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 i 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 dijapazon 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 djuveči. 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 topline 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 sprovede 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 topline. 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.

## Pokrivanje

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.

## Pokrivanje sa mesarskim papirom

Pokrivanjem 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 spoljašnost jela prvo ugrije.

## Prevrtnje

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

## Staviti deblje komade spolja

Pošto mikrotalasi deluju na spoljašnjost hrane, ima smisla staviti deblje komade mesa, pileline 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 četvorougaoe 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 balance 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 diktovanje. 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 spoljašnost pećnice

Očistite spoljašnost vaše pećnice sapunom i vodom, onda isperite čistom vodom te posušite mekom krpom ili papirnom salvetom. Da ne biste oštetili delove unutar pećnice ne smete pustiti da voda prodre 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 spakovani 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.

## 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 serviseru ili slične kvalifikovane osobe kako bi se izbegla opasnost.

### Tehničke specifikacije

	MS2389B/MS2389BS
Ulazna snaga	230 V AC / 50 Hz
Snaga	800 W (IEC60705 standard)
Mikrotalasna frekvencija	2,450 MHz
Spoljašnje dimenzije	485 mm (širina) x 280 mm (visina) x 377 mm (dubina)
Potrošnja struje mikrotalasi	1,200 W

<Serbian>

#### **Uklanjanje starih aparata**

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

