



# OWNER'S MANUAL

# MICROWAVE OVEN

PLEASE READ THIS OWNER'S MANUAL THOROUGHLY BEFORE OPERATING.

MS2042U/MS2042D/MS2043DAR/MS2042DB



MFL69587628\_00

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

Copyright © 2017 LG Electronics Inc. All Rights Reserved.

ENGLISH

MAGYAR

Български

HRVATSKI

SRPSKI

ROMANIA

# 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.**

# Contents

## 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 .....                              | 2       |
| Contents .....                                 | 3       |
| Important safety instructions .....            | 4 ~ 8   |
| Unpacking & Installing .....                   | 9 ~ 10  |
| Setting the Clock .....                        | 11      |
| Child lock .....                               | 12      |
| Micro Power Cooking .....                      | 13      |
| Micro Power Level .....                        | 14      |
| Two Stage Cooking .....                        | 15      |
| Quick Start .....                              | 16      |
| Energy Saving .....                            | 17      |
| Auto Cook .....                                | 18 ~ 19 |
| Auto Defrost .....                             | 20 ~ 21 |
| Quick Defrost .....                            | 22 ~ 23 |
| More or Less Cooking .....                     | 24      |
| Microwave - safe Utensils .....                | 25      |
| Food characteristics & Microwave cooking ..... | 26 ~ 27 |
| Questions & Answers .....                      | 28      |
| Technical Specifications .....                 | 29      |

# Important Safety Instructions

Please keep for future reference. Read and follow all instructions before using your oven to prevent the risk of fire, electric shock, personal injury, or damage when using the oven. This guide does not cover all possible conditions that may occur. Always contact your service agent or manufacturer about problems that you do not understand.



This is the safety alert symbol. This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "WARNING" or "CAUTION". These words mean:



## WARNING

This symbol will alert you to hazards or unsafe practices which could cause serious bodily harm or death.



## CAUTION

This symbol will alert you to hazards or unsafe practices which could cause bodily injury or property damage.



## WARNING

1. **Do not attempt to tamper with, or make any adjustments or repairs to the door, door seals, control panel, safety interlock switches or any other part of the oven which would involve the removal of any cover protecting against exposure to of the microwave oven are faulty. Repairs should only be undertaken by a qualified service technician.**
- Unlike other appliances, the microwave oven is a high-voltage and a high-electrical-current piece of equipment. Improper use or repair could result in harmful exposure to excessive microwave energy or in electric shock.
2. **Do not use the oven for the purpose of dehumidification. (ex. Operating the microwave oven with wet newspapers, clothes, toys, electric devices, pet or child etc.)**
- It can be the cause of serious damage to safety such as a fire, a burn or a sudden death due to an electric shock.
3. **This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and**

**understand the hazards involved.**

- Improper use may cause damage such as a fire, electric shock or burn.
- 4. **Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.**
- They may get a burn.
- 5. **Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode. 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.**
- They could burst.
- 6. **Be certain to use proper accessories on each operation mode.**
- Improper use could result in damage to your oven and accessories, or could make spark and a fire.
- 7. **The children should not allow to play with accessories or hang down from the door handle.**
- They may get hurt.



Please keep for future reference. Read and follow all instructions before using your oven to prevent the risk of fire, electric shock, personal injury, or damage when using the oven. This guide does not cover all possible conditions that may occur. Always contact your service agent or manufacturer about problems that you do not understand.

# Important Safety Instructions

## WARNING

8. **I**f the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
9. **I**t 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.
10. **W**hen the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

## CAUTION

1. **Y**ou cannot operate your oven with the door open due to the safety interlocks built into the door mechanism. **I**t is important not to tamper with the safety interlocks.
-  **I**t could result in harmful exposure to excessive microwave energy. (Safety interlocks automatically switch off any cooking activity when the door is opened.)
2. **D**o not place any object (such as kitchen towels, napkins, etc.) between the oven front face and the door or allow food or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
-  **I**t could result in harmful exposure to excessive microwave energy.
3. **D**o not operate your oven if it is damaged. **I**t 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.

-  **I**t could result in harmful exposure to excessive microwave energy.
- 4. **P**lease ensure cooking times are correctly set. Small amounts of food require shorter cooking or heating time.
-  **O**ver cooking may result in the food catching on fire and subsequent damage to your oven.
- 5. **W**hen heating liquids, e.g. **S**oups, sauces and beverages in your microwave oven,
  - \* **A**void using straight sided containers with narrow necks.
  - \* **D**o not overheat.
  - \* **S**tir the liquid before placing the container in the oven and again halfway through the heating time.
  - \* **A**fter heating, let it stand in the oven for a short time; stir or shake it again carefully and check the temperature of it before consuming to avoid burns (especially, contents of feeding bottles and baby food jars).
  - \* **M**icrowave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care has to be taken when handling the container.
- 6. **A**n exhaust outlet is located on the top, bottom or side of the oven. **D**on't block the outlet.
  -  **I**t could result in damage to your oven and poor cooking results.
- 7. **D**o not operate the oven when empty. **I**t is best to leave a glass of water in the oven when not in use. **T**he water will safely absorb all microwave energy, if the oven is accidentally started.
  -  **I**mproper use could result in damage to your oven.

# Important Safety Instructions

Please keep for future reference. Read and follow all instructions before using your oven to prevent the risk of fire, electric shock, personal injury, or damage when using the oven. This guide does not cover all possible conditions that may occur. Always contact your service agent or manufacturer about problems that you do not understand.

## CAUTION

8. **D**o not cook food wrapped in paper towels, unless your cook book contains instructions for the food you are cooking. **A**nd do not use newspaper in place of paper towels for cooking.
  - Improper use can cause an explosion or a fire.
9. **D**o not use wooden containers and ceramic containers that have metallic (e.g. gold or silver) inlays. **A**lways remove metal twist ties. **C**heck that the utensils are suitable for use in microwave ovens before use.

**M**etallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.

  - They may heat-up and char. **M**etal objects in particular may arc in the oven, which can cause serious damage.
10. **D**o not use recycled paper products.
  - They may contain impurities which may cause sparks and/or fires when used in cooking.
11. **D**o not rinse the tray and rack by placing it in water just after cooking. **T**his may cause breakage or damage.
  - Improper use could result in damage to your oven.
12. **B**e 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.
  - Improper use could result in bodily injury and oven damage.
13. **B**efore cooking, pierce the skin of potatoes, apples or any such fruit or vegetable.
  - They could burst.
14. **D**o not cook eggs in their shell. **E**ggs in their shell and whole hardboiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
  - Pressure will build up inside the egg which will burst.
15. **D**o not attempt deep fat frying in your oven.
  - This could result in a sudden boil over of the hot liquid.
16. **I**f smoke is observed (or emitted), switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flame.
  - It can cause serious damage such as a fire or electric shock.
17. **W**hen food is heated or cooked in disposable containers made of plastic, paper or other combustible materials, keep an eye on the oven and check it frequently.
  - Your food may be poured due to the possibility of container deterioration, which also can cause a fire.
18. **T**he temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. **D**o not touch the oven door, outer cabinet, rear cabinet, oven cavity, accessories and dishes during grill mode, convection mode and auto cook operations, before clearing make sure they are not hot.
  - As they will become hot, there is the danger of a burn unless wearing thick culinary gloves.
19. **T**he oven should be cleaned regularly and any food deposits should be removed.

**F**ailure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the

Please keep for future reference. Read and follow all instructions before using your oven to prevent the risk of fire, electric shock, personal injury, or damage when using the oven. This guide does not cover all possible conditions that may occur. Always contact your service agent or manufacturer about problems that you do not understand.

# Important Safety Instructions

ENGLISH



## CAUTION

appliance and possibly result in a hazardous situation.

20. Only use the temperature probe recommended for this oven.

○ You can not ascertain that the temperature is accurate with an unsuitable temperature probe.

21. 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. Never use a brown paper bag for popping corn. Never attempt to pop leftover kernels.

○ Overcooking could result in the corn catching a fire.

22. This appliance must be earthed.

The wires in the mains lead are colored in accordance with the following codes

**B**LUE ~ Neutral

**B**BROWN ~ Live

**G**REEN & **Y**ELLOW ~ 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 G or

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

○ Improper use may cause serious electric damage.

23. This oven should not be used for commercial catering purposes.

○ Improper use could result in damage to your oven.

24. The connection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

○ Using improper plug or switch can cause an electric shock or a fire.

25. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

26. The devices are not intended to be operated by an external timer or by a separate control.

27. Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.

28. This microwave oven must not be placed in a cabinet.

29. This microwave oven is intended to be used freestanding.

30. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

31. The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

# Important Safety Instructions

Please keep for future reference. Read and follow all instructions before using your oven to prevent the risk of fire, electric shock, personal injury, or damage when using the oven. This guide does not cover all possible conditions that may occur. Always contact your service agent or manufacturer about problems that you do not understand.



## CAUTION

32. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as

- Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments
- Farm houses
- By clients in hotels, motels and other residential environments
- Bed and breakfast type environments

33. The microwave oven is intended for heating food and beverages.

Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

34. The contents of feeding bottles and baby food jars are to be stirred or shaken and the temperature is to be checked before consumption, in order to avoid burns.

35. According to the installation requirements set, otherwise the impact of heat, prone to danger.

36. Steam cleaner is not to be used.

37.  Caution, hot surface

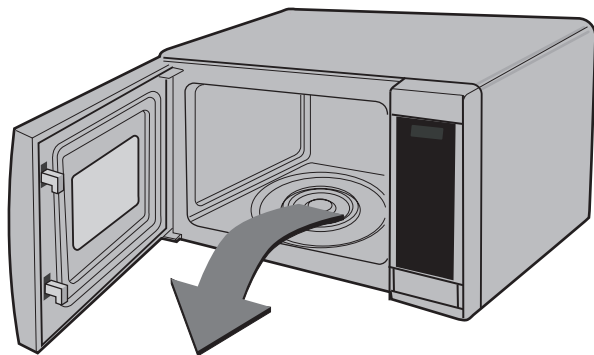
When the symbol is used, It means that the surfaces are liable to get hot during use.

38. Do not place an object(a book, a box, etc.) on the product. The product may overheat or catch fire or the object may fall, causing injury to persons.

# 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.

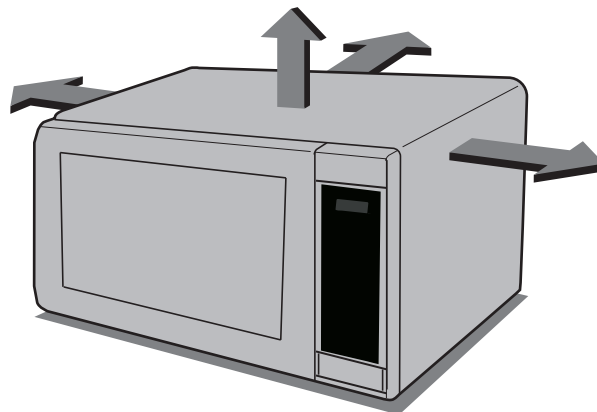


GLASS TRAY



ROLLER REST

- 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 25.



**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

**8** In order to avoid burning injuries the contents of feeding bottles and babies' bottles must be stirred or shaken and temperature must be checked.

# Setting 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.



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.

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

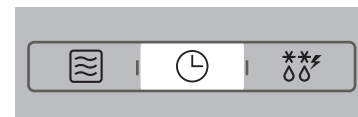
Press **STOP/CLEAR**.



Press **CLOCK** once.

(If you want to use a 12 hour clock, Press **CLOCK** once more.

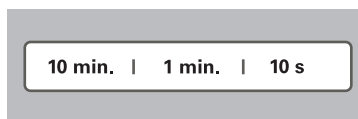
If you want to change different option after setting clock, you have to unplug and plug it back in.)



Press **10 MIN** fifteen times.

Press **1 MIN** three times.

Press **10 S** five times.



Press **CLOCK** to set the time.

The clock starts counting.

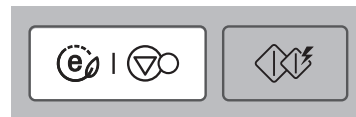


# Child Lock



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.

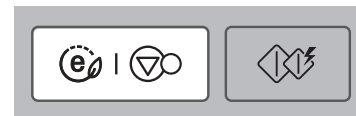
Press **STOP/CLEAR**.



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.

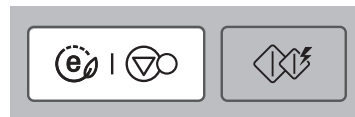


Your oven has five microwave Power settings.

| POWER          | %    | Power Output |
|----------------|------|--------------|
| HIGH<br>MAX    | 100% | 700 W        |
| MEDIUM<br>HIGH | 80%  | 560 W        |
| MEDIUM         | 60%  | 420 W        |
| MEDIUM LOW     | 40%  | 280 W        |
| LOW            | 20%  | 140 W        |

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

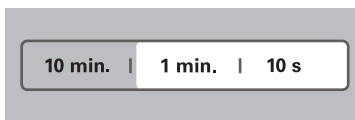
Press **STOP/CLEAR**.



Press **MICRO** twice to select 80% power.  
"560" appears on the display.



Press **1 MIN** five times.  
Press **10 S** three times.



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 |
|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------|
| HIGH        | <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%            | 700 W        |
| MEDIUM HIGH | <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%             | 560 W        |
| MEDIUM      | <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%             | 420 W        |
| MEDIUM LOW  | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Melt butter and chocolate</li> <li>* Cook less tender cuts of meat</li> </ul>                                                                       | 40%             | 280 W        |
| LOW         | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Soften butter &amp; cheese</li> <li>* Soften ice cream</li> <li>* Raise yeast dough</li> <li>* All thawing</li> </ul>                               | 20%             | 140 W        |



# Two stage Cooking

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 280.

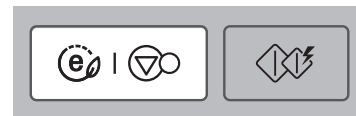


During two stage cooking the oven door can be opened and food checked. Close the oven door and press **START** and the cooking stage will continue.

At the end of stage1, BEEP sounds and stage 2 commences.

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

Press **STOP/CLEAR**.



Set the power and the cooking time **for stage1**.

Press **MICRO** once to select HIGH power.

Press **10 MIN** once.

Press **1 MIN** once.



Set the power and the cooking time **for stage2**.

Press **MICRO** four times to select 280 power.

Press **10 MIN** three times.

Press **1 MIN** five times.



Press **START**.



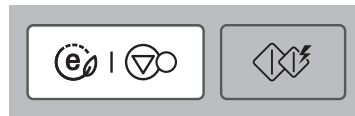
# Quick Start

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

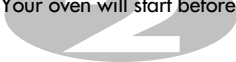


The **QUICK START** feature allows you to set 30 seconds intervals of HIGH power cooking with a touch of the **START** button.

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.





**ECO ON** feature saves energy by turning off the display. The display will also turn off when the unit is not active for 5 minutes.

Press **STOP / CLEAR (ECO ON)**.  
"O" appears on the display.



Press **STOP / CLEAR (ECO ON)**.



Press any key to turn the display back on.



# Auto Cook

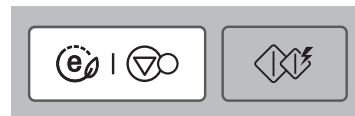
In the following example I will show you how to cook 0.6 kg of fresh vegetable.



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<br>AUTO COOK |
|------------------|--------------------|
| Jacket potato    | <b>1</b> time      |
| Fresh vegetable  | <b>2</b> times     |
| Frozen vegetable | <b>3</b> times     |

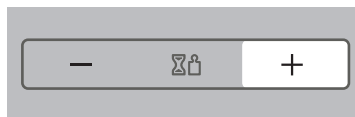
Press **STOP/CLEAR**.



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



Press **MORE** key five times to enter "0.6 kg".



Press **START**.



| <b>FOOD CATEGORY</b>                 | <b>FOOD TEMP.</b> | <b>UTENSILS</b>     | <b>WEIGHT LIMIT</b> | <b>INSTRUCTIONS</b>                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------|-------------------|---------------------|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1. Jacket potato</b><br>(Ac-1)    | Room              | On Glass tray       | 0.1 kg ~ 1.0 kg     | Choose medium sized potatoes 170-200 g .<br>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, remove the potatoes from the oven. Let stand covered with foil for 5 minutes. |
| <b>2. Fresh vegetable</b><br>(Ac-2)  | Room              | Microwave-safe bowl | 0.2 kg ~ 0.8 kg     | Place vegetables in a microwave-safe bowl. Add water.<br>Cover with wrap. After cooking, stir and allow to stand for 2 minutes.<br>Add amount of water according to the quantity.<br>** 0.2 kg - 0.4 kg : 2 Tablespoon<br>** 0.5 kg - 0.8 kg : 4 Tablespoon                      |
| <b>3. Frozen vegetable</b><br>(Ac-3) | Frozen            | Microwave-safe bowl | 0.2 kg ~ 0.8 kg     | Place vegetables in a microwave-safe bowl. Add water.<br>Cover with wrap. After cooking, stir and allow to stand for 2 minutes.<br>Add amount of water according to the quantity.<br>** 0.2 kg - 0.4 kg : 2 Tablespoon<br>** 0.5 kg - 0.8 kg : 4 Tablespoon                      |

# Auto Defrost



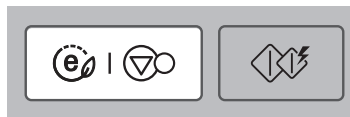
Your oven has four microwave defrost settings:- **MEAT**, **POULTRY**, **FISH** and **BREAD**; each defrost category has different power settings. Repeated presses of the **AUTO DEFROST** button will select a different setting.

| Category       | Press<br>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 |

*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.*

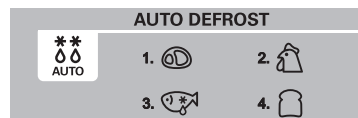
Press **STOP/CLEAR**.

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.



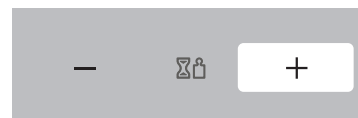
Press **AUTO DEFROST** twice to select the **POULTRY** defrosting programme.

"dEF2" appears on the display.



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

Press **MORE** fourteen times to enter "1.4 Kg".



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><br>(dEF1)<br><b>Poultry</b><br>(dEF2)<br><b>Fish</b><br>(dEF3) | 0.1 ~ 4.0 kg | Microwave ware<br>(Flat plate) | <b>Meat</b><br>Minced beef, Fillet steak, Cubes for stew, Sirloin steak, Pot roast, Rump roast, Beef burger<br>Pork chops, Lamb chops, Rolled roast, Sausage, Cutlets(.2cm)<br>Turn food over at beep.<br>After defrosting, let stand for 5-15 minutes.<br><b>Poultry</b><br>Whole chicken, Legs, Breasts, Turkey breasts(under 2.0 kg)<br>Turn food over at beep.<br>After defrosting, let stand for 20-30 minutes.<br><b>Fish</b><br>Fillets, Steaks, Whole fish, Sea foods<br>Turn food over at beep.<br>After defrosting, let stand for 10-20 minutes. |
| <b>Bread</b><br>(dEF4)                                                     | 0.1 ~ 0.5 kg | Paper towel<br>or flat plate   | Sliced bread, Buns, Baguette, etc.<br>Separate slices and place between paper towel or flat plate.<br>Turn food over at beep.<br>After defrosting, let stand for 1-2 minutes.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

# Quick Defrost

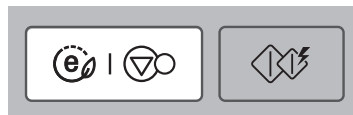
Use this function to thaw only 0.5 kg of Minced meat very quickly.  
This will require a standing time to allow the center to thaw. In the following example will show you how to defrost 0.5 kg of frozen minced meat.



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 | 0.5 kg | Microwave ware<br>(Flat plate) | Minced meat<br>Turn food over at beep<br>After defrosting, let stand for 5-15 minutes |

# More or Less Cooking

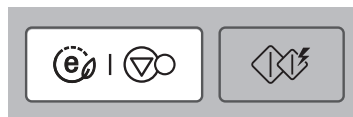
In the following example I will show you how to change the preset **AUTO COOK** programmes for a longer or shorter cooking time.



If you find that your food is over or undercooked when using the **AUTO COOK** or **AUTO REHEAT** programme, you can increase or decrease cooking time by pressing the **+** / **-** key.

When cooking without Auto function you can extend the cooking time at any point by pressing **+** / **-** key. There is no need to stop the cooking process.

Press **STOP/CLEAR**.



Set the required **AUTO COOK** programme.  
(Select weight of food.)



Press **START**.



Press **MORE**( **+** ).

The cooking time will increase by **10** seconds for each press of the key.



Press **LESS**( **-** ).

The cooking time will decrease by **10** seconds for each press of the key.



# 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 50°F (30°C) and 150°F (80°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 spills with a damp cloth right away. Crumbs and spills 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.



## Technical Specification

|                                |                                      |
|--------------------------------|--------------------------------------|
|                                | MS2042U/MS2042D/MS2043DAR/MS2042DB   |
| Power Input                    | 230 V AC /50Hz                       |
| Output                         | 700 W (IEC60705 rating standard)     |
| Microwave Frequency            | 2,450 MHz +/- 50MHz(Group 2/Class B) |
| Outside Dimension              | 455 mm(W) X 260 mm(H) X 330 mm(D)    |
| Power Consumption<br>Microwave | 1000 Watts                           |

Group 2 equipment: group 2 contains all ISM RF equipment in which radio-frequency energy in the frequency range 9 kHz to 400GHz is intentionally generated and used or only sed, in the form of uelectromagnetic radiation, inductive and / or capacitive coupling, for the treatment of material or inspection/analysis purposes.

Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.



### Disposal of your old appliance

- 1 This crossed-out wheeled bin symbol indicates that waste electrical and electronic products (WEEE) should be disposed of separately from the municipal waste stream.
- 2 Old electrical products can contain hazardous substances so correct disposal of your old appliance will help prevent potential negative consequences for the environment and human health. Your old appliance may contain reusable parts that could be used to repair other products, and other valuable materials that can be recycled to conserve limited resources.
- 3 You can take your appliance either to the shop where you purchased the product, or contact your local government waste office for details of your nearest authorised WEEE collection point. For the most up to date information for your country please see [www.lg.com/global/recycling](http://www.lg.com/global/recycling)



# HASZNÁLATI UTASÍTÁS MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ

MIELŐTT HASZNÁLATBA VENNÉ A KÉSZÜLÉKET, A SZAKSZERŰ HASZNÁLAT ÉRDEKÉBEN KÉRJÜK, FIGYELMESEN OLVASSA VÉGIG A HASZNÁLATI UTASÍTÁST!

MS2042U/MS2042D/MS2043DAR/MS2042DB

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

Copyright © 2017 LG Electronics. Minden jog fenntartva.

# 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 ne 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.**

## 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 tálcá 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 maguk után.

|                                            |         |
|--------------------------------------------|---------|
| Biztonsági előírások                       | 32      |
| Tartalomjegyzék                            | 33      |
| Fontos biztonsági előírások                | 34 ~ 39 |
| Kicsomagolás és üzembe helyezés            | 40 ~ 41 |
| Az óra beállítása                          | 42      |
| Gyermekezár                                | 43      |
| A teljesítményfokozat beállítása           | 44      |
| A teljesítményfokozatok használata         | 45      |
| Kétlépcsős főzés                           | 46      |
| Gyors indítás                              | 47      |
| Energia megtakarítás                       | 48      |
| Automatikus főzés                          | 49 ~ 50 |
| Automatikus felolvasztás                   | 51 ~ 52 |
| Gyors felolvasztás                         | 53 ~ 54 |
| Hosszabb vagy rövidebb főzés               | 55      |
| A mikrohullámú sütőben használható edények | 56      |
| Az ételek jellemzői                        | 57 ~ 58 |
| Kérdések és válaszok                       | 59      |
| Minőségtanúsítás                           | 60      |

# Fontos biztonsági előírások

Kérjük, tartsa meg ezt az útmutatót, hogy szükség esetén fellapozhassa. A tűz, az áramütés, a személyi sérülés vagy az anyagi károk elkerülése érdekében a készülék használatba vétele előtt olvassa el az útmutatót és tartsa be az itt szereplő előírásokat. Ez az útmutató nem tér ki az összes lehetséges helyzetre. Ha ismeretlen problémát észlel, kérjük, forduljon a márkaszervizhez vagy a készülék gyártójához.



Ez a szimbólum biztonsági figyelmeztetésre utal. Olyan veszélyekre hívja fel a figyelmet, amelyek súlyos vagy halálos sérülést okozhatnak Önnek vagy másoknak. Minden biztonsági üzenetet biztonsági figyelmeztető szimbólum, vagy a „FIGYELEM” vagy a „VIGYÁZAT” szó követ. A figyelmeztetések jelentése:



## FIGYELEM

Ez a szimbólum olyan veszélyekre vagy eljárásokra hívja fel a figyelmet, amelyek súlyos vagy halálos sérülést okozhatnak.



## VIGYÁZAT

Ez a szimbólum olyan veszélyekre vagy eljárásokra hívja fel a figyelmet, amelyek személyi sérülést vagy anyagi kárt okozhatnak.



## FIGYELEM

1. **A** sütő ajtajának, ajtótomítéseinek, kezelőpaneljének, biztonsági reteszelő kapcsolójának megrongálása, átállítása, nem szakszerű javítása, továbbá a mikrohullámú sugárzástól védő burkolat eltávolítása tilos. **A** készülék javítását kizárólag megfelelő képesítésű szakember végezheti.

- Más készülékektől eltérően a mikrohullámú sütő egy nagy feszültségű és nagy áramerősségű berendezés. a sütő nem rendeltetésszerű használata vagy nem szakszerű javítása káros mikrohullámú sugárzást vagy elektromos áramütést okozhat.

2. **A** mikrohullámú sütőt szárításra használni tilos (például nem szabad a mikrohullámú sütőbe nedves újságpapírt, ruhát, játékot, elektromos készüléket, kisállatot, gyermeket stb. helyezni).

- **A** fentiek be nem tartása súlyos vészhelyzetet, pl. **A**z áramütés következtében tüzet, égési sérüléseket vagy hirtelen halált okozhat.

3. **A** mikrohullámú sütőt 8 év alatti kisgyermek és csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességű, tapasztalattal és gyakorlattal nem rendelkező személyek csak felügyelettel használhatják, vagy ha a megfelelő utasítások alapján képesek a sütő biztonságos használatára, és tisztában vannak a nem rendeltetésszerű használat veszélyeivel.
  - **A** készülék nem rendeltetésszerű használata súlyos vészhelyzetet, pl. tüzet, áramütést vagy égési sérüléseket okozhat.
4. **A** készülék bizonyos, kézzel is elérhető alkatrészei használat közben felmelegedhetnek, ezért a készüléket kisgyermekektől távol kell tartani.
  - **A** készülék nem rendeltetésszerű használata égési sérülést okozhat.
5. **F**olyadékot vagy ételt szorosan lezárt edényben melegíteni tilos, mert az edény felrobbanhat. **F**őzés vagy felolvasztás előtt távolítsa el a műanyag fóliát az ételekről. **V**egye figyelembe, hogy bizonyos ételeket viszont a melegítés vagy főzés során műanyag fóliával kell letakarni.
  - Ezek az ételek a főzés vagy melegítés közben fröcskölnhetnek.

Kérjük, tartsa meg ezt az útmutatót, hogy szükség esetén fellapozhassa. A tűz, az áramütés, a személyi sérülés vagy az anyagi károk elkerülése érdekében a készülék használatba vétele előtt olvassa el az útmutatót és tartsa be az itt szereplő előírásokat. Ez az útmutató nem tér ki az összes lehetséges helyzetre. Ha ismeretlen problémát észlel, kérjük, forduljon a márkaszervizhez vagy a készülék gyártójához.

# Fontos biztonsági előírások



## FIGYELEM

6. **Ü**gyeljen arra, hogy minden üzemmódban a megfelelő kiegészítőket használja.
  - **A** nem megfelelő kiegészítők használata a sütő vagy tartozékainak sérülését, illetve szikrázást és tüzet okozhat.
7. **N**e engedje, hogy a gyermekek a kiegészítőkkel játsszanak vagy az ajtó fogantyújába kapaszkodjanak.
  - **A** készülék nem rendeltetésszerű használata sérülést okozhat.
8. **H**a az ajtó vagy a tömítés sérült, akkor nem szabad használni és szakemberrel meg kell javíttatni.
9. **A** mikrohullámú energia ellen védő burkolat eltávolításával járó szerviz- vagy javítási munkák a szakemberen kívül mindenki másra veszélyt jelentenek.
10. **K**ombinált üzemmód használata esetén a keletkező hőmérséklet miatt gyermekek csak felnőtt felügyeletével használhatják a készüléket.



## VIGYÁZAT

1. **A**z ajtómechanizmusba épített biztonsági reteszelő kapcsolónak köszönhetően a készülék nyitott ajtóval nem üzemeltethető. **A** biztonsági reteszelő kapcsoló megrongálása szigorúan tilos.
  - **A** biztonsági reteszelő kapcsoló nem megfelelő működése káros mikrohullámú sugárzást okozhat. (**A** biztonsági reteszelő kapcsoló

az ajtó kinyitásakor automatikusan leállítja a sütő működését.)

2. **N**e tegyen semmilyen tárgyat (pl. konyhai törölt, szalvétát stb.) a sütő ajtóval érintkező felület és az ajtó közé. **A** tömítő felületeket mindig tisztítsa meg a lerakódott ételmaradékoktól vagy tisztítóanyagok maradványaitól.
  - **A** fenti előírások be nem tartása káros mikrohullámú sugárzást okozhat.
3. **A**sérült mikrohullámú sütő üzemeltetése tilos. **K**ülönösen fontos, hogy a sütő ajtaja jól záródjon, és ne legyen sérülés (1) az ajtón (ne deformálódjon), (2) az ajtó zsanérjain és záró nyelvén (ne legyenek eltörve vagy kilazulva), valamint (3) az ajtó tömítéseken és a tömítő felületeken.
  - **A** fenti előírások be nem tartása káros mikrohullámú sugárzást okozhat.
4. **K**érjük, ügyeljen a főzési idő megfelelő beállítására. **K**is mennyiségű étel rövidebb melegítési vagy főzési időt igényel.
  - **A** túlfőzés következtében az étel meggyulladhat, és károsíthatja a sütőt.
5. **H**a folyadékot, például leveseket, szószokat és italokat melegít a mikrohullámú sütőben:
  - \* **K**erülje a szűk nyakú, egyenes oldalú edények használatát.
  - \* **N**e melegítse túl a folyadékot.
  - \* **K**everje meg a folyadékot, mielőtt betenné az edényt a sütőbe, majd a melegítési idő közepén keverje meg újra.
  - \* **A** melegítés után hagyja a folyadékot rövid ideig a sütőben; óvatosan keverje vagy rázza meg újra a folyadékot, majd a forrázás elkerülése érdekében a fogyasztás előtt ellenőrizze a

# Fontos biztonsági előírások

Kérjük, tartsa meg ezt az útmutatót, hogy szükség esetén fellapozhassa. A tűz, az áramütés, a személyi sérülés vagy az anyagi károk elkerülése érdekében a készülék használatba vétele előtt olvassa el az útmutatót és tartsa be az itt szereplő előírásokat. Ez az útmutató nem tér ki az összes lehetséges helyzetre. Ha ismeretlen problémát észlel, kérjük, forduljon a márkaszervizhez vagy a készülék gyártójához.



## VIGYÁZAT

hőmérsékletét (erre különösen a cumisüveg tartalma és a bébiételek melegítésénél ügyeljen).

\* **Az** italok mikrohullámú sütőben történő melegítése késleltetett robbanáshoz vezethet, ezért vigyázzon, amikor edényt használ a sütőben

6. **Asütő tetején, alján vagy oldalán szellőzőnyílások találhatók.**

**Ne** takarja le a szellőzőnyílásokat.

○ **A** szellőzőnyílások letakarása a sütő sérülését és a főzés hatásfokának romlását okozhatja.

7. **Ne** használja a sütőt üresen. **C**élszerű a sütőben egy pohár vizet elhelyezni, amikor nincs használatban. **A** víz biztonságosan elnyeli a mikrohullámokat, ha a sütőt véletlenül elindítanak.

○ **A** sütő nem rendeltetésszerű használata a készülék károsodását okozhatja.

8. **Asütőben ne főzzön papírtörőbe csavart ételeket, kivéve, ha a szakácskönyv kifejezetten ezt az utasítást tartalmazza az adott étel elkészítésére. Papírtörő helyett ne használjon újságpapírt a főzéshez.**

○ **A** nem megfelelő papír használata robbanást vagy tüzet okozhat.

9. **Ne** használjon a sütőben faedényeket és olyan kerámiaedényeket, amelyeken fémes (pl. arany vagy ezüst) díszítések találhatók. **Az** edényről mindig vegye le a fémszálas rögzítőket. **H**asználat előtt ellenőrizze, hogy az adott edény használható-e mikrohullámú sütőben.

**É**telek és italok fémdobozba nem tehető mikrohullámú sütőbe.

○ **E**zek az edények a mikrohullámú sütőben túlmelegedhetnek és elszenesedhetnek. **A** fémtárgyknál különösen fennáll a szikraképződés veszélye, ami a sütő károsodását okozhatja.

10. **Ne** használjon újrahaznosított papírból készült termékeket.

○ **E**zekben az edényekben olyan szennyezőanyagok lehetnek, amelyek főzés közben szikrát és/vagy tüzet okozhatnak a sütőbelsejében.

11. **Atálcát és a rácsot főzés után közvetlenül ne tegye vízbe. Ez törést vagy károsodást okozhat.**

○ **A** sütő nem rendeltetésszerű használata a készülék károsodását eredményezheti.

12. **A** sütő felbillenésének megelőzése érdekében ügyeljen arra, hogy a sütőt úgy helyezze el, hogy az ajtó külső síkja legalább 8 cm-rel a vízszintes felület széle mögött legyen.

○ **A** sütő nem rendeltetésszerű használata személyi sérülést okozhat és a készülék károsodását eredményezheti.

13. **F**őzés előtt hámozza meg a burgonyát, az almát és minden olyan zöldséget vagy gyümölcsöt, amelynek héja van.

○ **E**zek az ételek a főzés vagy melegítés közben fröcskölhetnek.

14. **Ne** főzzön tojást a héjában. **A** héjában lévő tojás vagy a kemény tojás mikrohullámú sütőben történő melegítése tilos, mert a tojás (akár a mikrohullámú melegítés után is) szétrobbanhat.

○ **M**elegítés közben nyomás képződik a tojás belsejében, ami a tojás felrobbanását okozhatja.

15. **A** mikrohullámú sütőben ne használjon zsírt a sütéshez.



Kérjük, tartsa meg ezt az útmutatót, hogy szükség esetén fellapozhassa. A tűz, az áramütés, a személyi sérülés vagy az anyagi károk elkerülése érdekében a készülék használatba vétele előtt olvassa el az útmutatót és tartsa be az itt szereplő előírásokat. Ez az útmutató nem tér ki az összes lehetséges helyzetre. Ha ismeretlen problémát észlel, kérjük, forduljon a márkaszervizhez vagy a készülék gyártójához.

# Fontos biztonsági előírások



## VIGYÁZAT

- ◊ Azsírban sütés a forró zsír hirtelen felforrását okozhatja.
- 16. **H**a füstöt észlel, kapcsolja ki a sütőt, vagy húzza ki a sütő csatlakozóját a konnektorból, és az esetleges tűz elfojtása érdekében tartsa zárva a sütő ajtaját.
- ◊ A füstölés súlyos sérülést, például tüzet vagy áramütést okozhat.
- 17. **H**a műanyagból, papírból vagy egyéb éghető anyagból készült eldobható edényben melegíti az ételt, figyeljen a sütőre, és rendszeresen ellenőrizze az ételt.
- ◊ Előfordulhat, hogy az étel az edény megolvadása vagy deformálódása miatt kifolyik a sütőtérbe, ami tüzet okozhat.
- 18. **A** sütő kézzel is elérhető felületei működés közben felforrósodhatnak. **G**rill üzemmódban, hőlégkeveréses üzemmódban és automata főzési üzemmódban ne érintse meg a sütő ajtaját, a szekrény külső és hátsó részét, a sütő belső terét, a tartozékokat és az edényeket. **T**isztítás előtt győződjön meg róla, hogy a felület már nem forró.
- ◊ A felületek felforrósodhatnak, amelyeket csak megfelelő sütőkesztyűben szabad megérinteni az égési sérülés elkerülése érdekében.
- 19. **R**endszeresen tisztítsa meg a sütőt és távolítsa el a sütőben lerakódott ételmaradékokat.
- A**menyiben nem tisztítja a sütőt, károsodhatnak a felületek, amely hátrányosan befolyásolja a készülék élettartamát és elősegíti a veszélyes helyzetek kialakulását.
- 20. **C**sak az ehhez a sütőhöz ajánlott hőmérséklet érzékelőt használja.

- ◊ Nem megfelelő hőmérséklet – érzékelővel nem tudja megállapítani a pontos hőmérsékletet.
- 21. **P**attogatott kukorica készítésekor tartsa be a gyártó utasításait. **P**attogatott kukorica készítése közben a sütőt ne hagyja felügyelet nélkül. **H**a a kukoricaszemek a javasolt melegítési idő után nem pattannak ki, ne folytassa tovább a melegítést. **B**arna papírzacskóban nem szabad pattogatott kukoricát készíteni. **A** megmaradt kukoricaszemeket ne próbálja meg újra kipattogatni.
- ◊ A túlmelegítés a kukorica gyulladását okozhatja.
- 22. **A** készüléket le kell földelni.
- A** hálózati kábelekben a vezetékek a következő színkódokkal kerülnek megjelölésre  
**KÉK** ~ Nullás  
**BARNA** ~ Fázis  
**ZÖLD** és **SÁRGA** ~ Föld
- M**ivel ezen készülék hálózati kábelében a vezetékek színe nem biztos, hogy megfelel a csatlakozójában lévő terminál azonosítására használt színes jelöléseknek, tegye a következőket:  
**A** KÉK vezetéket az N betűvel jelölt vagy a FEKETE színű terminálhoz kell csatlakoztatni. **A** BARNA vezetéket az L betűvel jelölt vagy a PIROS színű terminálhoz kell csatlakoztatni. **A** ZÖLD és SÁRGA vagy ZÖLD vezetéket az G betűvel jelölt vagy az  ikonnal jelölt terminálhoz kell csatlakoztatni.
- A** sérült tápkábelt a vészhelyzetek elkerülése érdekében a

# Fontos biztonsági előírások

Kérjük, tartsa meg ezt az útmutatót, hogy szükség esetén fellapozhassa. A tűz, az áramütés, a személyi sérülés vagy az anyagi károk elkerülése érdekében a készülék használatba vétele előtt olvassa el az útmutatót és tartsa be az itt szereplő előírásokat. Ez az útmutató nem tér ki az összes lehetséges helyzetre. Ha ismeretlen problémát észlel, kérjük, forduljon a márkaszervizhez vagy a készülék gyártójához.



## VIGYÁZAT

gyártóval, a márkaszervizzel vagy megfelelő szakképzettségű szerelővel ki kell cseréltetni.

- A készülék helytelen használata súlyos áramütést okozhat.

23. **N**e használja kereskedelmi célra a készüléket.

- Helytelen használat esetén a készülék megrongálódhat.

24. **A**sütő csatlakoztatását úgy kell elvégezni, hogy az elektromos csatlakozó elérhető legyen, vagy - a bekötési szabályok betartásával - be kell építeni egy kapcsolót a fixen bekötött kábelbe.

- A nem megfelelő csatlakozó vagy kapcsoló használata elektromos áramütést vagy tüzet okozhat.

25. **G**yerkek nem játszhatnak a készülékkel. **A** készülék tisztítását és felhasználói karbantartását gyerekek kizárólag folyamatos felügyelettel végezhetik el.

26. **A** készüléket nem lehet külső időzítőről vagy egy különálló tárggyal irányítani.

27. **C**sak mikrohullámú sütőben használható edényeket használjon.

28. **E**zt a mikrohullámú sütőt ne helyezze szekrénybe.

29. **A** mikrohullámú sütőt csak szabadon állva szabad használni.

30. **Ü**gyeljen arra, hogy a készüléket és a hálózati kábelét 8 éven aluli gyerekek ne érhessek el.

31. **A** készülék működése közben az ajtó vagy a külső felület felforrósodhat.

32. **E**z a készülék háztartásokban és hasonló helyeken való használatra alkalmas, mint például

- **S**zemélyzeti konyhákban boltokban, irodákban és más munkahelyeken

- **T**anyagazdaságokban

- **H**otelekben, motelekben és más lakókörnyezetben ügyfelek által

- **P**anziókban

33. **A** mikrohullámú sütő ételek és italok melegítésére alkalmas.

**É**tel vagy ruha szárítása és fűtőpárnák, papucsok, szivacsok, nedves ruha és ehhez hasonló dolgok melegítése sérülést, gyulladást vagy tüzet okozhat.

34. **A** cumisüvegek és a bébiételes üvegek tartalmát meg kell kavarni és fel kell rázni, az elfogyasztása előtt ellenőrizni kell a hőmérsékletét az égési sérülések elkerülése érdekében.

35. **A** beüzemelési követelményrendszernek megfelelően, egyéb esetben a jelentkező hő veszélyforrás lehet.

Kérjük, tartsa meg ezt az útmutatót, hogy szükség esetén fellapozhassa. A tűz, az áramütés, a személyi sérülés vagy az anyagi károk elkerülése érdekében a készülék használatba vétele előtt olvassa el az útmutatót és tartsa be az itt szereplő előírásokat. Ez az útmutató nem tér ki az összes lehetséges helyzetre. Ha ismeretlen problémát észlel, kérjük, forduljon a márkaszervizhez vagy a készülék gyártójához.

# Fontos biztonsági előírások



## VIGYÁZAT

**36. G**őzzel történő tisztítás nem lehetséges.



**37. V**igyázat, forró felület!

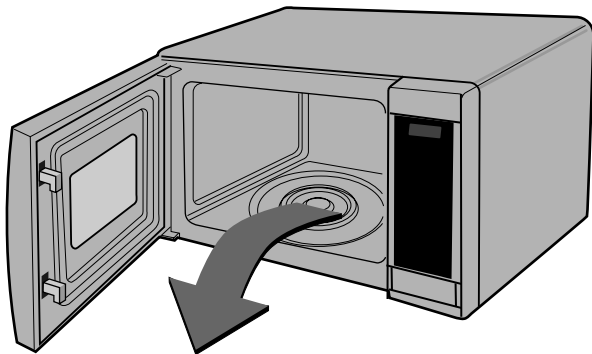
- **A** fenti jelölés esetén a felületek hajlamosak átforrósodni.

**38. A** készülék felületére ne helyezzen tárgyakat ( pl. könyvet, dobozt, stb.) A készülék túlforrósodhat vagy meggyulladhat, esetleg leeshet, amely sérüléshez vezethet.

# 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.

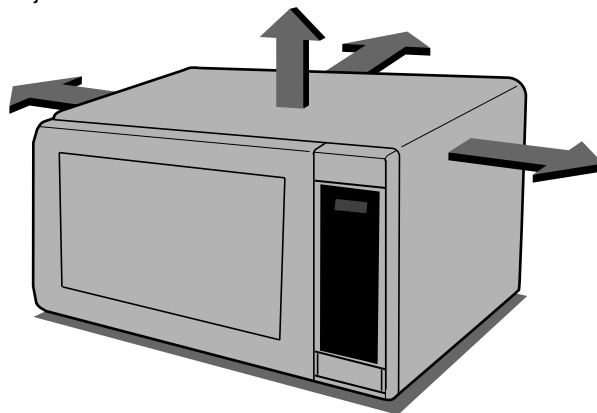


forgótányér



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 vezetéket a fali konnektorból, majd rövid idő múlva dugja vissza.**

**4** Az ajtó fogantyújánál fogva nyissa ki a sütőtér ajtaját. Helyezze a sütőtérbe a **FORGÓ TÁNYÉRVezető GYÚRÚT**, 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 az 55. 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 cumisüvegek és bébiételes üvegek tartalmát fel kell kavarni vagy fel kell rázni és a hőmérsékletüket ellenőrizni kell.

# Az óra beállítása

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 rendszerben.  
Győződjön meg róla, hogy minden csomagolóanyagot eltávolított a sütőből.

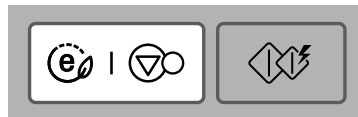


A mikrohullámú sütő első bekapcsolásakor vagy hálózati feszültségkimaradás után a kijelzőn a „0” időérték látható. Ilyenkor az órát be kell állítani.

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

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

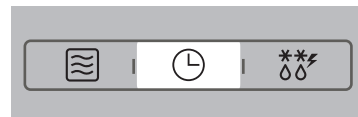
Nyomja meg az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot.



Nyomja meg egyszer a **CLOCK** gombot.

(Amennyiben a 12 órás időformátumot kívánja használni, nyomja meg még egyszer a **CLOCK** gombot.

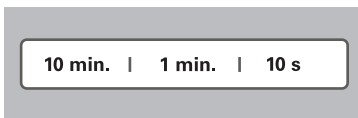
Amennyiben az óra beállítását követően más opciót szeretne módosítani, ki kell húznia, majd vissza kell dugnia a berendezés dugóját.)



Nyomja meg négyszer a **10 MIN** gombot.

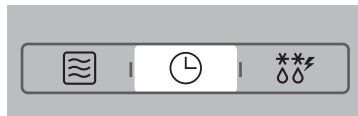
Nyomja meg háromszor az **1 MIN** gombot.

Nyomja meg ötször a **10 S** gombot.



A **CLOCK** gombbal végezze el az idő beállítását.

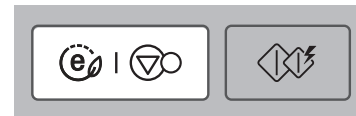
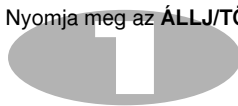
Az óra működni kezd.



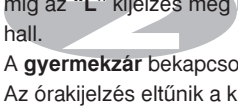


A mikrohullámú sütőt olyan biztonsági rendszerrel láttuk el, amely megakadályozza a véletlen bekapcsolást. A gyermekzár bekapcsolása után a mikrohullámú sütő egyetlen funkciója sem működik, így melegítésre nem használható. A mikrohullámú sütő ajtaját azonban a gyermek továbbra is ki tudja nyitni.

Nyomja meg az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot.

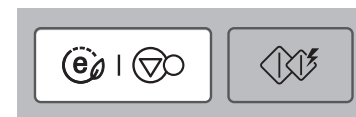


Nyomja meg és tartsa nyomva az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot mindaddig, míg az "L" kijelzés meg nem jelenik a kijelzőn, és egy sípjelzést nem hall.



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.

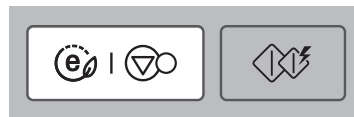


Az Ön mikrohullámú sütője 5 különböző teljesítményfokozattal rendelkezik.

| Teljesítményfokozat                   | %    | Teljesítmény |
|---------------------------------------|------|--------------|
| <b>Magas</b><br>(HIGH MAX)            | 100% | 700 W        |
| <b>Közép-magas</b><br>(MEDIUM HIGH)   | 80%  | 560 W        |
| <b>Közepes</b><br>(MEDIUM)            | 60%  | 420 W        |
| <b>közép-alacsony</b><br>(MEDIUM LOW) | 40%  | 280 W        |
| <b>Alacsony</b><br>(LOW)              | 20%  | 140 W        |

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

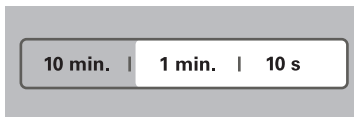
Nyomja meg az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot.



Az **MICRO POWER** (teljesítmény) gombot kétszer, ezzel szelektálódik a 80%-os teljesítményű MICRO mód.  
A kijelzőn az 560 látható lesz.



Nyomja meg ötször az **1 MIN** gombot.  
Nyomja meg háromszor a **10 S** gombot.



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

| TELJESÍTMÉNYFOKOZAT                   | ALKALMAZÁS                                                                                                                                                                                 | TELJESÍTMÉNYSZINT | TELJESÍTMÉNY |
|---------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------|
| <b>Magas</b><br>(HIGH MAX)            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vízforralás</li> <li>• Darált marhahús barnítása</li> <li>• Baromfi, hal, zöldségek főzése</li> <li>• Hússzeletek puhítása</li> </ul>             | 100%              | 700 W        |
| <b>Közép-magas</b><br>(MEDIUM HIGH)   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mindenféle melegítés</li> <li>• Hús és baromfi pirítása</li> <li>• Gomba és rákfélék főzése</li> <li>• Sajtós és tojásos ételek főzése</li> </ul> | 80%               | 560 W        |
| <b>Közepes</b><br>(MEDIUM)            | <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%               | 420 W        |
| <b>közép-alacsony</b><br>(MEDIUM LOW) | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vaj és csokoládé felolvasztása</li> <li>• Hússzeletek kisebb mértékű puhítása</li> </ul>                                                          | 40%               | 280 W        |
| <b>Alacsony</b> (LOW)                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vaj és csokoládé lágyítása</li> <li>• Jégkrém lágyítása</li> <li>• Élesztős tészta kelesztése</li> <li>• Mindenféle felolvasztás</li> </ul>       | 20%               | 140 W        |



# Kétlépcsős főzés

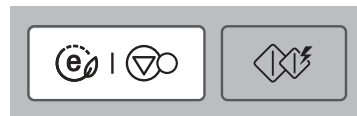


A kétlépcsős főzés alkalmával a sütő ajtaja kinyitható és az étel ellenőrizhető. Csukja be a sütő ajtaját és nyomja meg az **INDÍTÁS** gombot; ekkor a megkezdett lépés főzési folyamata folytatódik.

Az első lépés végén egy hangjelzést hall, és megkezdődik a második lépés. Ha a programot törölni szeretné, nyomja meg az **ÁLLJ/TÖRLÉS** 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 280W teljesítményen tovább főzzük 35 percen keresztül.

Nyomja meg az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot.

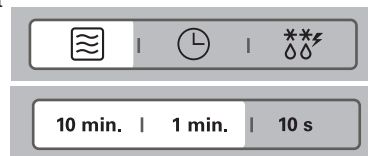


Állítsa be az első lépéshez a teljesítményfokozatot és a főzési időt. (Ez a folyamat kihagyható, ha a **MAGAS (HIGH)** teljesítményfokozatot állította be.

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

Nyomja meg a **10 MIN** gombot egyszer.

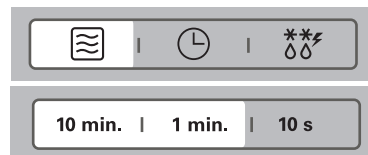
Nyomja meg az **1 MIN** gombot egyszer.



Állítsa be a második lépéshez a teljesítményfokozatot és a főzési időt. A **MICRO** gomb egyszeri megnyomásával válassza ki a 280W teljesítményt

Nyomja meg az **10 MIN** gombot háromszor.

Nyomja meg az **1 MIN** gombot ötször.



Nyomja meg az **INDÍTÁS** gombot.



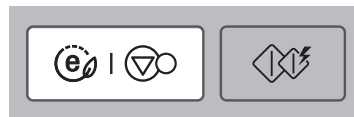
Az alábbi példában 2 perces, magas teljesítményen történő főzést állítunk be a készüléken.

# Gyors indítás



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.



MAGYAR

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.



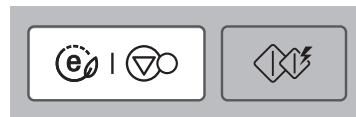
# Energia megtakarítás



Az ECO ON mód kikapcsolja a kijelzőt ezáltal energiát takarít meg. Továbbá a kijelző 5 perc után magától ki fog kapcsolni, amennyiben a készülék nincs használatban.

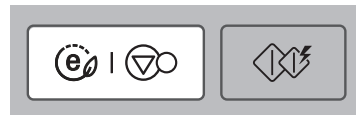
Nyomja meg az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot(**ECO ON**).  
A kijelzőn egy 0 jelenik meg.

1



Nyomja meg az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot(**ECO ON**).

2



Nyomjon meg bármilyen gombot a kijelző visszakapcsolásához.

3

# Automata főzés

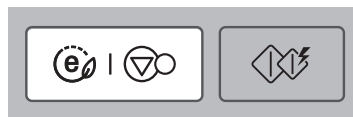
Az alábbi példában bemutatom, hogyan kell megfőzni 0,6 kg Friss zöldség.



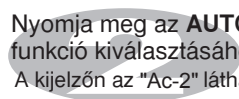
Az AUTO COOK (Automata főzés) funkció segítségével az étel típusának megfelelő beállításokkal könnyedén elkészítheti kedvenc ételeit.

| Kategória           | Nyomja meg az<br><b>Automata főzés</b> gombot |      |
|---------------------|-----------------------------------------------|------|
| Héjas burgonya      | <b>1</b>                                      | szer |
| Friss zöldség       | <b>2</b>                                      | szer |
| Fagyasztott zöldség | <b>3</b>                                      | szer |

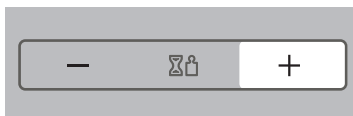
Nyomja meg az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot.



Nyomja meg az **AUTO COOK** nyomógombot a zöldség funkció kiválasztásához.  
A kijelzőn az "Ac-2" látható lesz.



A 0,6 kg beállításához ötször nyomja meg a **Több** gombot.



Nyomja meg az **INDÍTÁS** gombot.



| ÉTEL TÍPUSA                            | ÉTEL HŐMÉRS.     | KONYHAEDÉNY                                  | SÚLYHATÁR       | ELKÉSZÍTÉS MÓDJA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------|------------------|----------------------------------------------|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1.Héjas burgonya</b><br>(Ac-1)      | Szobahőmérséklet | Üvegtálca                                    | 0,1 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 súlysíntet, majd nyomja meg az indítógombot. Sütés után vegye ki a burgonyákat a sütőből, és háztartási fóliával letakarva hagyja őket állni 5 percig. |
| <b>2.Friss zöldség</b><br>(Ac-2)       | Szobahőmérséklet | Mikrohullámú<br>sütőben<br>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:<br>** 0,2 kg – 0,8 kg: 2 evőkanál<br>** 0,5 kg – 0,8 kg: 4 evőkanál              |
| <b>3.Fagyasztott zöldség</b><br>(Ac-3) | Fagyasztott      | Mikrohullámú<br>sütőben<br>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:<br>** 0,2 kg – 0,8 kg: 2 evőkanál<br>** 0,5 kg – 0,8 kg: 4 evőkanál              |

Mivel az ételek hőmérséklete és sűrűsége eltérő lehet, javasoljuk, hogy főzés előtt ellenőrizze az elkészítendő ételt. Különösen a tokehusokban és a csirkehúsban található nagyméretű izületekre kell nagy figyelmet fordítani; bizonyos ételeket főzés előtt nem kell teljesen felolvasztani. A hal például olyan gyorsan elkészül, hogy esetenként a főzést vagy sütést enyhén fagyott állapotban kell elkezdni. A BREAD (kenyér) automatikus program kisméretű péksütemények - pl. zsömlé 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.

# Automatikus felolvasztás



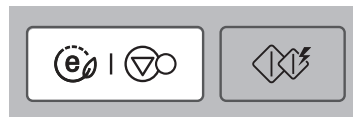
A mikrohullámú sütő 3 kiolvasztási fokozattal rendelkezik: **HÚS (MEAT)**, **SZÁRNYASOK (POULTRY)**, **HAL (FISH)** és **KENYÉR (BREAD)**; mindegyik felolvasztási fokozathoz eltérő teljesítményfokozat tartozik. A különböző felolvasztási fokozatokat az **AUTOMATIKUS FELOLVASZTÁS (defrost)** gomb többszöri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

| Felolvasztási fokozat       | Nyomja meg a DEFROST 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               |

Nyomja meg az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot.

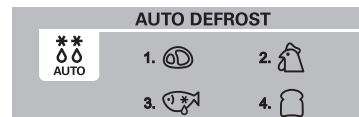
Mérje meg a felolvasztandó ételt. Ne feledje, hogy az összes fém tartalmú csomagoló- és kötőanyagot el kell távolítani.

Helyezze az ételt a sütőtérbe és csukja be az ajtót.



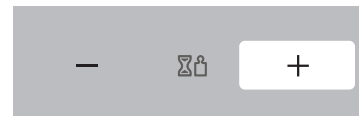
Az **AUTOMATIKUS FELOLVASZTÁS** gomb kétszeri megnyomásával válassza ki a **SZÁRNYASOK (POULTRY)** felolvasztó programot.

A kijelzőn az "dEF2" látható lesz.



Adja meg a felolvasztani kívánt étel súlyát.

Az 1.4 kg beállításához nyomja meg a **Több (+)** gombot tizenegyszer.



Nyomja meg az **INDÍTÁS** gombot.



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 olvasás 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 |
|------------------------------------------|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| <b>1. HÚS (MEAT)</b><br>(dEF1)           | <b>Marhahús</b>  | Darálthús, csontozott comb, pörköltből feldarabolt hús, hátszín, fartő, hamburger | 0,1/4,0 kg          |
|                                          | <b>Báránypus</b> | Hússzeletek (2,5 cm vastag), göngyölt hús                                         |                     |
|                                          | <b>Borjúhús</b>  | Kotlett (450 g, 1,2 cm vastag)                                                    |                     |
| <b>2. SZÁRNYASOK (POULTRY)</b><br>(dEF2) | <b>Csirke</b>    | Egész (2 kg alatt), mellfilé, comb                                                | 0,1/4,0 kg          |
|                                          | <b>Pulyka</b>    | Mell (2,5 kg alatt)                                                               |                     |
| <b>3. HAL (FISH)</b><br>(dEF3)           | <b>Hal</b>       | Filézt, szeletelt, egész                                                          | 0,1/4,0 kg          |
|                                          | <b>Rákfélék</b>  | Tengeri rák, homárfarok, garnélarák, kagyló                                       |                     |
| <b>4. KENYÉR (BREAD)</b><br>(dEF4)       |                  | 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 pirító állványra.
- \* Előfordulhat, hogy a sütőtérből kivett étel közepe enyhén fagyos marad.
- \* Ha a mélyhűtött étel csomagolását nehéz eltávolítani, kezdje el a kiolvasztást, majd a teljes kiolvasztási idő negyedének elérésekor állítsa le. Vegye ki az ételt és távolítsa el a csomagolást.
- \* A kiolvasztandó kenyérszeleteket helyezze konyharuha közé, a franciakenyeret pedig vágja ketté.
- \* Kiolvasztás után hagyja állni az ételt 10 percig.





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.

# Gyors felolvasztás

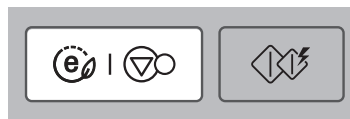


A mikrohullámú sütő egy gyorskiolvasztási fokozattal is rendelkezik **HÚS (MEAT)**.

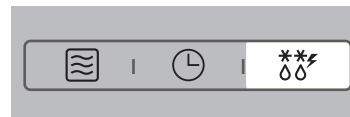
Nyomja meg az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot.

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 egyenletes 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><br><b>Báránghús</b><br><b>Borjúhús</b> | Darálthús   | 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 pirító állványra.
- \* Előfordulhat, hogy a sütőtérből kivett étel közepe enyhén fagyos marad.
- \* Kiolvasztás után hagyja állni az ételt 10 percig.



# Hosszabb vagy rövidebb főzés

A következő példán keresztül bemutatom hogyan kapcsolhatja ki az AUTO COOK programot a hosszabb vagy rövidebb főzési időhöz.



Az alábbi példában bemutatjuk hogyan változtathatjuk meg az automatikus főzési programban a főzési időt hosszabbra vagy rövidebbre.

Ha az ön élelmiszereinek megfelel az automatikus vagy a kézi beállítású program, akkor nem szükséges használni a több **+/−** vagy kevesebb **+/−** gombot.

Nyomja meg az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot.



Válassza az **AUTO COOK** (automatikus főzés) programot.  
(Válassza ki az étel súlyát.)



Nyomja meg a **START** gombot.

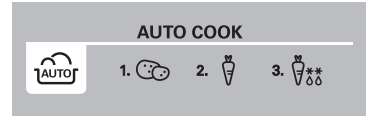
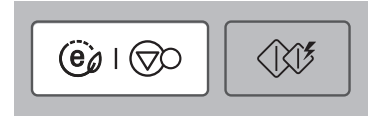
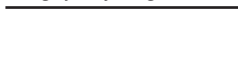


Nyomja meg a **+** gombot egyszer.

A főzési idő hosszabb lesz 10 másodperccel annyiszor ahányszor megnyomja a gombot.

Nyomja meg a **−** gombot egyszer.

A főzési idő rövidebb lesz 10 másodperccel annyiszor ahányszor megnyomja a gombot.



# A mikrohullámú sütőben használható edények

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

A mikrohullámok a fémbe nem képesek behatolni. A mikrohullámok a fémről visszaverődnek és ívkisülést okoznak a sütőtérben, amely a 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 étkezészet 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 melegezéskor 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 zsíradékot, 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 kifejezetten főzéshez készült tasakok biztonságosan használhatóak mikrohullámú sütőkben. Azonban győződjön meg arról, hogy egy kis rés mindig legyen a zacskón a gőz szabad távozásához. Soha ne használjon hagyományos műanyag zacskókat a mikrohullámú sütőben, mert megolvadhat és kiszakadhat.

## Műanyag edények

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

## Cserép, kő és kerámia edények

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

## FIGYELEM

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

**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 vaját, 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 hagyánk 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 sütés 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 zsírtartalma

A csontok a keletkezett hőt elvezetik, a zsír pedig gyorsabban sül, mint a hús. A csontos és zsíros húsok sütésekor (főzésekor) ügyelni kell arra, hogy az ilyen ételek gyakran egyenletlenül sülnék, 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 sültsi vagy főzi meg közvetlenül; a többitől a hővezetés gondoskodik. A mikrohullámú sütés szempontjából legkedvezőtlenebb alak a vastag négyzetes (téglatest). A sarkok már régen megégnék, 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 süttött 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 kiforrócsenést 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 darabból álló ételek - pl. a hájában sült burgonya, apró sütemények és egyes előételek - sokkal egyenletesebben sülnék (főnék), ha egymástól egyenlő távolságra, lehetőleg körkörösén helyezzük el azokat. Soha ne tegye egymásra az ételeket.

# Az ételek jellemzői

## 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 melegszik fel gyorsabban.

## Megfordítás

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

## A vastagabb részek elhelyezése

Mivel a mikrohullámok az étel külső részében koncentrálnak, logikusan következik, hogy az elkészítendő hússzeletek vagy csirke vastagabb részét az edény külső 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, ívkisülés 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 megül.

## 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 papírtörülközővel törölje szárazra. A belső alkatrészek épségének megóvása érdekében ügyeljen arra, hogy a tisztítás során ne kerülhessen víz a készülék belsejébe a szellőzőnyílásokon keresztül. A kezelőszervek tisztítása előtt nyissa ki a mikrohullámú sütő ajtaját, így elkerülheti a készülék véletlen bekapcsolását. Nedves ruhával tisztítsa meg a gombokat, majd azonnal törölje át száraz ruhával is. A tisztítás befejezését követően nyomja meg a **ÁLLJ/TÖRLÉS** 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 áttörlí 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 BARNA PAPÍRZACSKÓBAN PATTOGATNI. SOHA NE PRÓBÁLJA MEG A MEGMARADT SZEMEKET KIPATTOGATNI.

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

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

# Minősegtanúsítás

## Érintésvédelmi osztály

|                                                              |                                         |
|--------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
|                                                              | MS2042U/MS2042D/MS2043DAR/MS2042DB      |
| Üzemi feszültség                                             | 230 V ~ 50 Hz                           |
| Leadott teljesítmény                                         | 700W (IEC60705 szabvány)                |
| Mikrohullám frekvencia                                       | 2450 MHz +/- 50 MHz(Group 2/Class B)    |
| Külső méretek                                                | 455mm (szé) x 260 mm (ma) x 330 mm (mé) |
| Teljesítmény (instead of Teljesítmény felvétel mikrohullámú) | 1000 W                                  |

Group 2 berendezés: a group 2 csoport tartalmazza az összes olyan ISM RF berendezést, amely anyagkezelési vagy vizsgálati/elemzési célból elektromágneses sugárzás, induktív és/vagy kapacitív csatolás útján 9 kHz és 400 GHz közötti rádiófrekvenciás energiát állít elő és használ, vagy csak használ.

Class B berendezés: lakókörnyezetben és a lakáscélú épületek kis feszültségű áramellátó hálózatára közvetlenül csatlakoztatott létesítményekben használható berendezés.



### A régi készülék ártalmatlanítása

- 1 A leselejtezett elektromos és elektronikai termékeket a háztartási hulladéktól elkülönítve kell begyűjteni, a jogszabályok által kijelölt módon és helyen.
- 2 Régi készülékeinek megfelelő leselejtezése segíthet megelőzni az esetleges egészségre vagy környezetre ártalmas hatásokat.
- 3 Ha további információra van szüksége régi készülékeinek leselejtezésével kapcsolatban, lépjen kapcsolatba velünk a szelektalok.hu oldalon ahol tájékoztatjuk Önt visszavételi, átvételi, gyűjtési és kezelési kötelezettségeinkről.



# РЪКОВОДСТВО НА ПОТРЕБИТЕЛЯ МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА

ПРЕДИ РАБОТА ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО РЪКОВОДСТВОТО НА ПОТРЕБИТЕЛЯ.

MS2042U/MS2042D/MS2043DAR/MS2042DB

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

## ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

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 оставяйте 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.**

# СЪДЪРЖАНИЕ

## 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 .....                                                                   | 62      |
| Съдържание .....                                                                        | 63      |
| Важни инструкции за безопасна работа .....                                              | 64 ~ 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      |
| Пестене на електроенергия .....                                                         | 78      |
| Автоматично готвене .....                                                               | 79 ~ 80 |
| Автоматично размразяване .....                                                          | 81 ~ 82 |
| Бързо размразяване .....                                                                | 83 ~ 84 |
| Повече или по малко готвене .....                                                       | 85      |
| Съдове, безопасни за употреба в микровълнова фурна .....                                | 86      |
| Характеристика на хранителните продукти и техники за готвене в микровълнова фурна ..... | 87 ~ 88 |
| Въпроси и отговори .....                                                                | 89      |
| Технически характеристики .....                                                         | 90      |

Запазете тези инструкции за бъдещи справки. Прочетете всички инструкции, преди да използвате фурната, и ги спазвайте, за да предотвратите вероятността от възпламеняване, токов удар, нараняване и възникване на други щети по време на експлоатацията ѝ. Ръководството не обхваща всички възможни случаи. При възникване на проблеми, причината за които ви е неясна, винаги се свързвайте с фирмата, осъществяваща сервисното обслужване, или с производителя.

# Важни инструкции за безопасна работа



Това е знак, сигнализиращ за опасност. Той предупреждава за потенциални опасности, които могат да предизвикат смърт или нараняване на потребителя и околните.

Всички съобщения за опасност ще се изписват след знака за опасност, последван от една от думите “ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ” или “ВНИМАНИЕ”. Значението на тези думи е следното:



## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Този знак предупреждава за опасности или опасни действия, които могат да причинят сериозни наранявания или смърт.



## ВНИМАНИЕ

Този знак предупреждава за опасности или опасни действия, които могат да причинят наранявания или материални щети



## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Не** се опитвайте да извършвате никакви манипулации, включително регулиране или ремонт на вратата, уплътнението ѝ, панела за управление, предпазните блокировки и други части на фурната, при които се отстранява който и да е капак, предпазващ от въздействието на микровълновата енергия. **Не** използвайте фурната, ако уплътнението на вратата или съседните части на фурната са увредени. **Р**емонтите трябва да се извършват само от квалифициран сервизен персонал.
- З**а разлика от другите уреди, микровълновата фурна е устройство с висок волтаж и сила на тока. **Не**правилното ѝ използване или ремонт може да доведе до токов удар или излагане на въздействието на вредно влияние на излишната микровълнова енергия.
- Не** използвайте фурната за изсушаване. **Н**апр. използване на фурната за цел изсушаване на мокри вестници, дрехи, играчки,

електрически устройства, домашни животни или деца и т.н.)

- Н**еспазването на това изискване може да стане причина за възникване на сериозна опасност, например от изгаряния или смърт, предизвикани от токов удар.
- У**редът може да се използва от деца на възраст над 8 години и лица с намалени физически, сензорни или умствени възможности или липса на опит и познания, само ако те са под надзор и адекватно инструктирани, така че да могат да използват фурната по безопасен начин и да разбират опасностите, криещи се в неправилната експлоатация.
- Не**правилната употреба може да доведе до пожар, токов удар или изгаряния.
- По** време на експлоатацията частите, към които имате достъп, могат да се нагорещят. **П**азете уреда далеч от малки деца.
- Т**ова ще предотврати вероятността от изгаряния.
- Т**ечностите или другите храни не трябва да се загреват в затворени съдове, тъй като могат да експлодират. **О**тстранете

# Важни инструкции за безопасна работа

Запазете тези инструкции за бъдещи справки. Прочетете всички инструкции, преди да използвате фурната, и ги спазвайте, за да предотвратите вероятността от възпламеняване, токов удар, нараняване и възникване на други щети по време на експлоатацията ѝ. Ръководството не обхваща всички възможни случаи. При възникване на проблеми, причината за които ви е неясна, винаги се свързвайте с фирмата, осъществяваща сервизното обслужване, или с производителя.



## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

опаковката на храната преди готвене или размразяване.

**И**майте предвид, че в някои случаи храната трябва да е увита във фолио с цел подгриване или готвене.

- Това се дължи на риск от експлозия.

6. **В**инаги използвайте необходимите аксесоари за всеки операционен режим.

- Неправилната употреба може да причини повреда на фурната и аксесоарите или да предизвика появяване на искри и огън.

7. **Н**еобходимо е да забраните на децата да играят с аксесоарите, както и да висят на дръжката на вратата.

- Те могат да се наранят.

8. **А**ко вратата или уплътнението на вратата са повредени, фурната не трябва да се пуска, докато не се поправи от компетентно лице.

9. **О**пасно е за всяко лице, което не притежава нужната компетентност, да извършва каквито и да било операции по обслужване или ремонт, изискващи отстраняването на капак, който осигурява защита срещу излагане на микровълнова енергия.

10. **К**огато уредът се използва в комбиниран режим, децата трябва да използват фурната само под надзора на възрастен поради температурата, която се развива.



## ВНИМАНИЕ

1. **Н**евъзможно е да използвате фурната с отворена врата, тъй като в механизма на вратата са вградени предпазващи блокировки. **Н**е извършвайте никакви манипулации с предпазващите блокировки.

- Неспазването на тази инструкция може да ви изложи на вредното влияние на излишната микровълнова енергия. (При отварянето на вратата предпазните блокировки автоматично прекратяват всички готварски операции.)

2. **Н**е поставяйте предмети (като например кухненски кърпи, салфетки и др.) **М**ежду предната част на фурната и вратата, и не позволявайте натрупване на остатъци от храна и почистващи препарати върху уплътняващите повърхности.

- Неспазването на тази инструкция може да ви изложи на вредното влияние на излишната микровълнова енергия.

3. **Н**е използвайте фурната, ако е повредена. **О**собено важно е вратата на фурната да се затваря правилно и да няма никакви повреди в следните части: (1) (рамката на) вратата, (2) пантите и палците (счупени или разхлабени), (3) уплътнението на вратата и уплътнителните повърхности.

- Неспазването на тази инструкция може да ви изложи на вредното влияние на излишната микровълнова енергия.

4. **В**инаги проверявайте дали сте задали правилна продължителност на готвене. **З**а по-малки количества храна е нужно по-кратко време за готвене или подгриване.

- Надхвърлянето на необходимото време за готвене може да доведе

Запазете тези инструкции за бъдещи справки. Прочетете всички инструкции, преди да използвате фурната, и ги спазвайте, за да предотвратите вероятността от възпламеняване, токов удар, нараняване и възникване на други щети по време на експлоатацията ѝ. Ръководството не обхваща всички възможни случаи. При възникване на проблеми, причината за които ви е неясна, винаги се свързвайте с фирмата, осъществяваща сервизното обслужване, или с производителя.

# Важни инструкции за безопасна работа



## ВНИМАНИЕ

до запалване на храната и, като следствие от това, увреждане на фурната.

5. **П**ри затопляне на течности, например супи, сосове и напитки, в микровълновата фурна.

- \* **И**збягвайте използването на съдове с плоски странични повърхности и тесни отвори;
- \* **Н**е прекалявайте със затоплянето;
- \* **Р**азбъркайте течността, преди да сложите съда във фурната.
- П**овторете тази процедура след изтичане на половината от времето на затопляне.
- \* **С**лед затоплянето оставете за кратко съда във фурната, още веднъж внимателно разбъркайте течността в него или го разклатете, след което проверете температурата на течността, преди да я консумирате, за да предотвратите изгаряния (това важи особено за съдържанието на бебешки шишета и бурканчета с храна).
- \* **М**икровълновото затопляне на течности може внезапно да предизвика забавено закиране. **И**майте го предвид, когато вадите съда.

6. **Ф**урната съдържа изход за пара, който е разположен на върха ѝ, в дъното или отстрани.

**Н**е блокирайте този изход.

- **Т**ова може да причини повреда на фурната или да влоши качеството на приготвяне на храната в нея.

7. **Н**е включвайте фурната, когато тя е празна. **П**репоръчва се да

оставяте чаша вода във фурната, когато тя не се използва.

**В**одата ще абсорбира по безопасен начин цялата енергия на микровълните, ако случайно включите фурната.

- **Н**еправилната употреба може да увреди фурната.

8. **Н**е приготвяйте замота в кухненска хартия храна, ако това изрично не е споменато в инструкциите към рецепта в кулинарната книга за храната, която приготвяте. **Н**е използвайте вестници вместо кухненска хартия при готвенето.

- **Н**еспазването на инструкциите може да доведе до експлозия или пожар.

9. **Н**е използвайте дървени или керамични съдове с метални (например златни или сребърни) елементи. **В**инаги отстранявайте металните лентички, с които са завързани опаковките. **П**роверете дали принадлежностите са подходящи за използване в микровълнови фурни, преди да ги сложите вътре.

**М**етални съдове за храна и напитки не са разрешени по време на готвене в микровълнова фурна.

- **В**ъзможно е те да се нагорещат и овъглят. **М**еталните предмети в особеност могат да предизвикат появяването на волтова дъга във фурната, което носи голям риск от сериозна повреда.

10. **Н**е използвайте рециклирани хартиени изделия.

- **Т**е могат да съдържат примеси, които предизвикват появяването на искри и/или пожар по време на готвене.

11. **Н**е изплаквайте тавата и скарата с вода веднага след готвенето. **Т**ова може да доведе до счупване или друг вид материална щета.

- **Н**еправилната употреба може да увреди фурната.

# Важни инструкции за безопасна работа

Запазете тези инструкции за бъдещи справки. Прочетете всички инструкции, преди да използвате фурната, и ги спазвайте, за да предотвратите вероятността от възпламеняване, токов удар, нараняване и възникване на други щети по време на експлоатацията ѝ. Ръководството не обхваща всички възможни случаи. При възникване на проблеми, причината за които ви е неясна, винаги се свързвайте с фирмата, осъществяваща сервизното обслужване, или с производителя.



## ВНИМАНИЕ

12. **П**оставете фурната така, че предната част на вратата ѝ да се намира на разстояние поне 8 см от ръба на повърхността. **Т**ака ще предотвратите случайно събаряне на фурната.
  - Неправилната употреба може да доведе до телесни травми и увреждане на фурната.
13. **П**реди готвенето продупчете кожата на картофите, ябълките и други подобни плодове или зеленчуци.
  - Те могат да експлодират.
14. **Н**е гответе яйца в черупките им. **Я**йцата с черупки и целите варени яйца не трябва да се загреват в микровълнова фурна, тъй като могат да експлодират, даже след като нагряването приключи.
  - Вътре в яйцето ще се акумулира налягане, което ще предизвика взривяването.
15. **Н**е се опитвайте да фритирате (“дълбоко пържене”) в микровълновата фурна.
  - Съществува опасност от внезапно кипване и преливане на горещата течност.
16. **П**ри появяване на дим изключете или извадете захранващия кабел на фурната от контакта и оставете вратата ѝ затворена, за да се потушат пламъците.
  - Неспазването на тази инструкция може да доведе до сериозна повреда, пожар или токов удар.
17. **П**ри нагряване или готвене на храна в контейнери за

еднократна употреба, състоящи се от пластмаса, хартия или други леснозапалими материали, следете фурната и често проверявайте състоянието на контейнера.

**В**ъзможно е храната да изтече вследствие от разрушаване на контейнера, което също може да предизвика и пожар.

18. **П**о време на функционирането на уреда температурата на повърхностите, към които имате достъп, може да бъде много висока. **В** режим “грил” или “конвекция”, както и при операции за автоматично готвене не докосвайте вратата и вътрешността на фурната, повърхността на кухненския модул, в която тя е вградена (включително задната), аксесоарите и чиниите в режим “грил” или “конвекция” и операциите за автоматично готвене. **П**реди да почистите, уверете се, че те не са горещи.
  - Тъй като те ще се нагорещат, съществува опасност да се опарите, освен ако не използвате дебели готварски ръкавици.

19. **Ф**урната се нуждае от редовно почистване и отстраняване на всички хранителни остатъци.

**А**ко не поддържате фурната в чисто състояние, това може да доведе до увреждане на повърхностите. **Т**ова може да скъси експлоатационния срок на уреда и да причини опасна ситуация.

20. **И**зползвайте само температурната сонда, която се препоръчва за тази фурна.

○ При използване на неподходяща сонда, не може да се установи точността на температурата.

21. **С**пазвайте точно инструкциите на производителите на пуканки. **Н**е оставяйте фурната без надзор при приготвяне на пуканки. **А**ко пуканките не се приготвят за препоръчаното

Запазете тези инструкции за бъдещи справки. Прочетете всички инструкции, преди да използвате фурната, и ги спазвайте, за да предотвратите вероятността от възпламеняване, токов удар, нараняване и възникване на други щети по време на експлоатацията ѝ. Ръководството не обхваща всички възможни случаи. При възникване на проблеми, причината за които ви е неясна, винаги се свързвайте с фирмата, осъществяваща сервисното обслужване, или с производителя.

# Важни инструкции за безопасна работа



## ВНИМАНИЕ

време, прекратете приготвянето им във фурната. **Н**икога не употребявайте кафява хартиена опаковка за приготвянето на пуканки. **Н**е се опитвайте да пукате зърната, останали след приготвянето на пуканките.

- Ако пуканките бъдат оставени във включената фурна прекалено дълго, възможно е да се запалят.

### 22. Това устройство трябва да бъде заземено.

Проводниците в захранващия кабел са оцветени в съответствие със следните кодове.

**С**ИН ЦВЯТ ~ Нула

**К**АФЯВ ЦВЯТ ~ Фаза

**З**ЕЛЕН И ЖЪЛТ ЦВЯТ ~ Земя

**Т**ъй като цветовете на проводниците в захранващия кабел на този уред може да не съответстват на цветните маркировки за идентифициране на клемите на щепсела се процедира, както следва:

Проводникът, оцветен в синьо трябва да бъде свързан към терминала, означен с буквата **N** или оцветен в черно.

Проводникът, който е оцветен в кафяво, трябва да бъде свързан към терминала, означен с буквата **L** или оцветен в червено. Проводникът, оцветен в зелено и жълто или зелено, трябва да бъде свързан към терминала, означен с буквата **G** или

**Т**ова устройство трябва да бъде заземено. **А**ко захранващият кабел е повреден, трябва да бъде сменен от производителя, сервисен център или друг квалифициран персонал, за да

бъдат избегнати опасните ситуации.

- Неправилната експлоатация може да причини сериозни електрически повреди.

### 23. Тази фурна не трябва да се използва за търговски кетъринг.

- Неправилната употреба може да увреди фурната.

### 24. Свързването може да се осъществи чрез оставяне на щепсела на достъпно място или чрез създаване на превключвател в стационарната ел. Инсталация в съответствие на правилата за електромонтаж.

- Използването на неподходящ щепсел или ключ може да доведе до токов удар или появяване на огън.

### 25. Децата не бива да играят с уреда. Почистването и поддръжката от страна на потребителя не бива да се прави от деца без надзор.

### 26. Уредите не са предназначени за работа с външен таймер или с отделно устройство за управление.

### 27. Използвайте само съдове, които са подходящи за употреба в микровълнови фурни.

### 28. Тази микровълнова печка не трябва да бъде монтирана в шкаф. (Плот)

### 29. Тази микровълнова фурна е предназначена да се използва като свободно стоящ уред (Плот).

### 30. Дръжте уреда и кабела далеч от достъпа на деца по-малки от 8 години.

### 31. Вратичката или външната повърхност на уреда може да се



# Важни инструкции за безопасна работа

Запазете тези инструкции за бъдещи справки. Прочетете всички инструкции, преди да използвате фурната, и ги спазвайте, за да предотвратите вероятността от възпламеняване, токов удар, нараняване и възникване на други щети по време на експлоатацията ѝ. Ръководството не обхваща всички възможни случаи. При възникване на проблеми, причината за които ви е неясна, винаги се свързвайте с фирмата, осъществяваща сервизното обслужване, или с производителя.



## ВНИМАНИЕ

нагрее по време на работа.

32. Този уред е предназначен да бъде използван за битови и подобни приложения, като например
- Кухненски помещения за персонал в магазини, офиси и други работни помещения
  - Селскостопански помещения
  - От клиентите на хотели, мотели и други видове настаняване
  - Настанявания от типа нощувка и закуска
33. Микровълновата фурна е предназначена за затопляне на хранителни продукти и напитки.
- Сушене на храна или дрехи, както и загряването на грейки, чехли, гъби, навлажнени кърпи и други подобни може да доведе до риск от нараняване, запалване или пожар.
34. Съдържанието на бебешки шишета и бурканчета с храна трябва да се разбърква или разклаща и температурата трябва да бъде проверена преди консумация, за да се избегнат изгаряния.
35. Спазвайте указанията за монтаж, тъй като въздействието на топлината може да бъде опасно.

36. Не трябва да се използва за почистване с Пара.



37. **Внимание, гореща повърхност**

- Когато се появи този символ, това означава, че може да е горещо по време на работа.

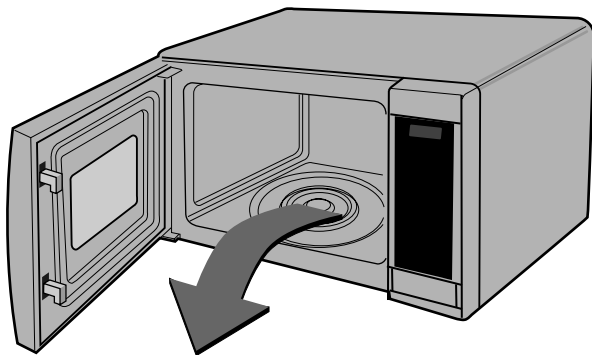
38. Не поставяйте предмети (книга, кутия и други) върху продукта.

- Продукта може да прегрее, да се запали или да причини нараняване на хора.

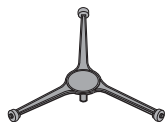
Като следвате указанията, дадени на тези две страници, ще можете бързо да проверите дали Вашата микровълнова фурна работи правилно. Моля, обърнете специално внимание на указанията за мястото, където да разположите фурната. Когато я разопаковате, отстранете напълно опаковката и всички допълнителни принадлежности.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

## РАЗОПАКОВАНЕ И МОНТАЖ

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

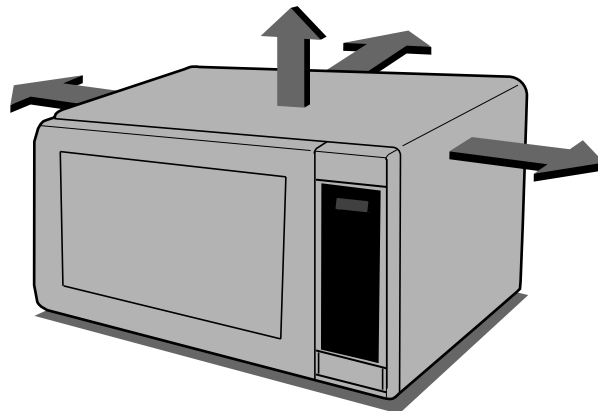


стъклена поставка



Въртяща се подложка

- 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 от страни 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 ПОНОС** 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 85 страница.



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

Можете да настроите часовника в 12-часов и в 24-часов формат.  
В следващия пример ще ви покажа как да настроите 14:35 ч. при 24-часов формат.  
Уверете се, че печката е напълно разопакована.

# Настройка на часовника

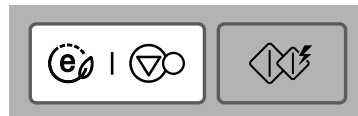


Когато включвате печката за първи път или когато захранването се възстановява след прекъсване, на дисплея се показва "0"; трябва да пренастроите часовника.

Ако на часовника (или на дисплея) се показват необичайни символи, изключете печката от контакта, включете я отново и пренастройте часовника.

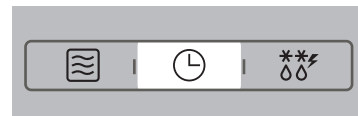
Уверете се, че сте включили печката правилно по описания по-горе в ръководството начин.

Натиснете **СТОП/ЗАНУЛЯВАНЕ**.



Натиснете **CLOCK** веднъж.

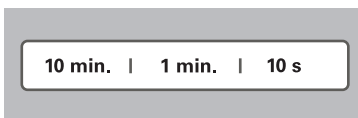
(Ако искате да използвате 12-часов формат, натиснете **CLOCK** още веднъж. Ако след като настроите часовника, искате да настроите друга опция, изключете и отново включете печката в контакта.)



Натиснете **10 MIN** петнайсет пъти.

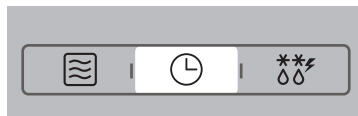
Натиснете **1 MIN** три пъти.

Натиснете **10 S** пет пъти.



Натиснете **CLOCK**, за да настроите часа.

Часовникът започва да отмерва времето.



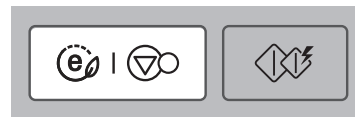
# ОБЕЗОПАСЯВАНЕ СРЕЩУ ДЕЦА



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.

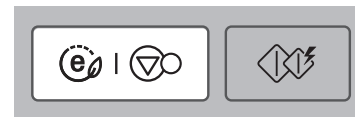
Натиснете **СТОП/ЗАНУЛЯВАНЕ**.



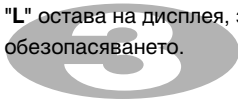
Натиснете и задръжте **СТОП/ЗАНУЛЯВАНЕ**, докато на дисплея се появи "L" и се чуе звуков сигнал.

**ОБЕЗОПАСЯВАНЕТО СРЕЩУ ДЕЦА** е включено.

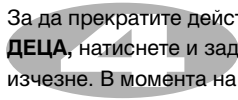
Ако сте настроили часовника, часът ще изчезне от дисплея.



"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.



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

# МИКРОВЪЛНОВА ЕНЕРГИЯ ГОТВЕНЕ

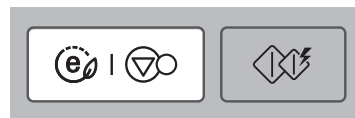


Вашата фурна има пет степени на микровълнова мощност.

| МОЩНОСТ                    | %    | Полезна мощност |
|----------------------------|------|-----------------|
| Максимална (HIGH MAX)      | 100% | 700 W           |
| Средновисока (MEDIUM HIGH) | 80%  | 560 W           |
| Средна (MEDIUM)            | 60%  | 420 W           |
| СРЕДНО                     | 40%  | 280 W           |
| СЛАБО                      | 20%  | 140 W           |

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

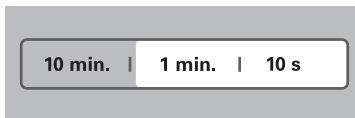
Натиснете **СТОП/ЗАНУЛЯВАНЕ**.



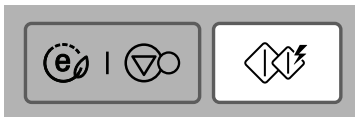
Натиснете **MICRO** два пъти, за да изберете мощност 80%.  
На дисплея се изобразява "560".



Натиснете **1 MIN** пет пъти.  
Натиснете **10 S** три пъти.



Натиснете **СТАРТ**.



# МИКРОВЪЛНОВА ЕНЕРГИЯ СТЕПЕНИ

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.

| СТЕПЕН НА МОЩНОСТ                     | приложение                                                                                                                                                                                                                                              | СТЕПЕН НА МОЩНОСТ (%) | Полезна мощност |
|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------|
| <b>МАКСИМАЛНА<br/>(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%                  | 700 W           |
| <b>СРЕДНОВИСОКА<br/>(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%                   | 560 W           |
| <b>СРЕДНА<br/>(MEDIUM)</b>            | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Печене на кейк и кифлички</li> <li>* Приготвяне на яйца</li> <li>* Приготвяне на крем-карамел</li> <li>* Готвене на ориз, супи</li> </ul>                                                                      | 60%                   | 420 W           |
| <b>СРЕДНО</b>                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Разтопено масло или шоколад</li> <li>* Готвене на малки разфасовки месо</li> </ul>                                                                                                                             | 40%                   | 280 W           |
| <b>СЛАБО</b>                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Омекнало масло или сирене</li> <li>* Омекнал сладолед</li> <li>* Втасване на тесто</li> <li>* Всякакво размразяване</li> </ul>                                                                                 | 20%                   | 140 W           |



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 280W.

## ДВУЕТАПНО ГОТВЕНЕ

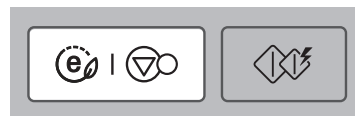


По време на двуетапното готвене вратата на фурната може да се отваря и храната да се проверява. Затворете вратата на фурната и натиснете **СТАРТ**. и етапът на готвене ще продължи.

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

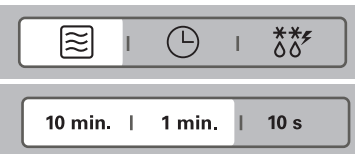
Ако желаете да спрете програмата, натиснете **СТОП/ЗАНУЛЯВАНЕ** два пъти.

Натиснете **СТОП/ЗАНУЛЯВАНЕ**.



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.

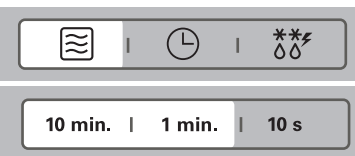
Натиснете **10 MIN** веднъж.  
Натиснете **1 MIN** веднъж.



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

Натиснете **MICRO** четири пъти, за да изберете мощност 280 W.

Натиснете **10 MIN** три пъти.  
Натиснете **1 MIN** пет пъти.



Натиснете **СТАРТ**.





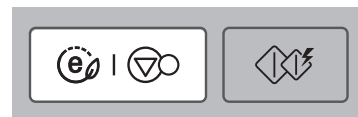
# БЪРЗ СТАРТ

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.



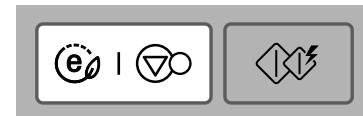
По време на работа в режим **БЪРЗ СТАРТ**, можете да удължите времето на кулинарна обработка чрез последователно натискане на бутон **СТАРТ**.

# Пестене на електроенергия

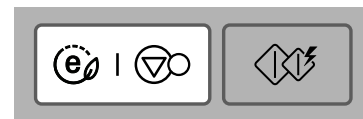


Функцията ECO ON пести електроенергия с изключването на дисплея. Дисплеят се изключва и автоматично ако устройството не е било активно повече от 5 минути.

Натиснете **СТОП/ЗАНУЛЯВАНЕ(ECO ON)**.  
На дисплея се появява "0".



Натиснете **СТОП/ЗАНУЛЯВАНЕ(ECO ON)**.



Натиснете някой бутон за включване на дисплея отново.



# АВТОМАТИЧНО ГОТВЕНЕ

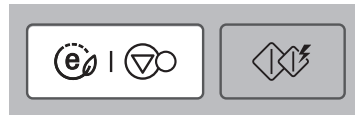
В следващия пример ще Ви покажа как да сготвите 0,6 кг Пресни зеленчуци.



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

| Вид ястие           | натиснете<br>AUTO COOK |
|---------------------|------------------------|
| Небелени картофи    | <b>1</b> път           |
| Пресни зеленчуци    | <b>2</b> пъти          |
| Замразени зеленчуци | <b>3</b> пъти          |

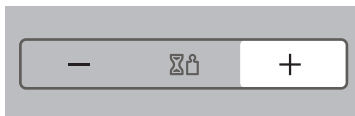
Натиснете **СТОП/ЗАНУЛЯВАНЕ**.



Натиснете AUTO COOK два пъти, за да изберете Пресни зеленчуци  
"Ас-2" ще се покаже на дисплея



Натиснете пет пъти бутона **More (повече)**, за да въведете 0,6 кг.



Натиснете **СТАРТ**.



| Вид продукти                            | Температура на продуктите | Съд                           | Тегло от-до  | Инструкции                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------|---------------------------|-------------------------------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1. Небелени картофи</b><br>(Ac-1)    | Стайна                    | Стъклена поставка             | 0,1 – 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><br>(Ac-2)    | 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.<br>** 0,2 кг – 0,4 кг : 2 супени лъжици<br>** 0,5 кг – 0,8 кг : 4 супени лъжици                            |
| <b>3. Замразени зеленчуци</b><br>(Ac-3) | 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.<br>** 0,2 кг – 0,4 кг : 2 супени лъжици<br>** 0,5 кг – 0,8 кг : 4 супени лъжици                            |

# АВТОМАТИЧНО РАЗМРАЗЯВАНЕ

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.



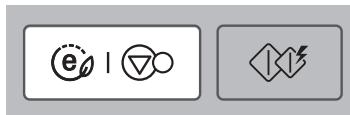
Вашата фурна има четири настройки за размразяване: **МЕСО (MEAT)**, **ПТИЧЕ МЕСО (POULTRY)**, **РИБА (FISH)** и **ХЛЯБ (BREAD)**; всяка от които е с различна мощност. Избирането им става с последователно натискане на бутон АВТОМАТИЧНО РАЗМРАЗЯВАНЕ.

Тип на продукта      Натиснете  
**РАЗМРАЗЯВАНЕ**

|                                |          |      |
|--------------------------------|----------|------|
| <b>МЕСО</b><br>(MEAT)          | <b>1</b> | път  |
| <b>ПТИЧЕ МЕСО</b><br>(POULTRY) | <b>2</b> | пъти |
| <b>РИБА</b><br>(FISH)          | <b>3</b> | пъти |
| <b>ХЛЯБ</b><br>(BREAD)         | <b>4</b> | пъти |

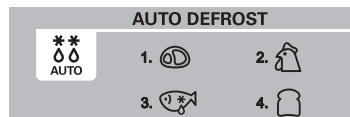
Натиснете **СТОП/ЗАНУЛЯВАНЕ**.

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.



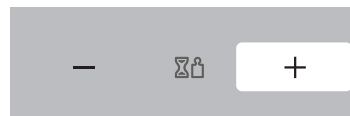
Натиснете **АВТОМАТИЧНО РАЗМРАЗЯВАНЕ** два пъти, за да изберете размразяваща програма **ПТИЧЕ МЕСО**.

"dEF2" ще се покаже на дисплея



Въведете теглото на замразената храна, която ще размразявате.

За да въведете 1,4 кг, натиснете **MORE** четиринайсет пъти.



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</b><br><b>(MEAT)</b><br>(dEF1)<br><b>ПТИЧЕ МЕСО</b><br><b>(POULTRY)</b><br>(dEF2)<br><b>РИБА</b><br><b>(FISH)</b><br>(dEF3) | Подходящ за микровълнова фурна (плоска чиния) | <b>Месо</b><br>Мляно говеждо, бонфиле, кубчета за задушено, филе, стек, бут, говежди бургер, свински котлети, агнешки котлети, месни рула, наденица, шницели (2 см)<br>Обърнете продуктите, щом чуете звуковия сигнал.<br>След размразяване оставете да престоят 5-15 минути.<br><br><b>Птиче месо</b><br>Цели пилета, бутчета, бяло месо, гърди от пуйка (под 2.0 кг)<br>Обърнете продуктите, щом чуете звуковия сигнал.<br>След размразяване оставете да престоят 20-30 минути.<br><br><b>Риба</b><br>Филета, пържоли, цели риби, морски деликатеси.<br>Обърнете продуктите, щом чуете звуковия сигнал.<br>След размразяване оставете да престоят 10-20 минути. | 0.1 – 4.0 кг       |
| <b>ХЛЯБ</b><br><b>(BREAD)</b><br>(dEF4)                                                                                             | Хартиена салфетка или плоска чиния            | Нарязан хляб, кифли, франзели и др.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 0.1 – 0.5 кг       |

# Бързо

## РАЗМРАЗЯВАНЕ

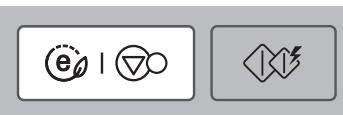
Служи за бързо размразяване на не повече от 0.5 кг кайма.  
Необходимо е време за престой, докато се размрази продукта и в центъра  
Със следващия пример ще Ви обясним как да размразите 0.5 кг кайма.



Вашата фурна има настройка за бързо размразяване на **MECO (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 размразяване 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

| Тип                    | вид месо | Хранителни продукти | Граници на теглото |
|------------------------|----------|---------------------|--------------------|
| <b>МЕСО<br/>(MEAT)</b> | Говеждо  | Кайма               | 0.5 кг             |
|                        | Агнешко  |                     |                    |
|                        | Телешко  |                     |                    |

- \* 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.



# Повече или по малко готвене

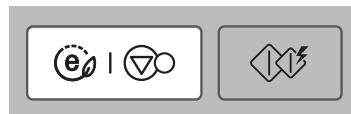
В няколко примера, ще ви покажа как да промените наличните АВТОМАТИЧНИ ПРОРАМИ ЗА ГОТВЕНЕ за по-дълго или по-кратко време



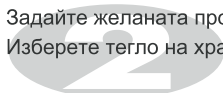
Ако смятате, че използвайки програмата **AUTO COOK**, ястията изгарят или остават сурови, можете да увеличите или да намалите времето за приготвяне, като натиснете бутоните **+** / **-**

Когато не използвате автоматичната функция, можете да увеличавате/намалявате времето за приготвяне по всяко време с натискане на бутоните **+** / **-** . Не е необходимо да прекъсвате процеса на приготвяне.

Натиснете **СТОП/ЗАНУЛЯВАНЕ**.



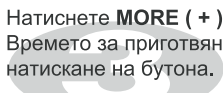
Задайте желаната програма за **AUTO COOK**.  
Изберете тегло на храната.



Натиснете **СТАРТ**.



Натиснете **MORE (+)**.  
Времето за приготвяне ще се увеличава с 10 секунди при всяко натискане на бутона.



Натиснете **LESS (-)**.  
Времето за приготвяне ще намалява с 10 секунди при всяко натискане на бутона.

# 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, напълнена 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 немалоко 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.

### **Стъклени съдове**

Огнеупорните стъклени 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 нагрява 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, Вие 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 предпочетете 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 сготвяне, външните части ще прегорят. Вие ще се научите от опит да преценявате както времето за кулинарна обработка, така и времето за престояване на различните храни.

### Плътност 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 неколkokратно 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 сготвянето 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 сготвят, 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 дебел квадратен къс. Ъглите ще са прегорели далече преди още центърът да се е затоплил. Тънки кръгли парчета и пръстеновидни 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 никакви случаи 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 нагрива 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 3еС до 8еС 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 с 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 миеш 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 допускайте 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 измийте с 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 звуков 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 спуква 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.

# ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

## ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

|                         |                                     |
|-------------------------|-------------------------------------|
|                         | MS2042U/MS2042D/MS2043DAR/MS2042DB  |
| Входно напрежение       | 230 V / 50 Hz                       |
| Ползена мощност         | 700 W (стандарт IEC60705)           |
| Честота на микровълните | 2450 MHz +/- 50 MHz(група 2/клас B) |
| Външни размери          | 455 mm(Ш) X 260mm(В) X 330 mm(Д)    |
| Консумация на мощност:  |                                     |
| Микровълни              | 1000W                               |

Уреди група 2: група 2 съдържа всички ISM RF уреди, при които радиочестотната енергия в честотния обхват от 9 kHz до 400 GHz се създава нарочно и се използва или единствено се използва под формата на електромагнитно лъчение, индуктивно и / или капацитивно свързване, за обработка на материали или за целите на инспекции / анализи.

Уреди от Клас B са подходящи за употреба в домашни условия, директно свързани към ниско-волтова електроснабдителна мрежа, която захранва сгради, използвани за живеене.



### Изхвърляне на стария уред

- 1 Символът със зачертан контейнер показва, че отпадъците от електрическите и електронните продукти (WEEE) трябва да се изхвърлят отделно от битовите отпадъци.
- 2 Старите електрически продукти могат да съдържат опасни вещества и правилното изхвърляне на Вашия уред ще помогне за предотвратяване на негативните последици за околната среда и човешкото здраве. Вашият стар уред може да съдържа части за многократна употреба, които биха могли да бъдат използвани за ремонт на други продукти, както и други ценни материали, които могат да бъдат рециклирани с цел запазване на ограничените ресурси.
- 3 Можете да занесете Вашия уред или в магазина, от който сте го закупили или можете да се свържете с местния държавен офис за отпадъците, за да получите информация за най-близкия РАЗРЕШЕН WEEE пункт за събиране на отпадъци. За най-актуална информация от Вашата държава, моля, погледнете тук: [www.lg.com/global/recycling](http://www.lg.com/global/recycling)



PRIRUČNIK ZA VLASNIKA

# MIKROVALNA PEĆNICA

MOLIMO, PAŽLJIVO PROČITAJTE OVAJ PRIRUČNIK PRIJE UPORABE APARATA.

MS2042U/MS2042D/MS2043DAR/MS2042DB

HRVATSKI

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

Autorsko pravo © 2017 LG Electronics. Sva prava pridržana.

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 brtvnim 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, npr. 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 biste 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.**



# Sadržaji

## Kako radi mikrovalna pećnica

Mikrovalovi su oblik energije koja nalikuje 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 jer napravljeno posuđe prikladno za uporabu u mikrovalnoj pećnici.

Mikrovalovi ne zagrijevaju 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                           | 92        |
| Sadržaji                                  | 93        |
| Važni Sigurnosni Naputci                  | 94 ~ 98   |
| Raspakiranje i Instaliranje               | 99 ~ 100  |
| Podešavanje sata                          | 101       |
| Zaštita za djecu                          | 102       |
| Mikro snaga pečenja                       | 103       |
| Razina mikro snage                        | 104       |
| Kuhanje na dva stupnja                    | 105       |
| Brzi start                                | 106       |
| Ušteda Energije                           | 107       |
| Automatsko kuhanje                        | 108 ~ 109 |
| Automatsko odmrzavanje                    | 110 ~ 111 |
| Brzo odmrzavanje                          | 112 ~ 113 |
| Više ili manje kuhanja                    | 114       |
| Mikrovalno sigurno posuđe                 | 115       |
| Karakteristike hrane i mikrovalno kuhanje | 116 ~ 117 |
| Pitanja i odgovori                        | 118       |
| Tehničke karakteristike                   | 119       |

Molimo sačuvajte ove naputke za slučaj potrebe. Prije uporabe pećnice, pročitajte i slijedite sve naputke iz ovog priručnika kako biste spriječili opasnost od požara, električnog šoka, tjelesnih ozljeda ili štete nastale prilikom rukovanja pećnicom. Ovaj priručnik ne opisuje sve moguće sigurnosne okolnosti koje se mogu pojaviti. U svezi svih obratite se servisnom centru ili proizvođaču.

# Važni sigurnosni naputci



Ovo je simbol sigurnosnog upozorenja. Ovaj simbol upozorava na moguće vrste opasnosti koje vama ili drugima mogu prouzročiti smrt ili nanijeti ozljede. Nakon simbola sigurnosnog upozorenja i/ili riječi "UPOZORENJE" ili "OPREZ" slijede sigurnosne poruke. Ove riječi znače::



## UPOZORENJE

Ovaj simbol upozorava na opasnosti ili postupke koji mogu prouzročiti teške tjelesne ozljede ili smrt.



## OPREZ

Ovaj simbol upozorava na opasnosti ili postupke koji mogu prouzročiti tjelesne ozljede ili materijalnu štetu.



## UPOZORENJE

- N**e pokušavajte izvoditi neovlaštene izmjene ili popravke na vratima, brtvama vrata, upravljačkoj ploči, sigurnosnim sklopkama ili bilo kojem drugom dijelu pećnice, skidanjem bilo kojeg sastavnog dijela koji služi kao zaštita od izloženosti mikrovalnoj energiji. **A**ko su brtve na vratima i susjedni dijelovi mikrovalne pećnice neispravni, ne uključujte pećnicu. **P**opravke smiju vršiti isključivo ovlašteni servisni tehničari.
  - N**e koristite pećnicu u svrhe odvlaživanja. (**N**pr. Korištenje mikrovalne pećnice za odvlaživanje ili sušenje mokrog novinskog papira, odjeće, igrački, električnih uređaja, kućnih ljubimaca itd.)
- T**o može nanijeti teške štete u obliku požara, te opekline ili

iznenadne smrti od električnog šoka.

- O**vaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina i više i osobe sa smanjenom fizičkom, osjetilnom ili mentalnom sposobnošću ili nedostatak iskustva i znanja, ako su pod nadzorom ili imaju uputstva za uporabu uređaja na siguran način i razumiju opasnosti.
- N**epravilna uporaba može izazvati štete od požara, električnog šoka ili opekline.
- T**ijekom uporabe, dostupni dijelovi pećnice mogu se zagrijati do visokih temperatura. **M**alu djecu potrebno je držati na priličnoj udaljenosti od pećnice.
- P**ostoji opasnost od opekline.
- T**ekućine i druga hrana ne smiju se zagrijavati u zatvorenim posudama, jer može doći do eksplozije. **P**rije kuhanja ili odmrzavanja, uklonite s hrane svu plastičnu ambalažu. **U** nekim slučajevima, prilikom zagrijavanja ili kuhanja, hranu treba prekriti plastičnom folijom.
- P**ostoji opasnost od prskanja.

# Važni sigurnosni naputci

Molimo sačuvajte ove naputke za slučaj potrebe. Prije uporabe pećnice, pročitajte i slijedite sve naputke iz ovog priručnika kako biste spriječili opasnost od požara, električnog šoka, tjelesnih ozljeda ili štete nastale prilikom rukovanja pećnicom. Ovaj priručnik ne opisuje sve moguće sigurnosne okolnosti koje se mogu pojaviti. U svezi svih obratite se servisnom centru ili proizvođaču.



## UPOZORENJE

6. **U** svakom režimu rada, potrebno je koristiti odgovarajuću dodatnu opremu.
  - Nepravilno korištenje može prouzročiti oštećenja na pećnici ili dodatnoj opremi, te izazvati iskrenje i požar.
7. **N**e dozvolite djeci igranje dodatnom opremom ili vješanje o ručku vrata pećnice.
  - Mogu se ozlijediti.
8. **A**ko se oštete vrata ili brtve na vratima, pećnicom se ne smijete služiti dok je ne popravi stručna osoba.
9. **O**pasno je za bilo koga osim stručne osobe obavljati bilo koji servis ili popravak koji uključuje uklanjanje poklopca koji pruža zaštitu od izloženosti mikrovalnoj energiji.
10. **K**ad aparat djeluje u kombiniranom načinu rada djeca bi trebala koristiti pećnicu jedino pod nadzorom odrasle osobe s obzirom na temperature koje se generiraju.



## OPREZ

1. **P**ećnica ne može funkcionirati dok su vrata otvorena, radi sigurnosnih sklopki ugrađenih u mehanizam vrata. **V**ažno je onemogućiti neovlašten pristup sigurnosnim sklopkama.
  - To može prouzročiti štetnu izloženost prevelikoj količini mikrovalne energije. (Sigurnosne sklopke automatski isključuju aktivnost pećnice pri otvorenim vratima.)
2. **N**e stavljajte predmete (poput kuhinjskih krpa, ubrusa, itd.)

između prednje strane pećnice i vrata. **I**sto tako ne dozvolite da se na brtvnim površinama nakupe ostaci hrane ili sredstva za čišćenje.

- To može prouzročiti štetnu izloženost prevelikoj količini mikrovalne energije.
3. **N**e uključujte pećnicu ako je oštećena. **N**aročito je važno da su vrata dobro zatvorena i da nema oštećenja na: (1) vratima (svinuta), (2) zglobovima vrata (slomljeni ili olabavljeni), (3) brtvama vrata i brtvnim površinama.
    - To može prouzročiti štetnu izloženost prevelikoj količini mikrovalne energije.
  4. **P**obrinite se da je vrijeme kuhanja pravilno namješteno. **M**anje količine hrane zahtijevaju kraće vrijeme kuhanja ili zagrijavanja.
    - Radi predugog kuhanja, hrana se može zapaliti i time izazvati oštećenja na vašoj pećnici.
  5. **P**rilikom zagrijavanja tekućina, npr. **J**uha, umaka i napitaka u vašoj mikrovalnoj pećnici,
    - \* Izbjegavajte korištenje posuda ravnih strana s uskim grlom.
    - \* **N**e pregrijavajte hranu.
    - \* **T**ekućinu je potrebno promiješati prije stavljanja posude u pećnicu, te ponovno na pola vremena zagrijavanja.
    - \* **P**o završetku zagrijavanja, ostavite posudu s hranom da neko vrijeme odstoji u pećnici; zatim ponovno promiješajte ili pažljivo protresite, te prije kušanja provjerite temperaturu kako biste izbjegli opekline (naročito sadržaj bočica za hranjenje i staklenki s dječjom hranom).
    - \* **Z**agrijavanje pića u mikrovalnoj pećnici može dovesti do usporjenih eruptivnih ključanja, posebna briga mora se poduzeti pri rukovanju s spremnikom.

Molimo sačuvajte ove naputke za slučaj potrebe. Prije uporabe pećnice, pročitajte i slijedite sve naputke iz ovog priručnika kako biste spriječili opasnost od požara, električnog šoka, tjelesnih ozljeda ili štete nastale prilikom rukovanja pećnicom. Ovaj priručnik ne opisuje sve moguće sigurnosne okolnosti koje se mogu pojaviti. U svezi svih obratite se servisnom centru ili proizvođaču.

# Važni sigurnosni naputci

## OPREZ

6. **N**a vrhu, dnu ili sa strane pećnice smješten je ispušni otvor. **N**emojte blokirati ispuh.
  - **T**o može prouzročiti štetu na vašoj pećnici i doprinijeti slabim rezultatima kuhanja.
7. **N**e uključujte pećnicu ako je prazna. **K**ada nije u uporabi, u pećnici je najbolje ostaviti čašu vode. **U**koliko dođe do nehotičnog uključivanja pećnice, voda će na siguran način upiti svu mikrovalnu energiju.
  - **N**epravilna uporaba može prouzročiti štetu na vašoj pećnici..
8. **P**rije kuhanja, nemojte omatati hranu papirnatim ubrusima, osim ako vaša kuharica ne navodi da hranu treba kuhati upravo na taj način. **U**mjesto papirnatih ubrusa, za kuhanje nemojte koristiti novinski papir.
  - **N**epravilna uporaba može prouzročiti eksploziju ili požar.
9. **N**emojte koristiti drvene ili keramičke posude s metalnim (npr. zlatnim ili srebrnim) umecima. **U**vijek uklonite metalne vezice s vrećica. **P**rije uporabe, provjerite je li posude namijenjeno za korištenje u mikrovalnoj pećnici.
  - **P**ostoji opasnost od pretjeranog zagrijavanja i posude može pocrniti. **M**etalni predmeti mogu izazvati iskrenje u pećnici, što može prouzročiti teška oštećenja.
10. **N**e koristite proizvode od recikliranog papira.
  - **O**ni mogu sadržavati nečistoće koje će pri kuhanju prouzročiti iskrenje i/ili požar.
11. **N**e stavljajte podložak ili rešetku u vodu odmah nakon kuhanja.
12. **K**ako biste izbjegli nehotično prevrtanje, postavite pećnicu na najmanje 8 cm udaljenosti od ruba površine na kojoj se nalazi.
  - **N**epravilna uporaba može prouzročiti tjelesne ozljede i oštećenja na vašoj pećnici.
13. **P**rije kuhanja, probušite koru krumpira, jabuka, te sličnog voća i povrća.
  - **M**ogu se rasprsnuti.
14. **N**e kuhajte jaja u ljusci. Jaja u ljusci i cijela tvrdo kuhana jaja ne smiju se zagrijavati u mikrovalnim pećnicama, jer mogu eksplodirati, čak i po završetku mikrovalnog zagrijavanja.
  - **U**nutar jaja nakupit će se tlak koji će eksplodirati..
15. **N**e pokušavajte pržiti hranu u vašoj pećnici.
  - **T**o može uzrokovati naglo izlivanje vruće tekućine.
16. **A**ko primjetite dim, isključite pećnicu ili izvadite utikač iz utičnice, i ne otvarajte vrata kako biste ugušili plamen.
  - **T**o može izazvati tešku štetu poput požara ili električnog šoka.
17. **K**ada hranu zagrijavate ili kuhate u posudama za jednokratnu uporabu od plastike, papira ili drugih zapaljivih materijala, držite pećnicu na oku i često je provjeravajte.
  - **Z**bog oštećenja posude može doći do izlivanja hrane, što također može izazvati požar.
18. **U**tijeku rada pećnice, temperatura dostupnih površina može znatno porasti. **N**e dotičite vrata pećnice, vanjsku i stražnju stranu kućišta, unutrašnjost pećnice, dodatnu opremu i posude za vrijeme trajanja režima roštilja, konvekcije i automatskog kuhanja, te prije vađenja hrane iz pećnice provjerite nisu li ti

# Važni sigurnosni naputci

Molimo sačuvajte ove naputke za slučaj potrebe. Prije uporabe pećnice, pročitajte i slijedite sve naputke iz ovog priručnika kako biste spriječili opasnost od požara, električnog šoka, tjelesnih ozljeda ili štete nastale prilikom rukovanja pećnicom. Ovaj priručnik ne opisuje sve moguće sigurnosne okolnosti koje se mogu pojaviti. U svezi svih obratite se servisnom centru ili proizvođaču.

## OPREZ

dijelovi vrući.

- Zbog vrućine tih dijelova postoji opasnost od opekline, ukoliko se niste zaštitili debelim kuhinjskim rukavicama.

19. Pećnicu je potrebno redovito čistiti, te otkloniti sve ostatke hrane.

Neredovito čišćenje pećnice može uzrokovati oštećenje površina. To može imati negativan učinak na vijek trajanja uređaja, te prouzročiti opasnu situaciju.

20. Koristite samo sondu za mjerenje temperature preporučenu za tu pećnicu.

- Ne možete utvrditi da je temperatura precizna s neodgovarajućom temperaturnom sondom.

21. Prilikom pripremanja kokica od kukuruza, slijedite točne naputke proizvođača. Za vrijeme pucanja kokica, pećnicu ne ostavljajte bez nadzora. Ako kokice ne počnu pucati nakon navedenog vremena, prekinite rad pećnice. Za pripremu kokica nikada ne koristite smeđe papirnate vrećice. Isto tako, nikada ne pokušavajte ispeći neotvorena zrna.

- Radi predugog zagrijavanja kukuruz može planuti.

22. Ovaj uređaj mora biti uzemljen.

Žice u glavnom vodu obojene su u skladu sa sljedećim kodovima

**P** LAVA ~ Nula

**S** MEĐA ~ Faza

## ZELENA I ŽUTA ~ Zemlja

Pošto se boje žica u glavnom vodu ovog uređaja ne poklapataju uvijek s obojenim oznakama, identifikaciji terminala u vašem utikaču postupite kako slijedi: Žica koja je plave boje mora biti

spojena na terminal koji je označen slovom N ili crne boje. Žica koja je smeđe boje mora biti spojena na terminal koji je označen

slovom L ili crvene boje. Žica koja je zelene & žute boje ili zelene, mora biti spojena na terminal koji je označen slovom G ili .

Ako strujni kabel oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, servisier ili druga kvalificirana osoba kako bi se izbjegle potencijalne opasnosti.

- Nepravilna uporaba može izazvati ozbiljnu električku štetu.
23. Ova pećnica ne smije se koristiti u komercijalne ugostiteljske svrhe.

- Nepravilno korištenje može dovesti do oštećenja na pećnici.

24. Postavite li mikrovalnu pećnicu u ormarić, morate joj otvoriti ukrasna vrata tijekom uporabe.

- Ako su prilikom rada pećnice ova vrata zatvorena, slab protok zraka može prouzročiti požar ili oštećenje pećnice i elementa.

25. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Čišćenje i održavanje ne smiju raditi djeca bez nadzora.

26. Uređaji nisu namijenjeni za rad sa vanjskim tajmerom ili odvojenom kontrolom.

27. Koristite samo pribor koji je prikladan za uporabu u mikrovalnoj pećnici.

28. Ova mikrovalna pećnica ne smije biti ugrađena u ormar.

Molimo sačuvajte ove naputke za slučaj potrebe. Prije uporabe pećnice, pročitajte i slijedite sve naputke iz ovog priručnika kako biste spriječili opasnost od požara, električnog šoka, tjelesnih ozljeda ili štete nastale prilikom rukovanja pećnicom. Ovaj priručnik ne opisuje sve moguće sigurnosne okolnosti koje se mogu pojaviti. U svezi svih obratite se servisnom centru ili proizvođaču.

# Važni sigurnosni naputci

## OPREZ

29. **O**va mikrovalna pećnica ne smije biti ugrađena u kuhinski element.
30. **D**ržite aparat i mrežni kabel izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.
31. **V**rata i vanjska površina mogu se ugrijati kada uređaj radi.
32. **O**vaj uređaj namijenjen je za uporabu u kućanstvu i slično, kao što su:
- **K**uhinjsko područje osoblja u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima
  - **K**uće na farmama
  - **O**d klijenata u hotelima, motelima i ostalim stambenim okruženjima
  - **O**krugljenja s noćenjem i doručkom
33. **M**ikrovalna pećnica je namijenjen za grijanje hrane i pića. Sušenje hrane ili odjeće i grijanje zagrijavalnih jastučića, papuča, spužvi, vlažnih krpa i slično može dovesti do rizika od ozljede, paljenja i vatre.

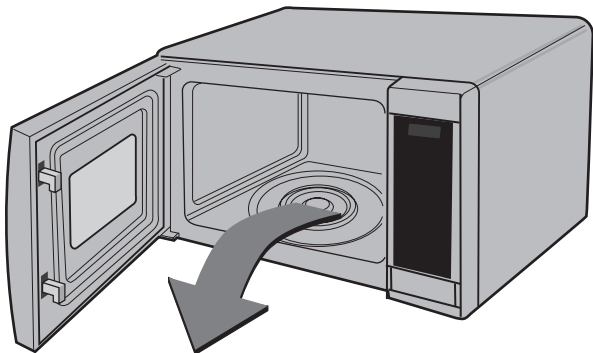
34. **S**adržaj bočica i staklenke hrane za bebe treba promiješati i potresti, a temperatura se mora provjeriti prije potrošnje, kako bi se izbjegle opekline.
35. **Z**bog opasnosti od utjecaja topline na okolinu uređaj se mora instalirati u skladu sa zahtjevima instalacije.
36. **P**ranje parom ne smije se koristiti.
37.  **O**prez, vruća površina.
- o **K**ada je prikazan ovaj simbol, to znači da postoji mogućnost da površina postane vruća za vrijeme korištenja.
38. **N**e stavljajte nikakve predmete (knjige, kutije itd.) na proizvod. Proizvod se može pregrijati ili zapaliti ili predmet može pasti s proizvoda i uzrokovati štetu ili ozljede.

# 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 raspakiravanja 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 TANJUR



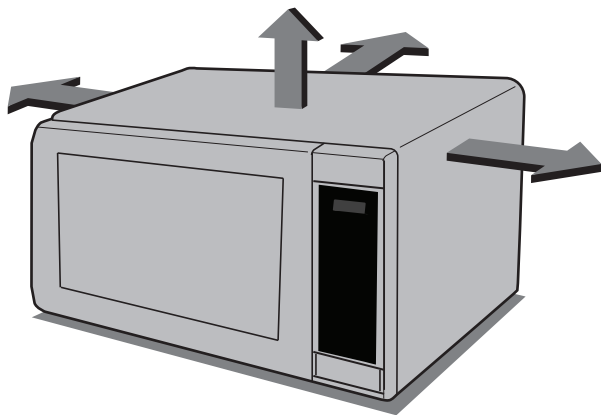
UPORIŠTE VALJKA

**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 pećnicu u zidni konektor (utičnicu). Pazite da na datu mrežnu podlogu ne bude priključen neki drugi uređaj.

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

**4**

Držeći ručku otvorite vrata prostora za pečenje. Postavite u prostor za pečenje **ROTIRAJUĆI PRSTEN** a na njega **OKRETNi STAKLENI TANJUR**.

**5**

U jednu **posudu pogodnu za korištenje u mikrovalnoj pećnici** 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 114. stranici.

**6**

Za podešavanje vremena kuhanja od 30 sekundi pritisnite tipku **STOP/CLEAR**, a potom jednom pritisnite tipku **START**.

**7**

Signalna pločica aparata od 30 sekunda počinje odbroјavanje unatrag. Pri dostizanju vrijednosti 0 čuje se signalni zvižduk.

Otvorite vrata pećnice i provjerite temperaturu vode. Ako mikrovalna peć funkcioniра na odgovarajući način, voda će biti topla. Oprezno izvadite posudu, jer njegoва površina može biti vrelа.



**POSTAVLJANJE PEĆI JE ZAVRŠENO.**

**8**

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



# Podešavanje sata

Sat možete podesiti na postavku za 12 ili 24 sata. Sljedećim primjerom pokazat ću vam kako podesiti sat na 14:35 ako koristite postavku za 24 sata. Provjerite jeste li s pećnice maknuli svu ambalažu.



Kad prvi put priključite pećnicu ili nakon nestanka struje na zaslonu će se prikazati '0'; sat je potrebno vratiti u početno stanje (resetirati).

Ako se na satu (ili zaslonu) prikažu čudni simboli, isključite pećnicu iz strujnog priključka i ponovno je uključite te resetirajte sat.

Provjerite jeste li pećnicu ispravno instalirali prema uputama navedenim u prethodnom dijelu priručnika.

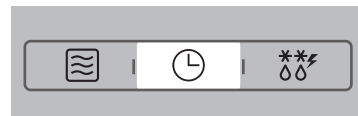
Pritisnite **STOP/CLEAR**.



Pritisnite tipku **CLOCK** jednom

Ukoliko želite koristiti 12to satnu podijelu, pritisnite **IKONU SATA** još jednom.

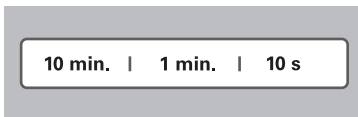
Ako nakon podešavanja sata želite odabrati drugačiju opciju aparat trebate isključiti iz struje i ponovno priključiti.



Pritisnite **10 MIN** petnaest puta.

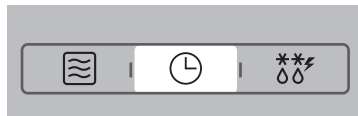
Pritisnite **1 MIN** tri puta.

Pritisnite **10 S** pet puta



Pritisnite **IKONU SATA** za podešavanje sata.

Sat počinje raditi.

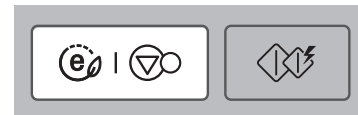


# Zaštita za djecu



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 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 **ZAŠTITA ZA DJECU**.

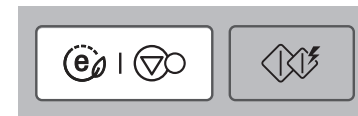


Ukoliko ste postavili sat, na zaslonu će se prikazati vrijeme.

"L" ostaje na zaslonu kako bi vam se dalo do znanja da je postavljena opcija **ZAŠTITA ZA DJECU**.



Kako biste otkazali postavljenu opciju **ZAŠTITA ZA DJECU**, 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.

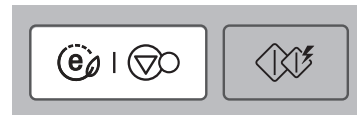


Vaša pećnica ima mogućnost postavljanja 5 snaga mikrovalova.

| POWER (SNAGA)                | %    | Strujni izlaz |
|------------------------------|------|---------------|
| NAJ VIŠA (HIGH MAX)          | 100% | 700 W         |
| SREDNJE VISOKA (MEDIUM HIGH) | 80%  | 560 W         |
| SREDNJA (MEDIUM)             | 60%  | 420 W         |
| SREDNJE NISKA ( MEDIUM LOW ) | 40%  | 280 W         |
| NISKA (LOW)                  | 20%  | 140 W         |

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

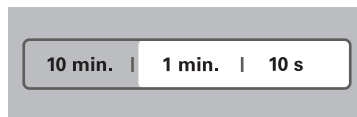
Pritisnite tipku **STOP / CLEAR**.



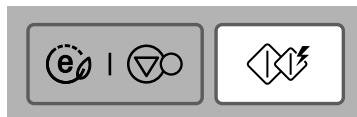
Pritisnite jednom tipku **MICRO** kako biste odabrali 80%. Na zaslonu će se pojaviti "560".



Pritisnite tipku **1 MIN** pet puta.  
Pritisnite tipku **10 S** tri puta



Pritisnite tipku **START**.



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

## Razina Mikro snage



| <b>RAZINA IVO<br/>SNAGE</b>             | <b>UPOTREBA</b>                                                                                                                                                                          | <b>RAZINA SNAGE<br/>(%)</b> | <b>IZLAZNA SNAGA</b> |
|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|----------------------|
| <b>NAJ VIŠA<br/>(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%                        | 700 W                |
| <b>SREDNJE VISOKA<br/>(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%                         | 560 W                |
| <b>SREDNJA<br/>(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%                         | 420 W                |
| <b>SREDNJE NISKA<br/>( MEDIUM LOW)</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rastopljeni maslac i čokolada</li> <li>• Pečenje većih komada mesa</li> </ul>                                                                   | 40%                         | 280 W                |
| <b>NISKA<br/>(LOW)</b>                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Omekšani maslac i sir</li> <li>• Omekšani sladoled</li> <li>• Dizanje tijesta</li> <li>• Sve odmrznuto</li> </ul>                               | 20%                         | 140 W                |

# 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.

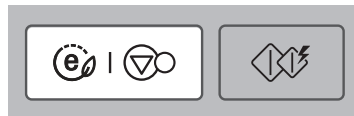
Želite li poništiti program dvaput pritisnite **STOP/CLEAR**.

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.

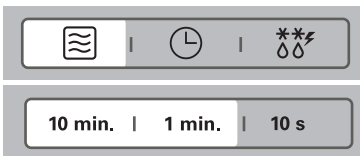
Na prvom stupnju hrana se kuha 11 minuta na stupnju **HIGH (VISOK)**, a na sljedećem stupnju kuha se 35 minuta na 280 W.

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**.

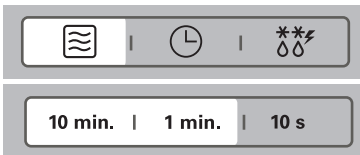
Pritisnite **10 MIN** jedanput.  
Pritisnite **1 MIN** jedanput.



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

Da biste odabrali snagu od 280W četiri puta pritisnite **MICRO**.

Pritisnite **10 MIN** tri puta.  
Pritisnite **1 MIN** pet puta.



Pritisnite **START**.

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

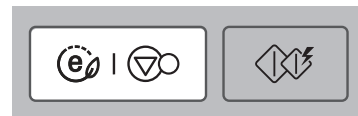


U sljedećem primjeru pokazat ću vam kako da postavite 2- minutno pečenje na visokoj snazi.



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

Pritisnite tipku **STOP / CLEAR**.



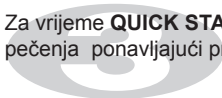
Pritisnite tipku **START** četiri puta da izaberete 2 minute na visokoj snazi



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



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



# Ušteda Energije



ECO ON značajka koja štedi energiju isključivanjem zaslona. Zaslona će također biti isključen kada jedinica neće raditi 5 min.

Pritisnite tipku **STOP/CLEAR(ECO ON)**.  
"0" se pojavi na zaslonu.



Pritisnite tipku **STOP/CLEAR(ECO ON)**.



Pritisnite bilo koju tipku za uključivanje zaslona.



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

## Automatsko kuhanje



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

Vrsta Pritisnite  
**AUTOMATSKO KUHANJE**

Krumpir u ljusci **1** puta

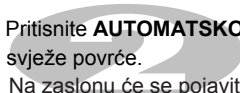
Svježe povrće **2** puta

Smrznuto povrće **3** puta

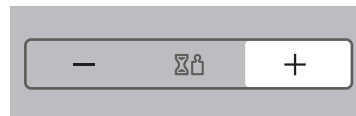
Pritisnite **STOP/CLEAR**.



Pritisnite **AUTOMATSKO KUHANJE** dva puta da odaberete svježe povrće.  
Na zaslonu će se pojaviti "Ac-2".



Pritisnite tipku **PLUS** pet puta za unos 0,6 kg.



Pritisnite **START**.





| VRSTA HRANE                   | TEMP. HRANE | POSUDE               | DOZVOLJENA TEŽINA | UPUTE                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------|-------------|----------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Krumpir u ljusci<br>(Ac-1) | Sobna       | Na staklenom tanjuru | 0.1 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<br>(Ac-2)    | 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.<br>** 0.2kg - 0.4kg : 2 velike žlice<br>** 0.5kg - 0.8kg : 4 velike žlice                      |
| 3. Smrznuto povrće<br>(Ac-3)  | 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.<br>** 0.2kg - 0.4kg : 2 velike žlice<br>** 0.5kg - 0.8kg : 4 velike žlice                      |

Temperatura i gustoća hrane variraju. Preporučujem vam da hranu provjerite prije nego li počnete s kuhanjem. Posebnu pažnju posvetite mesu i piletni, 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.

# Automatsko Odmrzavanje

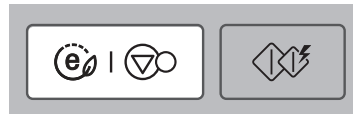


Vaša pećnica ima postavljena četiri tipa odmrzavanja: - **MESO (MEAT)**, **PERAD (POULTRY)**, **RIBA (FISH)** i **KRUH (BREAD)**; svaka kategorija odmrzavanja ima postavljenu različitu snagu. Ponavljano pritisakanje tipke **AUTOMATSKO ODMRZAVANJE** izabrat će različito postavljanje.

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

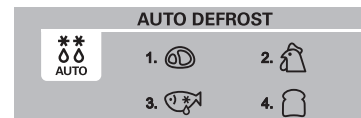
Pritisnite tipku **STOP/CLEAR**.

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



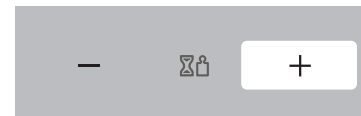
Pritisnite tipku **AUTO DEFROST** dva puta da izaberete tipku **PERAD (POULTRY)** odmrzavajući program.

Na zaslonu će se pojaviti "dEF2".

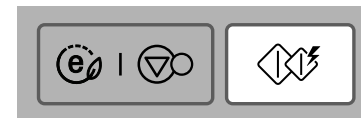


Unesite težinu smrznute hrane koju želite odmrznuti.

Pritisnite **PLUS** četrnaest puta kako bi unijeli vrijednost od 1,4 kg.



Pritisnite **START**.



Za vrijeme odmrzavanja vaša će se pećnica oglašiti 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 AUTOMATSKO 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 stijenke 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 (MEAT)</b><br>(dEF1)<br><b>Perad (POULTRY)</b><br>(dEF2)<br><b>Riba (FISH)</b><br>(dEF3) | 0.1 ~ 4.0 kg       | Posuđe prikladno za mikrovalnu pećnicu (Ravni tanjuri) | <b>Meso</b><br>Mljevena govedina, goveđi fileti, kockice mesa za varivo, odresci buta, konzervirana govedina, odresci gornjeg dijela buta, goveđe pljeskavice<br>Svinjski odresci, janjeći odresci, pečenje, kobasice, kotleti (.2cm)<br><br>Okrenite kad začujete zvuk.<br>Nakon odmrzavanja ostavite da odstoji 5-15 minuta.<br><br><b>Perad</b><br>Cijelo pile, batci prsa, pureća prsa (ispod 2kg)<br><br>Okrenite kad začujete zvuk.<br>Nakon odmrzavanja ostavite da odstoji 20-30 minuta.<br><br><b>Riba</b><br>Fileti, odresci, cijela riba, plodovi mora<br><br>Okrenite kad začujete zvuk.<br>Nakon odmrzavanja ostavite da odstoji 10-20 minuta. |
| <b>Kruh (BREAD)</b><br>(dEF4)                                                                    | 0.1 ~ 0.5 kg       | Papirnati ubrus ili ravni tanjur                       | Kriške kruha, peciva, cijeli kruh.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

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

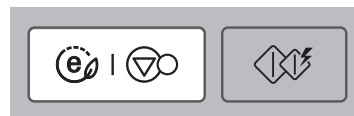
## Brzo Odmrzavanje



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

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 |
|---------------------------|--------------------------------------------|---------------|--------------------------|
| <b>1. MESO<br/>(MEAT)</b> | <b>Govedina<br/>Janjetina<br/>Teletina</b> | 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 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.



Slijedećim primjerom pokazat ću vam kako promijeniti prethodno podešeni program Automatsko kuhanje na dulje ili kraće vrijeme kuhanja

## Više ili manje Kuhanja

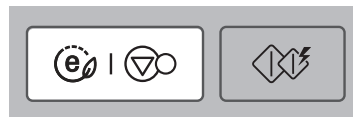


Ako tijekom korištenja AUTO COOK programa primijetite da vam je hrana previše ili premalo kuhana, možete produljiti ili skratiti vrijeme kuhanja pritiskom na tipke + / -

Ako kuhate bez Auto funkcije, možete produžiti vrijeme kuhanja u bilo kojem momentu, pritiskanjem na + / - tipke.  
Nije potrebno zaustavljati kuhanje.

Provjerite jeste li pećnicu ispravno instalirali prema uputama navedenim u prethodnom dijelu priručnika.

Pritisnite **STOP/CLEAR**.



Odaberite željeni **AUTO COOK** program.  
(Odaberite težinu hrane)

Pritisnite **START**.



Pritisnite **MORE ( + )**

Vrijeme kuhanja produljit će se za 10 sekundi kod svakog pritiska na tipku.

Pritisnite **LESS ( - )**

Vrijeme kuhanja skratit će se za 10 sekundi kod svakog pritiska na tipku.



# 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 pripravljanju hrane ovisi o tome koliko pazite na hranu dok je pripravlјate. Uvijek pazite na hranu za vrijeme spravlјanja. Vaša mikrovalna pećnica opremljena je žarulјicom koja se automatski uključuje kada pećnica započinje raditi tako da možete vidjeti unutra i provjeriti kako napreduje spravlјanje 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 neravnomјerno, jednostavno prilagodite tome svoje postupke kako biste ispravili problem.

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

Mnogo je faktora koji utječu na vrijeme spravlјanja hrane. Temperatura sastojaka koji se koriste u određenom jelu uvelike utječe na vrijeme spravlјanja. 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 knjižici pružaju velik raspon vremena za spravlјanje hrane. Općenito, primijetiti ćete da pri odabiru najkraćeg vremena pripravlјanja, hrana može biti nedovolјno kuhana ili pečena., tako da ćete ponekad poželјeti hranu pripravlјati čak i duže od maksimalne preporuke, prema vlastitim želјama. Misao vodilја ove knjižice za recepte je da je bolje biti konzervativan u preporukama i određivanјima vremena za pripravlјanje 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 pećenја ili kuhanја izvan pećnice, jer vrućina koja je pri vađenјu bila na vanjskim dijelovima hrane postupno putuje u unutrašnjost. Ukoliko se hrana ostavi u pećnici da se skuha do kraja, površinski dijelovi mogli bi izgorјeti. S vremenom ćete naučiti procjenјivati vrijeme spravlјanja različitih namirnica.

## Gustoća hrane

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

## Visina hrane

Gornji dio visoke hrane, naročito pećenја, brže će se ispeći od donjeg dijela. zato je dobro hranu tijekom pećenја 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 pećenја 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 kuhanјu ili pečenju mesa s kosti i masnoćom, kako se ne bi skuhalo ili ispekli neravnomјerno.

## Količina hrane

Broј mikrovalova u vašoj pećnici konstantan je bez obzira na količinu hrane koju spravlјate. Stoga, što je više hrane u pećnici, to će duže vremena trebati da bude gotova. Vrijeme kuhanја ili pećenја smanјite za najmanje jednu trećinu prilikom smanјenја recepta na pola.

## Oblik hrane

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

## Prekrivanje

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

## Dodavanje boje hrani

Pečenje, perad ili šunka dobit će smeđu boju bez dodataka samo ako se spravlјaju 15 minuta duže. Crvena paprika, na primjer, ili preljevi poput Worcestershire umaka mogu se primijeniti na odrascima, 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 ravnomјernije će se zagriјavati na jednakoj udalјenosti, ako je posloženi u krug. Ne stavlјajte namirnice jednu na drugu.



# Karakteristike hrane i Mikrovalno kuhanje

## Miješanje

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

## Preokretanje

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

## Stavljanje debljih komada prema vanjskom rubu

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

## Zaštićivanje

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

## Podizanje

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

## Probadanje

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

## Provjeravanje je li dovoljno kuhano ili pečeno

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

## Vrijeme stajanja

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

## Kako čistiti pećnicu

### 1 Održavanje čistoće unutrašnjosti pećnice

Mrvice i prolivena hrana lijepit će se za stjenke pećnice i na brtvenim 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/CLEAR.

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.

**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 čačkalicom prije spravljanja. Jaja nikada ne kuhajte prije nego probodete njihovu ljusku.

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

O: Vrlo je važno da hrana odstoji?

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

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

O: Da, ukoliko koristite dvije opcije ovdje opisane:

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

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



**OPREZ**

ZA SPRAVLJANJE KOKICA NIKADA NE KORISTITE SMEDE PAPIRNATE VREĆICE. NIKADA NE POKUŠAVAJTE PONOVO ISPEČI ZRNCA KOJA NISU PUKLA.

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

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

# Tehničke karakteristike

## Tehničke karakteristike

| MS2042U/MS2042D/MS2043DAR/MS2042DB |                                                  |
|------------------------------------|--------------------------------------------------|
| Strujni ulaz                       | 230v ac / 50 Hz                                  |
| Strujni izlaz                      | 700 W (IEC60705 standard ocjenjivanja)           |
| Mikrovalna frekvencija             | 2450 MHz +/- 50 MHz(2. skupina/klasa B)          |
| Vanjske dimenzije                  | 455mm (širina) x 260mm (visina) x 330mm (dubina) |
| Potrošnja energije:                |                                                  |
| Mikrovalovi                        | 1,000 Wata                                       |

Oprema 2. skupine: 2. skupina sadrži svu ISM RF opremu u kojoj se namjerno proizvodi i upotrebljava ili samo upotrebljava radiofrekvencijska energija u rasponu frekvencija od 9 kHz do 400 GHz, u obliku elektromagnetskog zračenja, kapacitivnog i/ili induktivnog sprežanja, za obradu materijala ili u svrhu provjere/analize.

Oprema klase B prikladna je za upotrebu u kućanskim prostorima i prostorima izravno povezanim s niskonaponskom električnom mrežom iz koje se napajaju zgrade namijenjene stanovanju.



### Zbrinjavanje starog uređaja

- 1 Ovaj simbol prekrížene kante za smeće na kotačima označava kako se otpadni električni i električni proizvodi (WEEE) moraju zbrinjivati odvojeno od komunalnog otpada.
- 2 Dotrajali električni proizvodi mogu sadržavati opasne tvari stoga će ispravno zbrinjavanje vaših dotrajalih uređaja pomoći u sprječavanju potencijalnih negativnih posljedica na okoliš i ljudsko zdravlje. Vaš dotrajao uređaj može sadržavati dijelove koji se mogu ponovo iskoristiti za popravak drugih proizvoda te druge vrijedne materijale koji se mogu reciklirati i tako sačuvati ograničene resurse.
- 3 Ovisno o razini smetnje / štete i dobi stavke, stari proizvodi mogu se popraviti za više radnog života koji će spriječiti izbjeci otpada. Proizvodi koji nisu prikladni za ponovnu uporabu može se reciklirati da se oporavim vrijedne resurse i pomoći da se smanji globalno potrošnju novih sirovina.
- 4 Uređaj možete odnijeti u trgovinu u kojoj ste kupili proizvod ili možete kontaktirati ured za zbrinjavanje otpada kod vaših mjesnih nadležnih tijela te od njih saznati više informacija o najbližem ovlaštenom WEEE sabirnom centru. Za najnovije informacije iz vaše države molimo pogledajte internetske stranice [www.lg.com/global/recycling](http://www.lg.com/global/recycling)



# UPUTSTVO ZA UPOTREBU MIKROTALASNE RERNE

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

MS2042U/MS2042D/MS2043DAR/MS2042DB

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

Autorsko pravo © 2017 LG Electronics. Sva prava zadržana.

## Oprez da biste izbegli moguću preteranu izloženost mikrotalasnoj energiji.

## Oprez

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

### Važno je da ne dirate sigurnosni mehanizam.

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

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

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

## Upozorenje

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

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

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

## Upozorenje

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

# Sadržaj

## 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 cev, 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 proći kroz metal, ali mogu kroz materijale kao što su staklo, porcelan i papir, materijale od kojih je napravljeno bezbedno posuđe za mikrotalasnu pećnicu.

Mikrotalasi ne greju posuđe, mada će se ono eventualno ugrijati 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                                        | 122       |
| Sadržaj                                      | 123       |
| Važna Bezbednosna Uputstva                   | 124 ~ 128 |
| Raspakivanje i instalacija                   | 129 ~ 130 |
| Podešavanje sata                             | 131       |
| Zaštita od dece                              | 132       |
| Kuvanje mikrotalasima                        | 133       |
| Nivo mikrotalasne snage                      | 134       |
| Kuvanje iz dva stupnja                       | 135       |
| Brzi početak                                 | 136       |
| Energetska Ušteda                            | 137       |
| Auto kuvar                                   | 138 ~ 139 |
| Samo-odmrzavanje                             | 140 ~ 141 |
| Brzo odmrzavanje                             | 142 ~ 143 |
| Potpunije ili nepotpunije kuvanje            | 144       |
| Sigurno posuđe za mikrotalase                | 145       |
| Karakteristike hrane i kuvanje mikrotalasima | 146 ~ 147 |
| Pitanja i odgovori                           | 148       |
| Tehničke specifikacije                       | 149       |

Čuvajte ih radi buduće upotrebe. Pre upotrebe pećnice, pročitajte i pridržavajte se svih uputstava u cilju sprečavanja rizika od požara, strujnog udara, povrede ili nastanka štete. U ovom uputstvu nisu opisane sve moguće situacije do kojih može doći. Ukoliko naiđete na probleme koje ne razumete, uvek se obratite serviseru ili proizvođaču.

# Važna bezbednosna uputstva



Ovo je simbol za obaveštenje o bezbednosti. Ovaj simbol vas obaveštava o mogućim opasnostima koje mogu usmrtniti ili povrediti vas ili druge osobe. Sve poruke o bezbednosti biće navedene iza simbola za obaveštenje o bezbednosti ili reči "UPOZORENJE" ili "OPREZ". Značenje tih reči je sledeće:



## UPOZORENJE

Ovaj simbol vas upozorava na opasnosti ili rizične postupke koji mogu izazvati ozbiljne telesne povrede ili smrt.



## OPREZ

Ovaj simbol vas upozorava na opasnosti ili rizične postupke koji mogu izazvati telesne povrede ili imovinsku štetu.



## UPOZORENJE

- Ne** dirajte i ne pokušavajte da podešavate ili popravljate zaptivni sistem na vratima, kontrolnu tablu, sigurnosne brave ili bilo koji drugi deo pećnice koji podrazumeva uklanjanje površine koja štiti od izlaganja mikrotalasnoj energiji. **Ne** koristite pećnicu ako su zaptivni sistem na vratima i okolni delovi u neispravnom stanju. **U**ređaj sme da servisira samo kvalifikovano tehničko lice.
- Z**a razliku od ostalih uređaja, mikrotalasna pećnica je uređaj koji radi pod visokom strujnim naponom. **N**eppravilna upotreba ili nestručna popravka može dovesti do štetnog izlaganja prekomernoj količini mikrotalasne energije ili strujnog udara.
- Ne** koristite pećnicu za sušenje. (**N**pr. uključivanje mikrotalasne pećnice radi sušenja vlažnih novina, odeće, igračka, električnih uređaja, kućnih ljubimaca ili dece itd.).
- T**o može izazvati ozbiljnu pretnju po bezbednost poput požara, opekotina ili iznenadne smrti usled strujnog udara.

- O**vaj uređaj mogu koristiti deca, stariji od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, ili osobe, koje ne poseduju dovoljno iskustva i znanja, ako su pod nadzorom ili su primili uputstva o upotrebi uređaja na siguran način i razumeju uključene opasnosti.
  - N**eppravilna upotreba može dovesti do požara, strujnog udara ili opekotina.
- S**poljni delovi mogu postati vrela tokom upotrebe. **M**lađoj deci ne treba dozvoljavati da prilaze uređaju.
  - M**ogu zadobiti opekotine.
- T**ečnosti i ostala hrana ne smeju se zagrevati u zatvorenim posudama jer postoji opasnost od eksplozije. **U**klonite plastičnu ambalažu sa hrane pre kuvanja ili odmrzavanja. **I**majte u vidu da hranu u nekim slučajevima treba pokriti plastičnom folijom radi podgrevanja ili kuvanja.
  - M**ože doći do eksplozije.
- U**verite se da koristite odgovarajući pribor u svakom režimu rada.



# Važna bezbednosna uputstva

Čuvajte ih radi buduće upotrebe. Pre upotrebe pećnice, pročitajte i pridržavajte se svih uputstava u cilju sprečavanja rizika od požara, strujnog udara, povrede ili nastanka štete. U ovom uputstvu nisu opisane sve moguće situacije do kojih može doći. Ukoliko naiđete na probleme koje ne razumete, uvek se obratite serviseru ili proizvođaču.



## UPOZORENJE

- Nepravilna upotreba može dovesti do oštećenja pećnice i pribora ili izazvati varničenje i požar.
- 7. **D**eci ne treba dozvoliti da se igraju sa priborom niti da se kače za dršku od vrata.
- Mogu se povrediti.
- 8. **A**ko su vrata ili zaptivke vrata oštećeni, rernu ne smete koristiti dok je ne popravi kompetentno lice.
- 9. **O**pasno je da bilo ko osim kompetentnog lica vrši servisiranje ili popravke koje podrazumeva uklanjanje poklopca koji pruža zaštitu od mikrotalasne energije.
- 10. **K**ada se uređaj koristi u kombinovanom režimu deca mogu koristiti rernu pod nadzorom odraslih zbog temperatura koje se postižu.



## OPREZ

- 1. **P**ećnicu ne možete koristiti sa otvorenim vratima zbog sigurnosnih brava ugrađenih u vratni mehanizam. **V**ažno je da ne dirate sigurnosne brave.
- To može dovesti do štetnog izlaganja prekomernoj količini mikrotalasne energije. (Sigurnosne brave automatski isključuju pećnicu kada se otvore vrata.)
- 2. **N**e stavljajte predmete (kao što su kuhinjske krpe, salvete itd.) između otvora pećnice i vrata i pazite da se ostaci hrane ili sredstva za čišćenje ne skupljaju na zaptivnim površinama.

- To može dovesti do štetnog izlaganja prekomernoj količini mikrotalasne energije.

- 3. **N**e koristite pećnicu ako je oštećena. **N**aročito je važno da se vrata pećnice pravilno zatvaraju, kao i da sledeći delovi nisu oštećeni: (1) vrata (iskrivljena), (2) šarke ili brave (slomljene ili labave), (3) zaptivni sistem na vratima i zaptivne površine.

- To može dovesti do štetnog izlaganja prekomernoj količini mikrotalasne energije.

- 4. **U**verite se da je vreme kuvanja pravilno podešeno. **M**anje količine hrane zahtevaju kraće vreme kuvanja ili podgrevanja.

- Prekomerno kuvanje može dovesti do paljenja hrane i oštećenja pećnice.

- 5. **K**ada u mikrotalasnoj pećnici podgrevate tečnost, npr. **S**upe, soseve i napitke:

- \* **I**zbegavajte upotrebu cilindričnih posuda sa uskim grlom.

- \* **N**e pregrevajte tečnost.

- \* **P**romešajte tečnost pre stavljanja posude u pećnicu i ponovo to učinite na polovini procesa podgrevanja.

- \* **N**akon podgrevanja, ostavite posudu da odstoji u pećnici neko vreme. **P**onovo je pažljivo promešajte ili promućkajte i proverite njenu temperaturu pre konzumiranja kako biste izbegli opekotine (pogotovu sadržaj flašica za hranjenje i teglica sa hranom za bebe).

- \* **P**ažljivo rukujte sa posudom. **M**ikrotalasno podgrevanje napitaka može dovesti do zakasnelog eruptivnog vrenja bez vidljivog penušanja. **T**o može dovesti do iznenadnog kipljenja vrele tečnosti.

Čuvajte ih radi buduće upotrebe. Pre upotrebe pećnice, pročitajte i pridržavajte se svih uputstava u cilju sprečavanja rizika od požara, strujnog udara, povrede ili nastanka štete. U ovom uputstvu nisu opisane sve moguće situacije do kojih može doći. Ukoliko naiđete na probleme koje ne razumete, uvek se obratite serviseru ili proizvođaču.

# Važna bezbednosna uputstva

## OPREZ

6. **I**zdurni otvor se nalazi na vrhu pećnice, njenom dnu ili sa strane. **N**e blokirajte odvod.
  - **T**o može dovesti do oštećenja pećnice i narušiti kvalitet kuvanja.
7. **N**e uključujte pećnicu ako je prazna. **K**ada ne koristite pećnicu, najbolje je da u nju stavite čašu vode. **V**oda će bezbedno apsorbovati svu mikrotalasnu energiju ukoliko slučajno uključite pećnicu.
  - **N**epravilna upotreba može dovesti do oštećenja pećnice.
8. **N**e spremajte hranu umotanu u papir za pečenje osim ako to nije navedeno u receptu za hranu koju spremate. **N**e koristite novinski papir umesto pap ira za pečenje.
  - **N**epravilna upotreba može izazvati eksploziju ili požar.
9. **N**e koristite drvene posude i keramičke posude presvučene metalom (npr. zlatom ili srebrom). **U**vek uklonite metalne veze. Pre upotrebe proverite da li je posuđe pogodno za upotrebu u mikrotalasnoj pećnici. **M**etalni kontejneri za hranu i pica nisu dozvoljeni  
**Metallic containers for food and beverages are not allowed** tokom rada mikrotalasne pećnice.
  - **M**ogu se zagrejati i ugljenisati. **M**etalni predmeti mogu izazvati varničenje u pećnici što može dovesti do ozbiljne štete.
10. **N**e koristite proizvode od recikliranog papira.
  - **O**ni mogu sadržati nečistoće koje mogu izazvati varničenje i/ili

pojavu vatre ukoliko se koriste za spremanje hrane..

11. **N**e ispirajte podlogu za pečenje i rešetku tako što ćete ih staviti u vodu odmah nakon pripreme hrane.
  - **T**o može dovesti do njihovog loma ili oštećenja. **N**epravilna upotreba može dovesti do oštećenja pećnice.
12. **P**ostavite pećnicu tako da se prednji deo vrata nalazi 8 cm ili više iza ivice površine na kojoj se ona nalazi kako ja ne biste slučajno zakačili.
  - **N**epravilna upotreba može dovesti do telesnih povreda ili oštećenja pećnice.
13. **P**re pečenja, probušite koru krompira, jabuke ili sličnog voća ili povrća.
  - **M**ože doći do eksplozije.
14. **N**e zagrevajte jaja u ljusci. **J**aja u ljusci i cela tvrdo kuvana jaja ne treba zagrevati u mikrotalasnoj pećnici jer mogu da eksplodiraju, čak i nakon zagrevanja u mikrotalasnoj pećnici.
  - **N**agomilani pritisak unutar jaja izazvaće njegovu eksploziju.
15. **N**e pokušavajte da pržite hranu u pećnici.
  - **T**o može dovesti do iznenadnog kipljenja vrele tečnosti.
16. **A**ko primetite dim (ili se emitira), isključite uređaj na prekidač ili iz struje i ne otvarajte vrata da bi se eventualni plamen sam ugasio.
  - **T**o može izazvati ozbiljnu štetu kao što je požar ili strujni udar.
17. **U**koliko zagrevate hranu u posudama za jednokratnu upotrebu od plastike, papira ili nekog drugog zapaljivog materijala, nadgledajte rad pećnice i često je proveravajte.

# Važna bezbednosna uputstva

Čuvajte ih radi buduće upotrebe. Pre upotrebe pećnice, pročitajte i pridržavajte se svih uputstava u cilju sprečavanja rizika od požara, strujnog udara, povrede ili nastanka štete. U ovom uputstvu nisu opisane sve moguće situacije do kojih može doći. Ukoliko naiđete na probleme koje ne razumete, uvek se obratite serviseru ili proizvođaču.

## OPREZ

- Hrana se može izliti zbog mogućnosti propadanja posude što takođe može izazvati požar.
- 18. Temperatura spoljašnjih površina može biti visoka prilikom rada uređaja. Ne dodirujte vrata pećnice, prednji deo pećnice, zadnji deo pećnice, unutrašnjost pećnice, pribor i posuđe u režimu grila, konvekcije i operacija automatskog kuvanja i pre čišćenja se uverite da ove površine nisu vrele.
- Budući da se ove površine zagrevaju, postoji opasnost od opekotina osim ako ne nosite debele kuhinjske rukavice.
- 19. Pećnicu treba redovno čistiti i uklanjati ostatke hrane. **A**ko se pećnica ne održava čistom, može doći do propadanja njenih površina, što može skratiti životni vek uređaja i eventualno dovesti do opasnih situacija.
- 20. Koristite samo temperature sondu preporučenu za ovu rernu.
- Ne možete utvrditi da je temperatura precizna sa neodgovarajućim termometrom.
- 21. **A**ko spremate kokice, pridržavajte se uputstava proizvođača kokica. **N**e ostavljajte pećnicu bez nadzora tokom kukanja kokica. **A**ko se kokice ne iskokaju u predviđenom vremenu, prekinite pečenje. **Z**a kukanje kokica nikad ne koristite kesu za namirnice. **N**ikad ne pokušavajte da iskokate preostala zrna kukuruza.
- Nemojte peći kukuruz suviše dugo jer to može dovesti do njegovog paljenja.

## 22. Uređaj mora biti uzemljen.

Žice u naponskom kabl su obojene u skladu sa sledećim kodovima

**P**LAVA ~ Neutralna

**S**MEĐA ~ Živa

**Z**ELENA & **Ž**UTA ~ Zemlja

**Z**ato što boje žica u naponski kabl ovog uređaja ne korespondiraju sa obojenim oznakama, identifikujte terminale u vašem kabl na sledeći način :

Žica koja je obojena **PLAVO** mora biti povezan na terminal koji je označen slovom **N** ili crne boje. Žica koja je obojena **SMEĐE** mora biti povezan na terminal koji je označen slovom **L** ili crvene boje. Žica koja je obojena **ZELENO&ŽUTO** ili zeleno, mora biti povezana na terminal koji je označen slovom **G** ili .

**A**ko je oštećen napojni kabl, mora biti zamenjen od strane proizvođača, serviseru ili slično kvalifikovane osobe, kako bi se izbegle moguće opasnosti.

- Nepravilna upotreba može prouzrokovati ozbiljnu električku štetu.

## 23. Ovu pećnicu ne smete koristiti za pripremu hrane u komercijalne svrhe.

- Nepravilna upotreba može dovesti do oštećenja rerni.

## 24. Priključivanje na izvor napajanja može se obaviti putem običnijeg utikača ili ugradnjom prekidača u fiksne električne instalacije u skladu sa pravilima ugradnje električnih instalacija.

- Upotreba neodgovarajućeg utikača ili prekidača može izazvati strujni udar ili požar.

Čuvajte ih radi buduće upotrebe. Pre upotrebe pećnice, pročitajte i pridržavajte se svih uputstava u cilju sprečavanja rizika od požara, strujnog udara, povrede ili nastanka štete. U ovom uputstvu nisu opisane sve moguće situacije do kojih može doći. Ukoliko naiđete na probleme koje ne razumete, uvek se obratite serviseru ili proizvođaču.

# Važna bezbednosna uputstva

## OPREZ

25. **D**eca se ne smiju igrati sa uređajem. Čišćenje i održavanje ne smiju raditi deca bez nadzora.
26. **U**ređaji nisu namenjeni da se njima upravlja spoljnim tajmerom ili zasebnim komandama.
27. **K**oristite samo pribor koji je pogodan za upotrebu u mikrotalasnoj pećnici.
28. **O**va mikrovalna pećnica ne smije biti stavljena u ormar.
29. **O**va mikrovalna pećnica je namenjena da se koristi samostojeća.
30. **I**majte aparat i mrežni kabel izvan dohvata dece mlađe od 8 godina.
31. **V**rata i vanjska površina mogu se ugrijati kada uređaj radi.
32. **O**vaj uređaj je namenjen za upotrebu u domaćinstvu i u sličnim aplikacijama, kao što su:
  - **O**soblje kuhinje područja u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima
  - **S**eoske kuće
  - **K**lijenti u hotelima, motelima i drugim stambenim sredinama
  - **T**ip okruženja noćenje sa doručkom

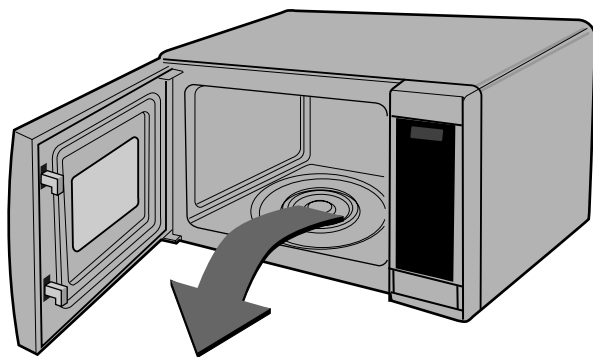
33. **M**ikrotalasna pećnica je namenjena za grejanje hrane i pića.  
**S**ušenje hrane ili odeće i zagrevanje uložaka, papuča, sundera, vlažnih krpa i slično, može dovesti do opasnosti od povrede, paljenja ili požara.
34. **S**adržaj flašica i tegla za dečju hranu moraju biti promućkane ili pretresene i prije potrošnje treba proveriti temperature, da bi se izbegle opekotine.
35. **I**nstalacija koja nije u skladu sa uputstvima, pored uticaja toplote, povećava rizik od nezgode.
36. **N**e upotrebljavati paročistač.
37.  **O**prez, vrela površina.
  - **O**vaj simbol se koristi u slučajevima kada je površina sklona zagrevanju prilikom upotrebe.
38. **N**e ostavljajte objekte (knjiga, kutija, itd) na proizvodu.  
**U**tom slučaju može doći do pregrevanja.
  - **P**roizvoda, zapaljivanja ili može doći do padanja proizvoda, uzrokujući time povredu osobe.

# Raspakivanje i instalacija

*Sledeći osnovna uputstva data na ove dve stranice, moći ćete brzo proveriti da li 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.



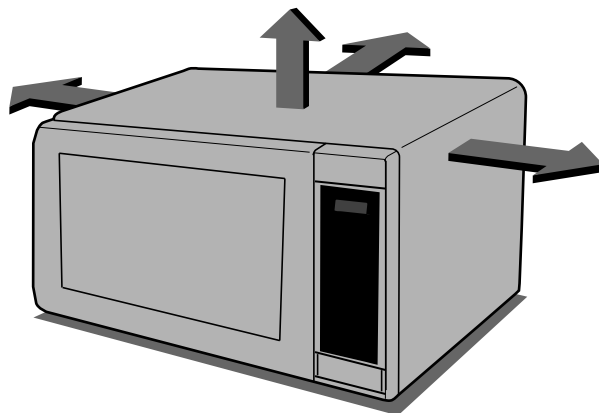
**STAKLENA TACNA**



**ROTIRAJUĆI POSTOLJE**

**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 peč 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 **ROTIRAJUĆI NOSAČ TANJIRA**, a na njega **OKRETNi STAKLENI TANJIR**.

**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 143. stranici.

**6**

Za podešavanje vremena kuvanja od 30 sekundi pritisnite dugme **STOP/CLEAR**, a potom jednom 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 peč 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 prekontrolisati njihovu temperaturu.

# Podešavanje sata



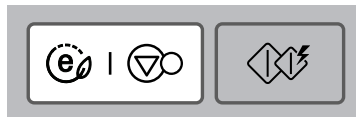
Kada po prvi put uključite pećnicu u struju ili kada struja dođe posle nestanka struje, na displeju će biti prikazano «O»; moraćete ponovo da podesite sat.

Ukoliko sat (ili displej) prikazuje bilo kakve čudne znake, izvucite utikač za vašu mikrotalasnu pećnicu iz utičnice i ponovo ga gurnite i resetujte sat.

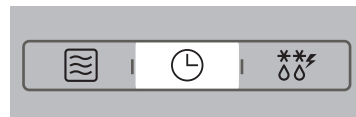
Možete da podesite sat da pokazuje bilo 12 cifara, bilo 24. U sledećem primeru pokazaću vam kako da podesite vreme na 14:35 kada koristite sat sa 24 časa. Proverite da li ste uklonili sve delove pakovanja iz svoje pećnice.

Proverite da li ste pravilno montirali pećnicu, kako je ranije opisano u ovom uputstvu.

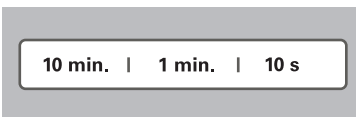
Pritisnite **STOP/CLEAR**



Pritisnite **CLOCK (sat)** jednom.  
(Ukoliko želite da koristite sat koji pokazuje 12 cifara, pritisnite **CLOCK** još jednom. Ukoliko želite da promenite opcije pošto podesite sat, moraćete da isključite pećnicu i da je uključite ponovo.)



Pritisnite **10 MIN** petnaest puta  
Pritisnite **1 MIN** tri puta  
Pritisnite **10 S** pet puta



Pritisnite **CLOCK (sat)** da bi podesili vreme.

Sat će početi 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**.

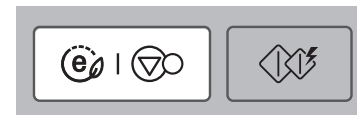
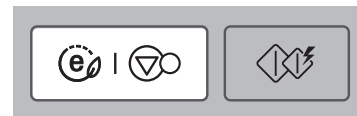
Pritisnite i držite **STOP/CLEAR** dok se na ekranu ne pojavi “**L**” i dok ne čujete pištanje.

**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



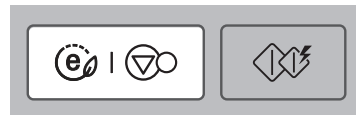
Vašu pećnicu možete podesiti na pet nivoa mikrotalasne snage.

| SNAGA                                  | %    | Snaga |
|----------------------------------------|------|-------|
| <b>VISOKA</b><br>(HIGH MAX)            | 100% | 700 W |
| <b>SREDNJE VISOKA</b><br>(MEDIUM HIGH) | 80%  | 560 W |
| <b>SREDNJA</b><br>(MEDIUM)             | 60%  | 420 W |
| <b>SREDNJE NISKA</b><br>(MEDIUM LOW)   | 40%  | 280 W |
| <b>NISKA (LOW)</b>                     | 20%  | 140 W |

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

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

Pritisnite **STOP/CLEAR**.

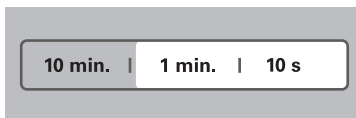


Pritisnite **MICRO** dva puta da bi odabrali snagu od 80%.

Na displeju će se pojaviti broj "560".



Pritisnite **1 MIN** 5 puta.  
Pritisnite **10 S** 3 puta.



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<br/>(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%         | 700 W |
| <b>SREDNJE<br/>VISOKA<br/>(MEDIUM<br/>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%          | 560 W |
| <b>SREDNJA<br/>(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%          | 420 W |
| <b>SREDNJE<br/>NISKA<br/><br/>(MEDIUM LOW)</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sve vrste odmrzavanja</li> <li>• Topljenje putera i čokoladu</li> <li>• Kuvanje manje mekanih komada mesa</li> </ul>                                                        | 40%          | 280 W |
| <b>NISKA (LOW)</b>                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Smekšavanje putera i sira</li> <li>• Smekšavanje zaleđenog sladoleda</li> <li>• Narastanje testa</li> </ul>                                                                 | 20%          | 140 W |



# Kuvanje iz dva stepena

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 280 W.



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** 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/CLEAR**.

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

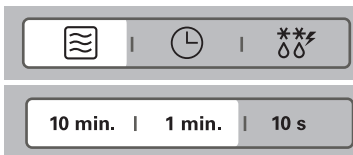
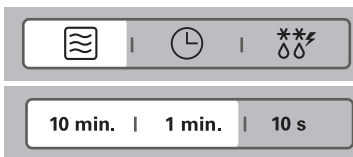
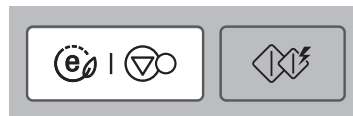
Pritisnite **10 MIN** jednom.  
Pritisnite **1 MIN** jednom.

Podesite snagu i vreme kuvanja za drugi stupanj. Pritisnite **MICRO** četiri puta da bi izabrali jačinu od 280 W.

Pritisnite **10 MIN** tri puta.  
Pritisnite **1 MIN** pet puta.

Pritisnite **START**.

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



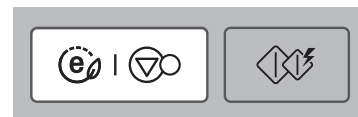
# Brzi početak

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



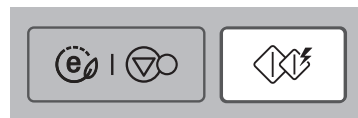
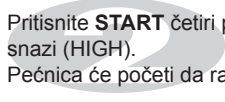
Opcija **QUICK START** omogućava vam da u intervalima od 30 sekundi podesite visoku snagu kuvanja pritiskom na dugme START.

Pritisnite **STOP/CLEAR**.

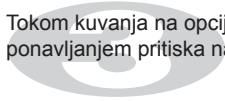


Pritisnite **START** četiri puta da podesite 2 minuta na visokoj snazi (HIGH).

Pečnica će početi da radi i pre nego pritisnete četvrti put.



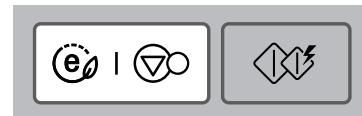
Tokom kuvanja na opciji **QUICK START**, možete produžiti vreme kuvanja ponavljanjem pritiska na dugme **START**.



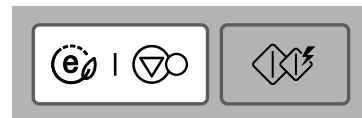


ECO ON karakteristika štedi energiju isključivanjem displeja. Takođe, displej će se isključiti ukoliko nije aktivan 5 minuta.

Pritisnite **STOP/CLEAR (ECO ON)**.  
Na displeju će se pojaviti "0".



Pritisnite **STOP/CLEAR (ECO ON)**.



Pritisnite bilo koje dugme da bi ponovo uključili displej.



# Auto Kuhar

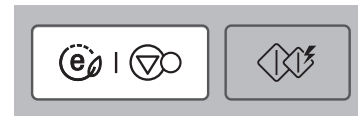
U sledecem primeru pokazacu vam kako možete da skuvate 0.6 Kg sveže povrće.



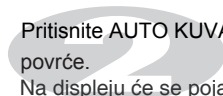
AUTO KUHAR vam omogućava da skuvate svoju omiljenu hranu na jednostavan način, birajući vrstu hrane i unošenjem težine izabrane hrane.

| Kategorija       | AUTO KUHAR<br>Pritisnite |        |
|------------------|--------------------------|--------|
| Krompir u ljusci | <b>1</b>                 | jednom |
| Sveže povrće     | <b>2</b>                 | puta   |
| Smrznuto povrće  | <b>3</b>                 | puta   |

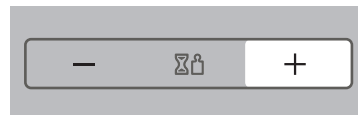
Pritisnite STOP/CLEAR.



Pritisnite AUTO KUHAR dva puta da biste izabrali Sveže povrće.  
Na displeju će se pojaviti broj "Ac-2".



Pritisnite taster **More** pet puta da biste uneli 0.6 kg.



Pritisnite START.



| VRSTA HRANE                | TEMPERATURA HRANE | KUHINJSKI PRIBOR               | MAKSIMALNA TEŽINA | UPUTSTVA                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------|-------------------|--------------------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Krompir u ljusci (Ac-1) | Sobna             | Stakleni poslužavnik           | 0.1 kg ~ 1.0 kg   | Izaberite krompire osrednje veličine (170-200 g). Operite i osušite krompire. Izbodite krompire par puta viljužkom. 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 (Ac-2)     | Sobna             | Činija za mikrotalasnu pećnicu | 0.2 kg ~ 0.8 kg   | Stavite povrće u činiju za mikrotalasnu pećnicu. Dodajte vodu. Pokrijte pokrivačem. Posle kuvanja, promežajte i ostavite da odstoje dva minuta. Dodajte vodu prema količini:<br>**0.2 kg - 0.4 kg : 2 supene kašike<br>**0.5 kg - 0.8 kg : 4 supene kašike                                    |
| 3. Smrznuto povrće (Ac-3)  | Smrznuto          | Činija za mikrotalasnu pećnicu | 0.2 kg ~ 0.8 kg   | Stavite povrće u činiju za mikrotalasnu pećnicu. Dodajte vodu. Pokrijte pokrivačem. Posle kuvanja, promežajte i ostavite da odstoje dva minuta. Dodajte vodu prema količini:<br>**0.2 kg - 0.4 kg : 2 supene kašike<br>**0.5 kg - 0.8 kg : 4 supene kašike                                    |

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.

# Samo-odmrzavanje



Vaša mikrotalasna pećnica se može podesiti 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** podesićete različite kategorije odmrzavanja.

## Kategorija Pritisnite DEFROST

**MESO (MEAT)** **1** jednom

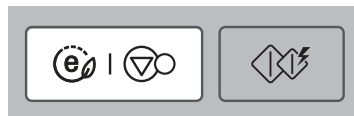
**PERAD (POULTRY)** **2** puta

**RIBA (FISH)** **3** puta

**HLEB (BREAD)** **4** puta

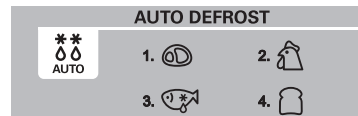
Pritisnite **STOP/CLEAR**.

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



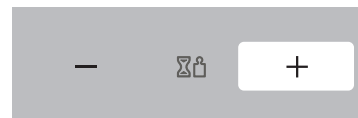
Pritisnite **AUTO DEFROST** dva puta da biste podesili na program za odmrzavanje piletine.

Na displeju će se pojaviti broj "dEF2".



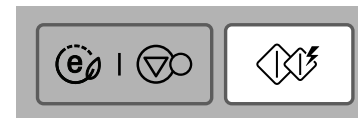
Unesite težinu smrznute hrane koju želite da razmrznete.

Pritisnite **MORE** četrnaest puta da bi uneli težinu 1.4 kg.



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 odmrzli 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 pileline 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><br><b>(MEAT)</b><br>(dEF1)<br><b>Perad</b><br><b>(POULTRY)</b><br>(dEF2)<br><b>Riba</b><br><b>(FISH)</b><br>(dEF3) | 0,1 ~ 4,0 kg | Mikrotalasno posuđe (plitak tanjir) | <b>Meso</b><br>Mlevena govedina, fileti, kockice za paprikaš, bubrežnjak, veliki komadi za dinstanje, but (u komadu), pljeskavice, krmenadle, jagnjeće kotlete, rolovano pečenje, kobasica, kotleti (2 cm).<br>Kada čujete pištanje, prevrnite.<br>Nakon odmrzavanja, ostavite da odstoji 5-15 minuta.<br><br><b>Perad</b><br>Celo pile, bataci, belo meso, ćureće belo meso (ispod 2 kg).<br>Kada čujete pištanje, prevrnite.<br>Nakon odmrzavanja, ostavite da odstoji 20-30 minuta.<br><br><b>Riba</b><br>Fileti, šnicle, cela riba, plodovi mora<br>Kada čujete pištanje, prevrnite.<br>Nakon odmrzavanja, ostavite da odstoji 10-20 minuta. |
| <b>Hleb</b><br><b>(BREAD)</b><br>(dEF4)                                                                                        | 0,1 ~ 0,5 kg | Papirna salvetica ili plitak tanjir | Kriške hleba, zemičke, baget itd.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

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

## Brzo odmrzavanje



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 čujete pištanje kada treba da otvorite vrata, prevrnete 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<br>(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.



U sledećem primeru pokažaću vam kako da promenite već postojeće programe za Auto kuvanje da bi dobili duže ili kraće vreme kuvanja.

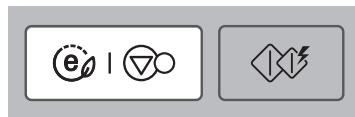
## Potpunije ili nepotpunije kuvanje



Ako tijekom korištenja **AUTO COOK** programa primijetite da vam je hrana previše ili premalo kuhana, možete produžiti ili skratiti vrijeme kuhanja pritiskom na tipke + / -

Ako kuhate bez Auto funkcije, možete produžiti vrijeme kuhanja u bilo kojem momentu, pritiskanjem na + / - tipke.  
Nije potrebno zaustavljati kuvanje.

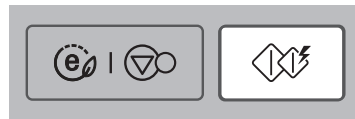
Pritisnite **STOP/CLEAR (STOP/PONIŠTI)**



Podesite potreban program za **AUTO KUVANJE**.  
Odaberite težinu hrane.



Pritisnite **START**.



Pritisnite **MORE (više)**.  
Vreme kuvanja će se povećati za 10 sekundi pri svakom pritisku tastera.



Pritisnite **LESS (manje)**.  
Vreme kuvanja će se smanjiti za 10 sekundi pri svakom pritisku tastera.

# 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 apsorbovala 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 salvete 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 zavistiti od toga koliko pažnje posvećujete hrani koju kuvate. Uvek nadgledajte hranu dok kuvate. Vaša mikrotalasna pećnica ima svetlo koje se automatski pali kada pećnica počne da radi promešate, dignete gore i slično smatrajte minimalnim, preporučenim postupcima. Ako vam se čini da se hrana nejednako kuva, prosto uradite šta mislite da je potrebno da rešite problem.

## Faktori koji utiču na vreme kuvanja

Mnogi faktori utiču na vreme kuvanja. Temperatura sastojaka koje koristite mnogo znači pri kuvanju u mikrotalasnoj pećnici. Na primer, kolaču koji spremate sa ledeno hladnim puterom, mlekom i jajima će trebati znatno više vremena da se ispeče nego onome koga spremate sa sastojcima koji imaju sobnu temperaturu. Recepti u ovoj knjizi pružaju 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 toplote koju proizvode mikrotalasi, relativno suva hrana, kao pečenje i neko povrće, treba ili da se popraska vodom pre kuvanja ili da se pokrije kako bi se zadržali sokovi.

## Sadržaj kosti i masti u hrani

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

## Količina hrane

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

## Oblik hrane

Mikrotalasi prodru u hranu samo oko 2,5 cm, a unutrašnjost hrane se skuva pošto prodre toplota generisana na površini. Samo se spoljašnjost hrane skuva mikrotalasnom energijom: ostatak se skuva kondukcijom toplote. Najgori mogući oblik hrane je debela kocka. Čoškovi će izgoriti mnogo pre nego što se centar i ugreje. 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 pilećina 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 ugrejati 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 kuanju sa mikrotalasnom pećnicom. U konvencionalnom kuanju, 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.

## Prevrtanje

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 četvrougaone 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 oditi 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 kuanja. Takva hrana uključuje žumance i belance od jajeta, školjke i ostrige i voće i povrće u komadu.

## Proverite da li je kuvano

Hrana se toliko brzo kuva u mikrotalasnoj pećnici da je potrebno češće probati da li je skuvana. Neka se hrana ostavlja u mikrotalasnoj pećnici dok se potpuno ne skuva, ali većina hrane, uključujući meso i piletinu, vadi se iz pećnice dok je još malo nedokuvana i ostavi se da odstoji kako bi se kuanje 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 kuanje, 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 kuanja. Vlažnom krpom obrišite ili pokupite mrvice koje zapadnu između vrata i okvira. Važno je da se ova površina održava čistom kako bi obezbedili dobro dihtovanje. Masne mrlje operite sapunjavom krpom, isperite i posušite. Nemojte koristiti jake deterdžente i abrazivna sredstva. Staklena tacna može se oprati ručno ili u mašini za suđe.

### 2. Održavajte čistom 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 ABRATIVNA 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.

**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.



# Tehničke specifikacije

## Tehničke specifikacije

|                              | MS2042U/MS2042D/MS2043DAR/MS2042DB                  |
|------------------------------|-----------------------------------------------------|
| Ulazna snaga                 | 230 V AC / 50 Hz                                    |
| Snaga                        | 700 W (IEC60705 standard)                           |
| Mikrotalasna frekvencija     | 2,450 MHz +/- 50MHz(grupa 2/klasa B)                |
| Spoljašnje dimenzije         | 455 mm (širina) x 260 mm (visina) x 330 mm (dubina) |
| Potrošnja struje mikrotalasi | 1,000 W                                             |

Oprema za grupu 2: Grupa 2 sadrži svu ISM RF opremu kod koje je energija radio-frekvencije u opsegu frekvencije od 9 kHz to 400GHz namerno generisana i koristi se, ili se isključivo koristi, u obliku elektromagnetnog zračenja, induktivnog i/ili kapacitivnog spajanja, za rad sa materijalom ili u svrhe provere/analize.

Oprema klase B je oprema pogodna za korišćenje u domaćem okruženju i u okruženju koje je direktno povezano sa niskonaponskom mrežom za napajanje koja služi za napajanje zgrada u domaće namene.



### Odlaganje starog aparata

1. Ovaj simbol precrta na kanta za smeće pokazuje da električni i elektronski otpad (WEEE) treba da se odlaže odvojeno od običnog komunalnog otpada.
2. Stari električni aparati mogu da sadrže otrovne supstance, tako da će pravilno odlaganje Vašeg starog aparata pomoći sprečavanju pojave negativnih posledica po životnu sredinu i zdravlje ljudi. Vaš stari aparat može da sadrži delove za višekratnu upotrebu koji se mogu koristiti za zamenу drugih proizvoda i druge vredne materijale koji se mogu reciklirati radi očuvanja ograničenih resursa.
3. Vaš aparat možete da odnesete u radnju gde ste ga kupili ili da kontaktirate lokalnu vladinu kancelariju za otpad kako biste dobili informaciju o najbližoj autorizovanoj WEEE stanici za odlaganje ovog otpada. Za najnovije informacije za Vašu zemlju, molimo Vas da pogledate web stranicu [www.lg.com/global/recycling](http://www.lg.com/global/recycling)



## MANUAL DE UTILIZARE

# CUPTOR CU MICROUND

CITIȚI CU ATENȚIE MANUALUL DE UTILIZARE ÎNAINTE DE OPERARE.

MS2042U/MS2042D/MS2043DAR/MS2042DB

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

Copyright © 2017 LG Electronics. Toate drepturile rezervate

## Precauții pentru a evita o posibilă expunere la energia excesivă degajată de microunde

Nu puteți folosi cuptorul cu ușa deschisă, din cauza dispozitivelor de siguranță implantate în mecanismul ușii. Aceste dispozitive de siguranță opresc automat orice activitate de preparare termică când ușa este deschisă; ceea ce, în cazul unui cuptor cu microunde, poate da naștere la o expunere nocivă la energia degajată de microunde.

**Este important să nu forțați dispozitivele de siguranță.**

Nu așezați nici un obiect între partea frontală a cuptorului și ușă și nu lăsați reziduurile alimentare sau de la curățare să se adune pe suprafețele de etanșare.

Nu folosiți cuptorul dacă este defect. Este important mai ales ca ușa cuptorului să se închidă bine și să nu existe deteriorări la: (1) ușă (îndoită), (2) balamale și zăvoare (rupte sau slăbite), (3) dispozitivele de etanșare a ușii și suprafețele de etanșare.

Cuptorul nu trebuie ajustat sau reparat decât de personalul calificat de la service.

### **Atenție**

**Asigurați-vă că timpii de preparare sunt setați corect, deoarece depășirea acestora poate conduce la aprinderea alimentelor și deteriorarea cuptorului**

Când încălziți lichide, de exemplu supe, sosuri și băuturi în cuptorul cu microunde, poate avea loc supraîncălzirea lichidului peste punctul de fierbere fără ca fierberea să fie vizibilă. Prin urmare, lichidul fierbinte poate da în foc. Pentru a preveni apariția unei astfel de situații, parcurgeți următorii pași:

1. Evitați să folosiți recipiente cu laturile drepte și cu gâtul subțire.
2. Nu supraîncălziți.
3. Amestecați lichidul înainte de a așeza recipientul în cuptor și din nou la jumătatea timpului de încălzire.
4. După încălzire, lăsați-l să stea în cuptor puțin timp, amestecați sau agitați din nou cu grijă și verificați temperatura sa înainte de consum, pentru a evita arsurile (mai ales conținutul biberoanelor și al recipientelor cu alimente pentru bebeluși). Aveți grijă când manevrați recipientul.

### **Atenție**

**Lăsați întotdeauna alimentele să stea după ce au fost preparate în cuptorul cu microunde și verificați temperatura lor înainte de consum. Mai ales conținutul biberoanelor și al recipientelor cu alimente pentru bebeluși.**

# Cuprins

## Cum funcționează cuptorul cu microunde

Microundele reprezintă o formă de energie similară undelor radio și TV și luminii obișnuite. În mod normal, microundele se răspândesc în exterior, pe măsură ce călătoresc prin atmosferă și dispar fără nici un efect. Totuși, cuptoarele cu microunde dispun de un magnetron care are ca scop utilizarea energiei din microunde. Electricitatea pusă la dispoziția tubului magnetronic este folosită la energia cu microunde creată.

Aceste microunde intră în zona de preparare termică prin deschizăturile din interiorul cuptorului. În partea de jos a cuptorului se află un platan sau o tavă. Microundele nu pot trece prin pereții metalici ai cuptorului, însă pot penetra materiale ca sticla, porțelanul și hârtia, materiale din care sunt fabricate vasele de gătit sigure pentru microunde.

Microundele nu încălzesc vasele de gătit, deși este posibil ca acestea să se încălzească de la căldura generată de alimente.

## Un aparat foarte sigur

**Cuptorul cu microunde reprezintă unul dintre cele mai sigure aparate electrocasnice. Când se deschide ușa, cuptorul oprește automat producerea de microunde.**

**Energia microundelor este convertită complet în căldură când intră în alimente, nemădormind energie care să fie nocivă pentru dvs. când mâncați alimentul respectiv.**

|                                                               |           |
|---------------------------------------------------------------|-----------|
| Precauții                                                     | 152       |
| Cuprins                                                       | 153       |
| Instrucțiuni importante pentru siguranță                      | 154 ~ 158 |
| Despachetare și instalare                                     | 159 ~ 160 |
| Setarea ceasului                                              | 161       |
| Blocare pentru copii                                          | 162       |
| Preparare la Micro Power                                      | 163       |
| Nivel Micro Power                                             | 164       |
| Gătirea în două etape                                         | 165       |
| Pornire rapidă                                                | 166       |
| Economisirea Energiei                                         | 167       |
| Autopreparare                                                 | 168 ~ 169 |
| Autodezghețare                                                | 170 ~ 171 |
| Decongelare rapidă                                            | 172 ~ 173 |
| Gătirea în timp mai lung sau mai scurt                        | 174       |
| Ustensile sigure pentru microunde                             | 175       |
| Caracteristicile alimentelor și preparare la microunde        | 176 ~ 177 |
| Întrebări și răspunsuri                                       | 178       |
| Informații despre alimentarea la priză / specificații tehnice | 179       |

Vă rugăm să păstrați documentul pentru referințe ulterioare. Citiți și urmați toate instrucțiunile înainte de a utiliza cuptorul pentru a preveni riscul de incendiu, șoc electric, rănire sau avariere atunci când utilizați cuptorul. Ghidul nu acoperă toate posibilele situații ce pot apărea. Întotdeauna contactați agentul dvs. sau producătorul pentru problemele pe care nu le înțelegeți.

# Instrucțiuni importante pentru siguranță



Acesta este simbolul de alertă pentru siguranță. Acest simbol vă alertează pentru posibilele pericole ce vă pot ucide sau răni pe dvs. sau pe alții. Toate mesajele de siguranță vor urma simbolul de alertă de siguranță, fie cu cuvântul 'ATENȚIE' sau 'PRECAUȚIE'. Aceste cuvinte înseamnă:



## ATENȚIE

Acest simbol vă va alerta cu privire la pericole sau practici care nu sunt sigure ce pot cauza leziuni grave asupra corpului sau moare.



## PRECAUȚIE

Acest simbol vă va alerta cu privire la pericole sau practici care nu sunt sigure ce pot cauza leziuni grave asupra corpului sau pot aduce avarii asupra diferitelor bunuri.



## ATENȚIE

- 1. Nu încercați să modificați sau să faceți ajustări sau reparații la ușa, la sigiliile ușii, la panoul de control, la comutatoarele de siguranță sau orice altă componentă a cuptorului ce poate implica înlăturarea vreunui capac ce protejează împotriva expunerii la microunde. Reparațiile trebuie realizate doar de tehnicieni calificați.**
  - ☛ Spre deosebire de alte dispozitive, cuptorul cu microunde este un echipament cu un voltaj ridicat și de înaltă tensiune. Utilizarea greșită sau repararea poate duce la o expunere la energie excesivă cu microunde sau la șoc electric.
- 2. Nu utilizați cuptorul în scop de de-umidificare. (de ex. Utilizarea cuptorului cu microunde pentru ziare ude, haine, jucării, dispozitive electrice, animale de companie sau copii etc.)**
  - ☛ Poate cauza avarii grave precum incendii, arsuri sau moarte subită datorată șocului electric.

- 3. Dispozitivul nu trebuie utilizat de copii mici sau persoane în vârstă. Permiteți copiilor să utilizeze cuptorul fără supraveghere doar atunci când li s-au dat instrucțiunile adecvate pentru ca aceștia să utilizeze cuptorul într-un mod sigur și atunci când se înțeleg pericolele utilizării neadecvate.**
  - ☛ Utilizarea neadecvată poate cauza avarii precum incendii, șoc electric sau arsuri.
- 4. Părțile accesibile se pot încălzi în timpul utilizării. Copiii mici trebuie ținuti la distanță.**
  - ☛ Este posibil să se ardă.
- 5. Lichidele sau alimentele nu trebuie încălzite în recipiente închise deoarece pot exploda. Înlăturați ambalajul de plastic de pe alimente înainte de gătire sau decongelare. Țineți cont că în unele cazuri, alimentele trebuie acoperite cu folie de plastic, pentru încălzire sau gătire.**
  - ☛ Acestea pot izbucni.
- 6. Fiți sigur să utilizați cum trebuie accesoriile pe fiecare mod de operare.**
  - ☛ Utilizarea greșită poate duce la avarierea cuptorului și a accesoriilor sau pot crea scântei sau incendii.

# Instrucțiuni importante pentru siguranță

Vă rugăm să păstrați documentul pentru referințe ulterioare. Citiți și urmați toate instrucțiunile înainte de a utiliza cuptorul pentru a preveni riscul de incendiu, șoc electric, rănire sau avariere atunci când utilizați cuptorul. Ghidul nu acoperă toate posibilele situații ce pot apărea. Întotdeauna contactați agentul dvs. sau producătorul pentru problemele pe care nu le înțelegeți.

## ATENȚIE

- Copiii nu au voie să se joace cu accesoriile sau să tragă de mânerul ușii.**
  - Este posibil să se rănească.
- Dacă ușa sau sigiliile ușii sunt avariate, cuptorul trebuie să nu mai funcționeze până ce nu este reparat de o persoană competentă.**
- Este periculos pentru altă persoană decât cea competentă să execute orice serviciu sau operațiune de reparare ce implică înlăturarea capacului ce protejează împotriva expunerii la energie cu microunde.**
- Atunci când dispozitivul este operat într-un mod combinat, copiii trebuie să utilizeze cuptorul sub supravegherea unui adult datorită temperaturii generate.**

## PRECAUȚIE

- Nu puteți opera cuptorul cu ușa deschisă datorită dispozitivelor de blocare de siguranță din mecanismul ușii. Este important să nu modificați dispozitivele de blocare de siguranță.**
  - Acest lucru poate duce la expunerea la energie excesivă cu microunde. (Dispozitivele de blocare de siguranță se închid automat atunci când se desfășoară orice activitate de gătit, când ușa este deschisă.)
- Nu așezați nici un obiect (precum prosop de bucătărie, șervețel, etc.) între partea din față a cuptorului și ușa și nu permiteți ca alimentele sau reziduurile de la detergent să se acumuleze pe suprafața de etanșare.**

- ☛ Poate duce la o expunere dăunătoare la energie excesivă cu microunde.
- Nu operați cuptorul dacă este avariât. Este foarte important ca ușa cuptorului să se închidă corect și să nu existe avarii la: (1) ușa (îndoită), (2) balamale și clanțe (rupte sau slăbite), (3) sigiliile ușii și suprafețele de sigilare.**
    - ☛ Poate duce la o expunere dăunătoare la energie excesivă cu microunde.
  - Vă rugăm să vă asigurați că timpii de gătit sunt setați corect, cantitățile mici de alimente necesită un timp mai scurt de gătit sau încălzire.**
    - ☛ Gătirea în exces poate duce la aprinderea alimentelor și astfel se avariază cuptorul.
  - Atunci când se încălzesc lichide, de exemplu supe, sosuri și băuturi în cuptorul cu microunde,**
    - \* Evitați utilizarea recipientelor drepte cu gâtul strâmt.
    - \* Nu supraîncălziți.
    - \* Amestecați lichidul înainte de a așeza recipientul în cuptor și din nou la mijlocul perioadei de încălzire.
    - \* După încălzire, lăsați să stea în cuptor pentru o perioadă scurtă de timp; amestecați sau agitați din nou cu grijă și verificați temperatura înainte de a consuma pentru a evita arsurile (în special, conținutul biberoanelor și al borcânelor cu mâncare pentru bebeluși).
    - ☛ Aveți grijă atunci când manevrați un recipient. Încălzirea la cuptorul cu microunde a băuturilor poate duce la o erupție de fierbere cu întârziere, fără a exista bule. Acest lucru poate face ca lichidele fierbinți să dea pe afară.

Vă rugăm să păstrați documentul pentru referințe ulterioare. Citiți și urmați toate instrucțiunile înainte de a utiliza cuptorul pentru a preveni riscul de incendiu, șoc electric, rănire sau avariere atunci când utilizați cuptorul. Ghidul nu acoperă toate posibilele situații ce pot apărea. Întotdeauna contactați agentul dvs. sau producătorul pentru problemele pe care nu le înțelegeți.

## ***Instrucțiuni importante pentru siguranță***



### **PRECAUȚIE**

- 6. Pe partea de sus, de jos sau în lateral a cuptorului este localizată o ieșire de evacuare. Nu o blocați.**
  - ⦿ Acest lucru poate duce la avarierea cuptorului și la obținerea unor rezultate scăzute.
- 7. Nu operați cuptorul atunci când este gol. Cel mai bine este să lăsați un pahar cu apă în cuptor atunci când nu se utilizează. Apa va absorbi în siguranță toată energia cu microunde, dacă cuptorul este pornit accidental.**
  - ⦿ Utilizare a neadecvată poate duce la avarierea cuptorului.
- 8. Nu gătiți alimente acoperite cu prosoape de hârtie, decât dacă în cartea de bucate există instrucțiuni pentru alimentele pe care le gătiți. Și nu utilizați ziare în loc de prosoape de hârtie pentru gătit.**
  - ⦿ Utilizarea incorectă poate duce la explozie sau incendiu.
- 9. Nu utilizați recipiente de lemn sau ceramică ce au inserții de metal (de ex. de aur sau argint). Întotdeauna înlăturați părțile metalice. Verificați dacă ustensilele sunt potrivite pentru a le utiliza în cuptoarele cu microunde, înainte de a le utiliza.**
  - ⦿ Se pot încălzi și carboniza. Obiectele de metal în special pot produce scântei în cuptor și pot cauza avarii grave.
- 10. Nu utilizați produse din hârtie reciclată.**
  - ⦿ Acestea pot conține impurități ce pot produce scântei și/sau foc atunci când se utilizează la gătit.
- 11. Nu clătiți tava și etajera punându-le în apă imediat după ce gătiți. Acest lucru poate duce la rupere sau la avariere.**

- ⦿ Utilizarea greșită poate avaria cuptorul.
- 12. Așezați cuptorul în așa fel încât partea din față a ușii să fie cu 8 cm sau mai mult în spatele marginii suprafeței pe care este așezat, pentru a evita aplecarea accidentală a aparatului.**
    - ⦿ Utilizarea greșită poate duce la rănire și la distrugerea cuptorului.
  - 13. Înainte de a găti, înțepați coaja cartofilor, a merelor sau a oricărui fruct sau legumă.**
    - ⦿ Acestea pot plesni.
  - 14. Nu gătiți ouă în coajă. Ouăle în coajă și cele fierte nu trebuie încălzite în cuptorul cu microunde deoarece pot plesni, chiar și după ce încălzirea s-a oprit.**
    - ⦿ În ou se va acumula presiune, care va izbucni.
  - 15. Nu încercați să prăjiți grăsimi în cuptor.**
    - ⦿ Acest lucru poate duce la supra-fierbere a lichidului peste recipient.
  - 16. Dacă apare fum, închideți sau deconectați cuptorul de la curent și țineți ușa închisă pentru a suprima flăcările.**
    - ⦿ Acest lucru poate cauza avarii grave precum incendiu sau șoc electric.
  - 17. Atunci când alimentele sunt încălzite sau găsite în recipiente de unică folosință realizate din plastic, hârtie sau alte materiale combustibile, aveți grijă la cuptor și verificați-l frecvent.**
    - ⦿ Alimentele pot curge din cauza posibilității ca recipientul să se deterioreze, ce poate cauza de asemenea un incendiu.
  - 18. Temperatura suprafețelor accesibile poate fi ridicată atunci când este operat aparatul. Nu atingeți ușa cuptorului, recipientului exterior, recipientului din spate, cavitatea cuptorului, accesoriile și vasele în timpul modului grill, modului convecției și operațiunilor de auto-gătire, înainte de a pune mâna aveți grijă să nu fie fierbinți.**



# Instrucțiuni importante pentru siguranță

Vă rugăm să păstrați documentul pentru referințe ulterioare. Citiți și urmați toate instrucțiunile înainte de a utiliza cuptorul pentru a preveni riscul de incendiu, șoc electric, răniri sau avarieri atunci când utilizați cuptorul. Ghidul nu acoperă toate posibilele situații ce pot apărea. Întotdeauna contactați agentul dvs. sau producătorul pentru problemele pe care nu le înțelegeți.



## PRECAUȚIE

- ⦿ Pe măsură ce devin fierbinți, există pericolul de ardere, în cazul în care nu purtați mănuși groase de gătit.
- 19. Cuptorul trebuie curățat regulat și orice depozite de alimente trebuie înlăturate.**
- ⦿ Neîndeplinirea cerințelor de menținere a cuptorului în condiții curate poate duce la deteriorarea suprafeței. Acest lucru poate afecta în mod advers viața aparatelor și poate duce la o situație periculoasă.
- 20. Utilizați doar sonda de temperatură recomandată pentru acest cuptor.**
- ⦿ Nu puteți preconiza că temperatura este potrivită cu o sondă de temperatură neadecvată.
- 21. Urmăriți toate instrucțiunile date de fiecare producător pentru produsele popcorn. Nu lăsați cuptorul nesupravegheat în timp ce porumbul înfloarește. Dacă porumbul nu înfloarește după timpul sugerat, opriți cuptorul. Nu utilizați niciodată o pungă maro de hârtie pentru popcorn. Nu încercați niciodată să faceți resturi de boabe.**
- ⦿ Supra-încălzirea poate duce la incendiarea porumbului.
- 22. Acest aparat trebuie să aibă împământare. Cablurile din rețeaua de alimentare cu electricitate sunt colorate conform următoarelor coduri**
- ALBASTRU ~ Neutru**  
**MARO ~ Parcurs de curent**  
**VERDE & GALBEN ~ Pământ**

Deoarece culorile cablurilor din rețeaua de alimentare cu electricitate din acest aparat pot să nu corespundă cu marcările colorate e identifică terminalele din priză, procedați după cum urmează:

Cablul colorat **ALBASTRU** trebuie conectat la terminalul marcat cu litera **N** sau colorat **NEGRU**. Cablul care este colorat **MARO** trebuie conectat la terminalul marcat cu litera **L** sau colorat în **ROȘU**. Cablul colorat **VERDE & GALBEN** sau **VERDE** trebuie conectat la terminalul marcat cu litera **G** sau .

Dacă cablul de alimentare este avariât, trebuie înlocuit de producător, de agentul de service sau de o persoană calificată pentru a evita potențialele pericole.

- ⦿ Utilizarea greșită poate cauza avarii electrice.
- 23. Acest cuptor nu trebuie utilizat pentru scopuri comerciale de catering.**
- ⦿ Utilizarea greșită poate duce la avariarea cuptorului.
- 24. Cuptorul cu microunde trebuie operat cu ușa decorativă deschisă dacă cuptorul cu microunde se află în dulap.**
- ⦿ Dacă ușa este închisă în timp ce funcționează, fluxul de aer va crea un incendiu sau avarii la cuptor sau dulap.
- 25. Conexiunea poate fi realizată cu priza accesibilă sau prin încorporarea unui comutator în cablajul fix conform regulamentelor de cablare.**
- ⦿ Utilizarea unei prize neadecvate sau a unui comutator poate duce la șoc electric sau incendiu.

Vă rugăm să păstrați documentul pentru referințe ulterioare. Citiți și urmați toate instrucțiunile înainte de a utiliza cuptorul pentru a preveni riscul de incendiu, șoc electric, rănire sau avariere atunci când utilizați cuptorul. Ghidul nu acoperă toate posibilele situații ce pot apărea. Întotdeauna contactați agentul dvs. sau producătorul pentru problemele pe care nu le înțelegeți.

## ***Instrucțiuni importante pentru siguranță***



### **PRECAUȚIE**

- 26. Trebuie monitorizat pentru a nu permite copiilor să se joace cu dispozitivul.**
- 27. Dispozitivele trebuie operate printr-un temporizator extern sau prin control separat.**
- 28. Utilizați doar ustensile potrivite pentru utilizarea în cuptoarele cu microunde.**
- 29. Cuptorul cu microunde nu se va așeza în dulap decât dacă a fost testat în dulap.**
- 30. Acest aparat nu se utilizează de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe, decât dacă au fost supravegheați sau au primit instrucțiuni cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor. Curățarea și întreținerea nu se vor efectua de către copii, decât dacă au peste 8 ani și peste 8 ani și peste 8 ani și sunt supravegheați.**
- 31. Înălțimea minimă a spațiului necesar deasupra suprafeței cuptorului.**
- 32. Cuptorul cu microunde trebuie utilizat ca entitate de sine stătătoare.**
- 33. Temperatura suprafeței accesibile poate fi ridicată atunci când se utilizează aparatul.**

**34. Nu lăsați aparatul și cablul la îndemâna copiilor mai mici de 8 ani.**

**35. Ușa sau suprafața exterioară se poate încălzi atunci când aparatul funcționează.**

**36. Nu folosiți aparate de curățat cu aburi .**

**37.  Atenție, suprafață fierbinte.**

⦿ Atunci când simbolul este semnalizat, înseamnă că suprafețele sunt susceptibile să se încălzească în timpul utilizării.

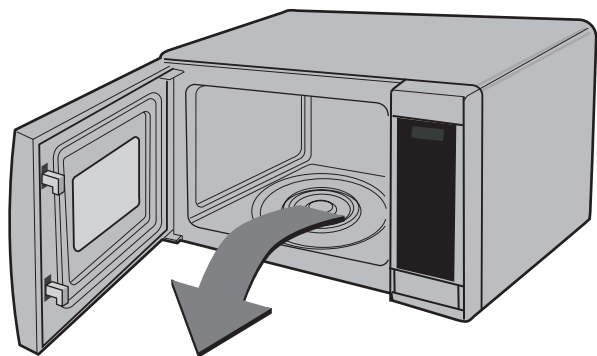
**38. Nu așezați alte obiecte (carti, cutii, etc.) pe produs.**

**Produsul s-ar putea supraîncălzi sau lua foc sau obiectele ar putea să cadă, provocând leziuni altor persoane.**

# Despachetare și instalare

*Urmând pașii din aceste două pagini, veți putea verifica rapid dacă cuptorul funcționează corect. Acordați o atenție deosebită îndrumărilor privitoare la locul de instalare a cuptorului. Când despachetați cuptorul, asigurați-vă că ați scos toate accesoriile și ambalajele. Verificați pentru a vă asigura că cuptorul nu s-a deteriorat în timpul transportului.*

- 1** Despachetați cuptorul și așezați-l pe o suprafață plană.



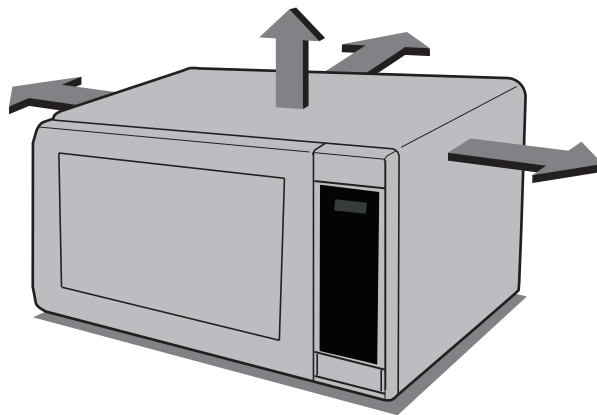
**TAVITA DE STICLA**



**INEL ROTATIV**

- 2** Așezați cuptorul la locul dorit, având o înălțime de peste 85 cm, dar asigurați-vă că există un spațiu de cel puțin 30 cm deasupra și 10 cm în spate pentru o ventilație corectă. Partea din față a cuptorului trebuie să se afle la cel puțin 8 cm de marginea suprafeței, pentru a preveni înclinarea.

Pe partea de sus sau pe o latură a cuptorului există un orificiu de evacuare. Blocarea orificiului poate conduce la defectarea cuptorului



**ACEST CUPTOR NU TREBUIE FOLOSIT ÎN SCOPURI DE CATERING COMERCIAL.**

**3**

Introduceți ștecherul cablului de alimentare în priză. Cuptorul cu microunde trebuie să fie singurul aparat conectat la acea priză. **În cazul în care cuptorul nu funcționează corect, scoateți ștecherul calului de alimentare din priză și apoi introduceți-l din nou în priză.**

**4**

Deschideți ușa trăgând de **MÂNER**. Așezați **ELEMENTUL DE GHIDARE** în cavitatea cuptorului și apoi, așezați desupra acestuia **PLATOUL ROTATIV**.

**5**

Umpleți un recipient care poate fi utilizat la **cuptorul cu microunde** cu 300 ml de apă. Așezați acest recipient pe **PLATOUL ROTATIV** și închideți ușa. Dacă nu știți ce vase pot fi utilizate în cuptorul cu microunde, citiți instrucțiunile de la pagina 172.

**6**

Apasati o singura data tasta **START** pentru a seta perioada de preparare la 30 de secunde.

**7**

Pe **AFIȘAJ** începe numărătoarea inversă. La finalul perioadei de 30 de secunde, se aude un **SEMNAL SONOR**. Deschideți ușa cuptorului și verificați temperatura apei. Cuptorul funcționează dacă apa din recipient este caldă. **Vă atragem atenția că recipientul poate fi fierbinte în momentul în care îl scoateți din cuptor.**

**8**

Pentru a evita arsurile, în cazul încălzirii mâncărilor pentru bebeluși, înainte de servire, agitați sau amestecați conținutul din sticla sau recipientul folosit, pentru uniformizarea temperaturii.

# Setarea ceasului

Puteți seta ceasul pentru 12 sau 24 ore.

În următorul exemplu, vă vom arăta cum se setează ora 14:35, folosind baza de 24 ore. Asigurați-vă că ați scos toate ambalajele din cuptor.



Când cuptorul este introdus pentru prima oară în priză, ori după o pană de curent, pe display va apărea "0"; va trebui să setați din nou ceasul.

Dacă ceasul (sau afișajul) arată simboluri ciudate, scoateți cuptorul din priză și introduceți-l din nou, apoi setați din nou ceasul.

Asigurați-vă că ați instalat corect cuptorul, potrivit descrierilor anterioare din acest manual.

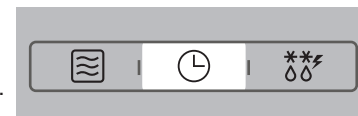
Apăsăți **STOP/CLEAR**.



Apăsăți **CLOCK** o dată.

(Dacă doriți să folosiți o opțiune diferită, apăsați **CLOCK** încă o dată.

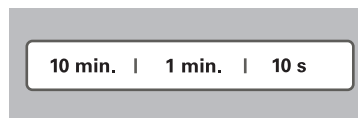
Dacă doriți să modificați opțiunea după setarea ceasului, va trebui să scoateți aparatul din priză și să-l introduceți din nou).



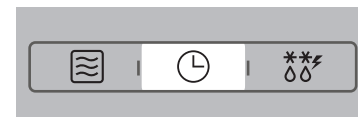
Selectați **10 Min** de 15 ori .

Selectați **1 Min** de 3 ori.

Selectați **10S** de 5 ori.



Apăsăți **CLOCK**.



# Blocare pentru copii



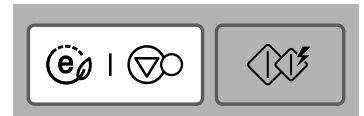
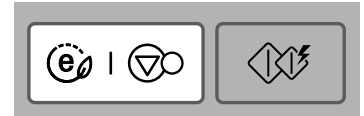
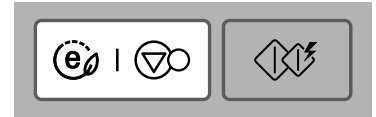
Cuptorul dispune de o caracteristică de siguranță, care previne pornirea sa accidentală. Odată ce ați activat caracteristica de blocare pentru copii, nu veți mai putea folosi nici o funcție și nu mai poate avea loc nici o activitate de preparare. Totuși, copilul dvs. ca putea să deschidă ușa cuptorului.

Apăsați **STOP/CLEAR**.

Apăsați și țineți apăsat **STOP/CLEAR** până când pe display apare **“L”** și se aude un BEEP. Acum caracteristica **CHILD LOCK** (blocare pentru copii) este activată. Ora va dispărea de pe display dacă ați setat ceasul.

**“L”** rămâne pe display, pentru a vă informa că s-a activat caracteristica **CHILD LOCK** (blocare pentru copii).

Pentru a dezactiva caracteristica de blocare pentru copii, apăsați și țineți apăsat **STOP/CLEAR** până când **“L”** dispare de pe display. Veți auzi un BEEP în momentul în care eliberați butonul.



# Preparare la Micro Power

În următorul exemplu vă vom arăta cum se prepară unele alimente cu 560 W(80%) putere, timp de 5 minute și 30 secunde.



Cuptorul are cinci setări de putere.

| PUTERE                     | %    | Capacitate |
|----------------------------|------|------------|
| <b>Ridicată</b>            | 100% | 700 W      |
| <b>Medie spre ridicată</b> | 80%  | 560 W      |
| <b>Medie</b>               | 60%  | 420 W      |
| <b>Medie spre scăzută</b>  | 40%  | 280 W      |
| <b>Scăzută</b>             | 20%  | 140 W      |

Asigurați-vă că ați instalat corect cuptorul, potrivit descrierilor anterioare din acest manual.  
Apăsăți **STOP/CLEAR**.



Apăsăți **Power** de 2 ori pentru a selecta 560 W(80%).

2



Selectați **1 Min** de 5 ori.  
Selectați **10 s** de 3 ori.

3



Apăsăți **START**.

4



Cuptorul cu microunde este echipat cu 5 nivele de putere, pentru a vă oferi un maxim de flexibilitate și control asupra preparării alimentelor.

Tabelul de mai jos arată exemple de alimente și nivelele de putere recomandate pentru prepararea acestora la acest cuptor cu microunde.

# Nivel Micro Power



| UTILIZARE                  |                                                                                                                                                                                                           |      | CAPACITATE |
|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------------|
| <b>Ridicată</b>            | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Fierbere apă</li> <li>* Carne tocată de vită</li> <li>* Preparare bucăți pasăre, pește, legume</li> <li>* Preparare felii de carne moale</li> </ul>              | 100% | 700 W      |
| <b>Medie spre ridicată</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Reîncălzire</li> <li>* Friptură și carne de pasăre</li> <li>* Preparare ciuperci și crustacee</li> <li>* Preparare alimente care conțin brânză și ouă</li> </ul> | 80%  | 560 W      |
| <b>Medie</b>               | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Coacere prăjituri și biscuiți</li> <li>* Preparare ouă</li> <li>* Preparare creme</li> <li>* Preparare orez, supă</li> </ul>                                     | 60%  | 420 W      |
| <b>Medie spre scăzută</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Topire unt și ciocolată</li> <li>* Preparare felii de carne mai puțin moale</li> </ul>                                                                           | 40%  | 280 W      |
| <b>Scăzută</b>             | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Înmuiere unt și brânză</li> <li>* Înmuiere înghețată</li> <li>* Creștere drojdie de bere</li> <li>* Orice fel de dezghețare</li> </ul>                           | 20%  | 140 W      |



# Gatirea in doua etape

In urmatoarul paragraf va vom arata cum se poate gati in doua etape. Intr-o prima etapa mancarea se prepara pentru 11 minute la putere mare "High", iar in cea de a doua faza se pregateste pentru 35 de minute la 280.



Intre cele doua faze de gatire, usa cuptorului se poate deschide si mancarea poate fi verificata. Inchideti usa de la cuptor si apasati **Start** iar procesul de gatire va continua.

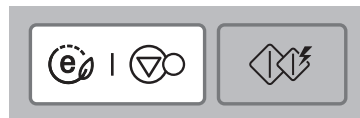
La incheierea fazei 1 , se va produce un sunet si se vacontinua faza 2.

Daca doriti sa anulati programul apasati pe **Stop/Clear** de doua ori.

"Intre cele doua faze de gatire, usa cuptorului se poate deschide iar mancarea poate fi verificata. Dupa inchiderea usii cuptorului, apasati tasta Start iar procesul de gatire va continua conform programarii initiale. Incheierea fazei 1 se va marca printr-un sunet (bip) si va incepe faza a 2-a.

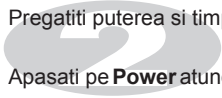
Daca doriti anulara programului, apasati pe **Stop/Clear** de 2 ori."

Apasati **Stop/Clear**.



Pregatiti puterea si timpul de gatire pentru faza 1.

Apasati pe **Power** atunci cand ati selectat perioada pentru perioada 1.



Selectati **10 Min** o data.

Selectati **1 Min** o data.



Setati puterea si timpul de gatire pentru faza 2.

Apasati **Micro** de patru ori pentru a allege puterea 280

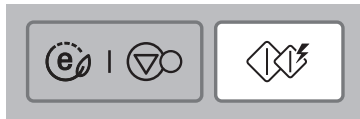


Selectati 10 Min de trei ori.

Selectati 1 Min de 5 ori.



Apasati **Start**.



În următorul exemplu vă vom arăta cum se setează un timp de preparare de 2 minute pe putere ridicată.

## Pornire rapidă

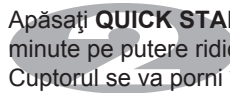


Caracteristica **Pornire rapidă** vă permite să setați intervale de 30 secunde pentru preparare la putere ridicată (HIGH) printr-o simplă atingere a butonului **QUICK START**.

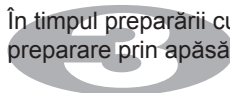
Apăsați **STOP/CLEAR**.



Apăsați **QUICK START** de patru ori pentru a selecta 2 minute pe putere ridicată. Cuptorul se va porni înainte de a fi terminat cea de-a patra apăsare.



În timpul preparării cu **QUICK START**, puteți prelungi timpul de preparare prin apăsări repetate ale butonului **QUICK START**.

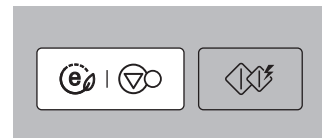


# Economisirea Energiei

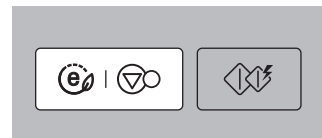


Opțiunea **ECO ON** economisește energia închizând afișajul. Afișajul se va închide de asemenea atunci când unitatea nu este activă timp de 5 minute.

Apăsați **STOP / CLEAR (ECO ON)**, O'apare pe afișaj.



Apăsați **STOP / CLEAR (ECO ON)**.



Apăsați orice tastă pentru a deschide din nou afișajul.



În următorul exemplu vă vom arăta cum se prepară 0,6 kg de legume proaspete.

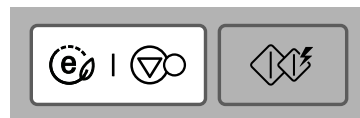
## Autopreparare



Funcția **Autopreparare** vă permite să preparați cu ușurință majoritatea mâncărilor preferate, selectând tipul alimentului și introducând greutatea acestuia.

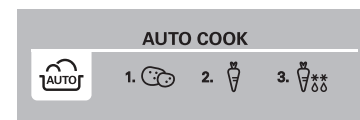
| <i>Categoria</i>        | <i>Apăsați<br/>Auto Cook</i> |
|-------------------------|------------------------------|
| <b>Cartofi în coajă</b> | <b>1</b> dată                |
| <b>Legume proaspete</b> | <b>2</b> ori                 |
| <b>Legume congelate</b> | <b>3</b> ori                 |

Apăsați **STOP/CLEAR**.

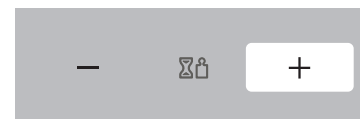


Apăsați de două ori **AUTO COOK** pentru a selecta legume proaspete.

Pe ecran apare mesajul "Ac-2"



Apăsați **More or Less** până când pe display apare "0.6 kg".



Apăsați **START**.



| <b>FUNCȚIA</b>   | <b>CATEGORIA</b>                   | <b>LIMITA DE GREUTATE</b> | <b>USTENSILE</b>           | <b>TEMPERATURA ALIMENTELOR</b> | <b>INSTRUCȚIUNI</b>                                                                                                                                                                                                                                                        |
|------------------|------------------------------------|---------------------------|----------------------------|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AUTO COOK</b> | <b>1. CARTOFI ÎN COAJĂ</b><br>Ac-1 | 0,1- 1,0 kg               | Pe platanul de sticlă      | Temperatura camerei            | Alegeți cartofi de mărime medie, de 170-200 g. Spălați și ștergeți cartofii. Înțepați cartofii cu o furculiță. Așezați cartofii pe platoul rotativ. Reglați greutatea și apăsați START. După preparare, scoateți cartofii din cuptor și țesați-i să se răcească 5 minute.  |
|                  | <b>2. LEGUME PROASPETE</b><br>Ac-2 | 0,2 - 0,8 kg              | Recipient pentru microunde | Temperatura camerei            | Puneți legumele într-un recipient pentru microunde. Acoperiți cu folie. După preparare, lăsați să se răcească 2 minute.<br>Adăugați apă în funcție de cantitate.<br>** 0,2 kg – 0,4 kg : 2 linguri de apă<br>** 0,5 kg – 0,8 kg: 4 linguri de apă                          |
|                  | <b>3. LEGUME CONGELATE</b><br>Ac-3 | 0,2 - 0,8 kg              | Recipient pentru microunde | Temperatura de congelare       | Puneți legumele într-un recipient pentru microunde. Adăugați apă. Acoperiți cu folie de plastic. După preparare, lăsați să se răcească 2 minute.<br>Adăugați apă în funcție de cantitate.<br>** 0,2 kg – 0,4 kg : 2 linguri de apă<br>** 0,5 kg – 0,8 kg: 4 linguri de apă |

Temperatura și densitatea alimentelor variază; vă recomandăm ca alimentele să fie verificate înainte de începerea preparării. Acordați o atenție deosebită bucăților mari de carne și pui, unele alimente nu trebuie decongelate total înainte de preparare. Programul BREAD (pâine) este potrivit pentru decongelarea produselor mici, cum ar fi rulourile, sau a franzelilor mici. Acest lucru va necesita un timp de așteptare, pentru ca mijlocul să se dezghețe. În următorul exemplu vă vom arăta cum se decongelează 1,4 kg de carne congelată de pasăre.

# Autodezghețare



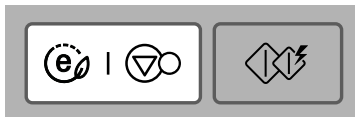
Cuptorul dispune de patru setări pentru decongelare la microunde:

**Carne, Carne de pui, Pește și Pâine;** fiecare categorie de decongelare are setări diferite de putere. Apăsarea repetată a butonului **AUTO DEFROST** va selecta o setare diferită.

| Categoria              | Apăsați<br>AUTODEZGHEȚARE |
|------------------------|---------------------------|
| <b>CARNE</b>           | <b>o dată</b>             |
| <b>CARNE DE PASĂRE</b> | <b>de 2 ori</b>           |
| <b>PEȘTE</b>           | <b>de 3 ori</b>           |
| <b>PÂINE</b>           | <b>de 4 ori</b>           |

Apăsați **STOP/CLEAR**.

Cântăriți alimentele pe care doriți să le decongeleți. Asigurați-vă că ați scos orice legături metalice sau ambalaje; așezați apoi alimentul în cuptor și închideți ușa cuptorului.



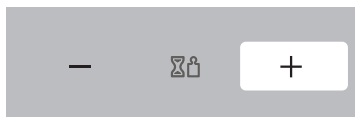
Apăsați **AUTO DEFROST** de două ori pentru a selecta programul de decongelare **Carne de pasăre**.

Pe ecran apare mesajul "DEF2"

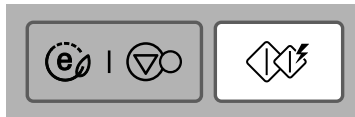


Introduceți greutatea alimentului congelat pe care urmează să-l dezghețați.

Apăsați **More or Less** până când pe display apare "1.4 kg".



Apăsați **START**.



În timpul decongelării, cuptorul va scoate un sunet „BEEP”, moment în care deschideți ușa cuptorului, întoarceți alimentul și separați pentru a asigura o decongelare uniformă. Scoateți părțile care s-au decongelat sau acoperiți-le pentru a ajuta la o congelare lentă. După ce verificați, închideți ușa cuptorului și apăsați **START** pentru a relua decongelarea.

**Cuptorul nu va opri decongelarea (chiar dacă se aude un „beep”) decât dacă se deschide ușa.**

- \* Alimentele care urmează să fie decongelate trebuie să fie puse într-un recipient potrivit, sigur pentru utilizarea la microunde, care se aşază neacoperit pe platanul de sticlă.
- \* Dacă este necesar, protejaţi porţiuni mici de carne sau pasăre cu bucăţi netede de folie de aluminiu. Acest procedeu va preveni încălzirea porţiunilor respective în timpul decongelării. Asiguraţi-vă că folia nu atinge pereţii cuptorului.
- \* Separaţi elementele ca felii de carne, carne tocată, cârnaţi şi bacon cât mai repede posibil. Când se aude un BEEP, întoarceţi alimentul. Scoateţi porţiunile decongelate. Continuaţi dezgheţarea bucăţilor rămase. După decongelare, lăsaţi să mai stea până când se dezgheaţă complet.
- \* De exemplu, bucăţile de carne şi puii întregi trebuie să STEA cel puţin o oră înainte de preparare.

| <i>Categoria</i>                                                               | <i>Limita de greutate</i> | <i>Ustensila</i>                       | <i>Alimentul</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Carne</b><br>dEF1<br><b>Carne de pasăre</b><br>dEF2<br><b>Peşte</b><br>dEF3 | 0,1 kg ~ 4,0 kg           | Vase pentru microunde (farfurie plată) | <b>Carne</b><br>Carne tocată de vită, muşchi, bucăţi pentru tocană, muşchi de vită, friptură conservată, friptură din pulpă de vită, burger de vită. Bucăţi de carne de porc, bucăţi de carne de miel, rulouri de carne, cârnaţi, cotlete (2 cm).<br>Când se aude un beep, întoarceţi alimentul.<br>După decongelare, lăsaţi să mai stea timp de 5-15 minute.<br><b>Carne de pasăre</b><br>Pui întreg, copane, piept, piept de curcan (sub 2,0 kg).<br>Când se aude un beep, întoarceţi alimentul.<br>După decongelare, lăsaţi să mai stea timp de 20-30 minute.<br><b>Peşte</b><br>Fileuri, cotlete, peşte întreg, fructe de mare<br>Când se aude un beep, întoarceţi alimentul.<br>După decongelare, lăsaţi să mai stea timp de 10-20 minute. |
| <b>Pâine</b><br>dEF4                                                           | 0,1 kg ~ 0,5 kg           | Prosop de hârtie sau farfurie plată    | Pâine feliată, chec, baghetă etc.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

Folosiți această funcție pentru a decongela foarte rapid numai 0,5 kg carne tocată. Acest lucru va necesita un timp de așteptare, pentru ca mijlocul să se dezghețe. În următorul exemplu vă vom arăta cum se decongelează 0,5 kg de carne tocată congelată.

## Decongelare rapidă



Cuptorul dispune de o setare pentru decongelare rapidă la microunde (CARNE).

Cântăriți alimentele pe care doriți să le decongelați. Asigurați-vă că ați scos orice legături metalice sau ambalaje; așezați apoi alimentul în cuptor și închideți ușa cuptorului.



Apăsăți **QUICK DEFROST**. Cuptorul pornește automat.



În timpul decongelării, cuptorul va scoate un sunet “BEEP”, moment în care deschideți ușa cuptorului, întoarceți alimentul și separați pentru a asigura o decongelare uniformă. Scoateți părțile care s-au decongelat sau acoperiți-le pentru a ajuta la o congelare lentă. După ce verificați, închideți ușa cuptorului și apăsați **START** pentru a relua decongelarea. Cuptorul nu va opri decongelarea (chiar dacă se aude un “beep”) decât dacă se deschide ușa.



## DECONGELARE RAPIDĂ

| DECONGELARE RAPIDĂ |                                 | ALIMENTUL    | ALIMENT MIN. / MAX. |
|--------------------|---------------------------------|--------------|---------------------|
| 1. CARNE           | Carne de vită<br>Miel<br>Mânzat | Carne tocată | 0,5 kg              |

- \* Avantajul acestei caracteristici de decongelare rapidă îl reprezintă setarea automată și controlul decongelării, însă, la fel ca și la decongelarea obișnuită, trebuie să verificați alimentul în decursul dezghețării.
- \* Pentru rezultate optime, scoateți peștele, crustaceele, carnea și carnea de pasăre din hârtia sau punga de plastic originală (ambalaj). Altfel, ambalajul va păstra aburul și lichidul aproape de aliment, ceea ce poate conduce la fierberea suprafeței exterioare a alimentului.
- \* Așezați alimentul într-un vas de sticlă puțin adânc, pentru a prinde picăturile.
- \* Alimentele trebuie să fie încă puțin înghețate în centru când sunt scoase din cuptor.
- \* După decongelare, lăsați să mai stea timp de 10 minute sau până se dezgheață.



In urmatorul exemplu va vom arata cum sa schimbati programul presetat Auto Cook Pentru o perioada mai lunga sau mai scurta de timp.

## Gatirea in timp mai lung sau mai scurt

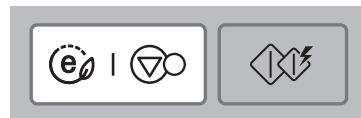


Daca descoperiti ca mancarea se arde sau nu se face folosind un program Auto Cook. Puteti mari sau micsora durata programului folosind butonul + / - .

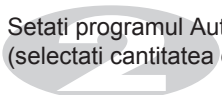
Pentru gatirea manual se poate extinde perioada de gatire la orice moment folosind butonul + / - .

Nu este nevoie sa se opreasca procesul de gatire.

Apăsati **STOP/CLEAR**.



Setati programul Auto Cook dorit.  
(selectati cantitatea de mancare)



Apăsati **START**.



Apăsati **More ( + )**.

Timpul de gatire va creste cu 10 secunde la fiecare apasare a butonului.

Apăsati **Less ( - )**.

Timpul de gatire va scadea cu 10 secunde la fiecare apasare a butonului



# ***Ustensile sigure pentru microunde***

## **Nu folosiți ustensile metalice sau cu ornamente metalice în cuptorul cu microunde.**

Microundele nu pot penetra metalul. Vor împinge orice obiect metalic din cuptor și vor cauza formarea unui arc electric, fenomen alarmant care seamănă cu fulgerul. Majoritatea ustensilelor de gătit termorezistente nemetalice sunt sigure pentru utilizarea în cuptorul cu microunde. Totuși, unele pot conține materiale care le fac să fie nepotrivite ca produse pentru folosire în cuptorul cu microunde. Dacă aveți dubii în privința unei anumite ustensile, există o cale simplă de a afla dacă poate fi folosită în cuptorul cu microunde. Puneți ustensila respectivă lângă un bol din sticlă umplut cu apă, în cuptorul cu microunde. Porniți cuptorul pe puterea HIGH (ridicat) timp de 1 minut. Dacă apa se încinge, dar ustensila rămâne rece la atingere, înseamnă că poate fi folosită în siguranță în cuptorul cu microunde. Totuși, dacă apa nu-și schimbă temperatura, iar ustensila se încinge, înseamnă că microundele sunt absorbite de ustensilă și aceasta nu poate fi folosită în siguranță în cuptorul cu microunde. Aveți probabil multe obiecte la îndemână în bucătărie care să poată fi folosite imediat ca echipament de preparare termică în cuptorul cu microunde. Citiți cu atenție următoarea listă.

## **Farfurii**

Multe tipuri de farfurii sunt sigure pentru utilizarea la microunde. Dacă aveți dubii, consultați documentația producătorului sau faceți testul cu microunde.

## **Sticlărie**

Vasele din sticlă termorezistentă sunt sigure pentru utilizarea la microunde. Acestea includ toate tipurile de vase din sticlă calită pentru cuptor. Totuși, nu folosiți sticlărie delicată, cum ar fi pahărelele sau paharele de vin, deoarece acestea se pot sparge pe măsură ce alimentul se încinge.

## **Recipiente din material plastic**

Acestea pot fi folosite pentru alimente care urmează să fie reîncălzite rapid. Totuși, nu trebuie utilizate pentru alimente care urmează să stea mult timp în cuptor, deoarece este posibil ca alimentele fierbinți să deformeze sau să topească recipientele din plastic.

## **Hârtie**

Farfuriile și recipientele din hârtie sunt convenabile și sigure pentru utilizarea în cuptorul cu microunde, cu condiția ca timpul de preparare să fie scurt și alimentele ce urmează a fi preparate să fie sărace în grăsimi și apă. De asemenea, prosoapele din hârtie sunt foarte utile pentru împachetarea alimentelor și pentru tapetarea tăvilor în care se prepară alimente grase precum slămina. În general, evitați produsele din hârtie colorată, deoarece culoarea poate „ieși”. Unele produse din hârtie reciclată pot conține impurități care pot forma un arc electric sau foc dacă sunt folosite în cuptorul cu microunde.

## **Pungi pentru gătit din material plastic**

Amestecarea reprezintă una dintre cele mai importante tehnici folosite la microunde. La prepararea obișnuită a alimentelor, acestea sunt amestecate pentru a se omogeniza. Alimentele preparate la microunde sunt amestecate pentru a împrăști și redistribui căldura. Amestecați întotdeauna din exterior către centru, deoarece partea exterioară a alimentelor se încălzește mai întâi.

## **Produse pentru gătit la microunde din material plastic**

Sunt disponibile produse pentru gătit la microunde într-o varietate de forme și dimensiuni. În cele mai multe situații, probabil că veți folosi obiecte pe care le aveți deja la îndemână, în loc să investiți în echipamente noi de bucătărie.

## **Produse de olărie, gresie și ceramică**

Recipientele fabricate din aceste materiale sunt de obicei potrivite pentru utilizarea în cuptorul cu microunde, însă pentru mai multe siguranță trebuie testate.

## **PRECAUȚII**

**Unele obiecte cu conținut ridicat de plumb sau fier nu sunt potrivite ca ustensile de gătit.**

**Ustensilele trebuie verificate pentru a vă asigura că sunt potrivite pentru utilizarea în cuptorul cu microunde.**

# Caracteristicile alimentelor și preparare la microunde

## Supraveghere

Rețetele din carte au fost formulate cu mare grijă, însă succesul dvs. la prepararea lor depinde de cât de multă atenție acordați alimentelor în timpul preparării. Supravegheați întotdeauna alimentele în timpul preparării. Cuptorul cu microunde este echipat cu un bec care se aprinde automat când cuptorul este în funcțiune, astfel încât să puteți vedea în interior și verifica progresul preparatului. Instrucțiunile din rețete de a ridica, amesteca și alte asemenea trebuie considerate ca pași minimi recomandați. Dacă pare că alimentul nu se prepară bine, faceți ajustările necesare, pe care le considerați adecvate pentru corectarea problemei.

## Factori care afectează timpii de preparare la microunde

Tempii de preparare sunt afectați de mulți factori. Temperatura ingredientelor folosite la o rețetă determină o mare diferență între timpii de preparare. De exemplu, coptul unei prăjituri preparate cu unt, lapte și ouă reci ca gheața durează mult mai mult decât al unei prăjituri preparate cu ingrediente la temperatura camerei. Toate rețetele din această carte oferă o serie de timpi de preparare. În general, veți constata că alimentele nu sunt complet preparate la timpii din capătul inferior și este posibil ca uneori să doriți să lăsați alimentele în cuptor peste timpul maxim dat, conform preferințelor dvs. personale. Filozofia care guvernează această carte este aceea că cel mai bine este ca o rețetă să fie conservatoare în ceea ce privește oferirea timpilor de preparare. O mâncare ținută în cuptor prea mult timp este o mâncare pierdută. Unele rețete, mai ales cele pentru pâine, prăjituri și creme, recomandă ca preparatul să fie scos din cuptor când nu este încă gata. Aceasta nu este o greșeală. Dacă sunt lăsate să mai stea, de obicei acoperite, aceste preparate vor continua să se pătrundă în afara cuptorului, deoarece căldura intrată în porțiunile exterioare ale preparatului ajunge treptat în interior. Dacă preparatul este lăsat în cuptor până este pătruns cu totul, părțile exterioare vor fi coapte, fierte sau prăjite în exces sau chiar se vor arde. Veți căpăta experiență treptat, în ceea ce privește estimarea timpilor de preparare și de așteptare pentru diferite alimente.

## Densitatea alimentelor

Alimentele ușoare, poroase, cum ar fi prăjiturile și pâinea, sunt gata mult mai repede decât alimentele grele, dense, cum sunt friptura și preparatele în caserolă. Trebuie să aveți grijă când preparați la microunde alimente poroase, astfel încât marginile să nu se usuce și să nu devină casante.

## Greutatea alimentelor

Porțiunea superioară a alimentelor înalte, mai ales a fripturilor, va fi gata mult mai repede decât porțiunea inferioară. Prin urmare, este recomandabil să întorceti alimentele înalte în timpul preparării, chiar și de câteva ori.

## Conținutul în apă al alimentelor

Deoarece căldura generată de microunde determină evaporarea apei, alimentele relativ uscate, cum ar fi fripturile și unele legume, trebuie fie stropite cu apă înainte de preparare, fie acoperite pentru a păstra umiditatea.

## Conținutul în oase și grăsimi al alimentelor

Oasele conduc căldura, iar grăsimea este gata mai repede decât carnea. Trebuie să aveți grijă când preparați felii de carne cu os sau cu grăsime ca acestea să nu se pătrundă neuniform și să nu se ardă.

## Cantitatea alimentelor

Numărul de microunde din cuptor rămâne constant, indiferent de cantitatea de alimente preparate. Prin urmare, cu cât puneți în cuptor o cantitate mai mare de alimente, cu atât timpul de preparare va fi mai lung. Nu uitați să scădeți timpul de preparare cu cel puțin o treime când preparați o rețetă cu jumătate din cantitate.

## Forma alimentelor

Microundele intră în alimente numai la circa 2,5 cm, iar partea din interior a alimentelor groase se pătrunde pe măsură ce căldura generată în exterior intră înăuntru. Numai partea exterioară a alimentelor este preparată termic cu energia microundelor; restul prin conducție. Pentru un aliment ce urmează a fi preparat la microunde, cea mai neconvenabilă formă este un pătrat gros. Colțurile se vor arde cu mult înainte ca centrul să se încălzească. Alimentele rotunde și subțiri și cele în formă inelară se pot prepara cu succes la microunde.

## Acoperire

Capacul captează căldura și aburul, ceea ce face ca preparatul să fie gata mai repede. Folosiți un capac sau o folie autoadezivă (film), cu un colț îndoit în sus, pentru a preveni crăparea.

## Rumenire

Carnea și carnea de pasăre preparate timp de cincisprezece minute sau mai mult se vor rumeni ușor în propria grăsime. Alimentele preparate un timp mai scurt pot fi unse cu un sos brun, cum ar fi sosul Worcestershire, sosul de soia sau sosul de friptură, pentru a obține o culoare apetisantă. Având în vedere faptul că la preparat se adaugă cantități relativ mici de sos brun, aroma originală a rețetei nu se alterează.

## Acoperirea cu hârtie pergament

Hârtia pergament previne eficient stropirea și ajută preparatul să păstreze căldură. Însă, având în vedere că este o acoperitoare mai slabă decât un capac sau un film, lasă preparatul să se usuce ușor.

## Aranjare și spațiere

Alimentele individuale, cum ar fi cartofii copti, prăjiturile mici și antreurile, se vor încălzi mai uniform dacă sunt așezate în cuptor la distanțe egale unele de altele, de preferință sub formă de cerc. Nu le așezați în nici un caz unele deasupra altora.

# Caracteristicile alimentelor și preparare la microunde

## Amestecare

Amestecarea reprezintă una dintre cele mai importante tehnici folosite la microunde. La prepararea obișnuită a alimentelor, acestea sunt amestecate pentru a se omogeniza. Alimentele preparate la microunde sunt amestecate pentru a împrăști și redistribui căldura. Amestecați întotdeauna din exterior către centru, deoarece partea exterioară a alimentelor se încălzește mai întâi.

## Întoarcere

Alimentele mari, înalte, cum ar fi fripturile și puii întregi, trebuie întoarse, astfel încât și partea de sus, și cea de jos să se pătrundă în mod egal. Este de asemenea o idee bună să întorceți piul tăiat în bucăți și felile de carne.

## Așezarea porțiunilor mai groase cu fața în sus

Având în vedere faptul că microundele sunt atrase în porțiunile exterioare ale alimentelor, este bine să așezați părțile mai groase de carne, carne de pasăre și pește la marginea exterioară a vasului în care se gătește. În acest fel, porțiunile mai groase vor primi cea mai mare parte a energiei microundelor, iar preparatul se va pătrunde în mod uniform.

## Protecție

Peste colțurile sau marginile unui aliment pătrat sau dreptunghiular se pot pune fâșii de folie de aluminiu (care blochează microundele), pentru a preveni arderea porțiunilor respective. Nu folosiți prea multă folie și asigurați-vă că folia este prinsă bine pe vas, altfel poate forma un „arc electric” în cuptor.

## Ridicare

Alimentele groase sau dense pot fi ridicate, astfel încât microundele să poată fi absorbite de partea de dedesubt și cea din centru a alimentelor.

## Întepere

Alimentele acoperite de o cochilie, piele sau membrană probabil că se vor arde în cuptor dacă nu sunt întepate înainte de preparare. Astfel de alimente sunt gălbenușurile și albușurile, scoicile și stridiile, precum și legumele și fructele întregi.

## Testare

Alimentele sunt gata atât de repede într-un cuptor cu microunde, încât este necesar să le testați frecvent. Unele alimente sunt lăsate în cuptorul cu microunde până când sunt pătrunse complet, însă majoritatea alimentelor, inclusiv carnea și carnea de pasăre, se scot din cuptor când nu sunt încă gata și finalizarea se face în timpul de așteptare. Temperatura internă a alimentelor va crește între 3°C și 8°C în perioada de așteptare.

## Timp de așteptare

Adesea, alimentele sunt lăsate să stea 3-10 minute după ce au fost scoase din cuptorul cu microunde. De obicei, alimentele sunt acoperite în timpul de așteptare, pentru a reține căldura, în afara de situația în care trebuie să aibă o textură uscată (unele prăjituri și biscuiți, de exemplu). Acest timp de așteptare finalizează prepararea alimentelor și ajută de asemenea la amestecarea și dezvoltarea aromelor.

## Curățarea cuptorului

### 1 Păstrați curat interiorul cuptorului

Stropii de mâncare sau lichidele vărsate se lipesc de pereții cuptorului și între dispozitivul de etanșare și suprafața ușii. Cel mai bine este să ștergeți imediat stropii cu o cârpă umedă. Firimiturile și stropii vor absorbi energia microundelor și vor prelungi timpul de preparare. Folosiți o cârpă umedă pentru a șterge firimiturile care cad între ușă și cadru. Este important să păstrați curată această zonă, pentru a asigura o bună etanșare. Îndepărtați stropii de grăsime cu o cârpă săpunată, apoi clătiți și uscați. Nu folosiți detergenți aspri sau agenți de curățare abrazivi. Tăvița de sticlă poate fi spălată cu mâna sau în mașina de spălat vase.

### 2 Păstrați curată suprafața exterioară a cuptorului

Curățați partea exterioară a cuptorului cu apă și săpun, apoi cu apă curată și uscați cu o cârpă moale sau cu un prosop de hârtie. Pentru a preveni deteriorarea părților funcționale din interiorul cuptorului, apa nu trebuie să pătrundă în orificiile de ventilare. Pentru a curăța panoul de control, deschideți ușa, pentru a preveni pornirea accidentală a cuptorului, și ștergeți cu o cârpă umedă și apoi imediat cu o cârpă uscată. Apăsați STOP / CLEAR după curățare.

### 3 Dacă se acumulează aburi în interiorul sau în jurul părții exterioare a ușii cuptorului, ștergeți panourile cu o cârpă moale. Această situație poate apărea atunci când cuptorul cu microunde este folosit în condiții de umiditate crescută și în nici un caz nu indică un defect al aparatului.

### 4 Ușa și dispozitivul de etanșare a ușii trebuie păstrate curate. Folosiți numai apă caldă, săpunată, clătiți și apoi uscați bine. NU FOLOSIȚI MATERIALE ABRAZIVE, CUM AR FI PRAFUL DE CURĂȚAT SAU MATERIALELE OȚELITE ORI DIN MATERIAL PLASTIC. Părțile metalice sunt mai ușor de întreținut dacă se șterg frecvent cu o cârpă umedă.

### 5 Nu folosiți un aspirator cu abur.

# Întrebări și răspunsuri

## Î Ce este în neregulă când lumina cuptorului nu se aprinde?

- R Există câteva posibile motive pentru care lumina cuptorului nu se aprinde.  
Becul s-a ars.  
Ușa nu este închisă.

## Î Energia microundelor trece prin ecranul de vizualizare din ușă?

- R Nu. Orificiile sau deschizăturile sunt făcute pentru a permite trecerea luminii; nu lasă energia microundelor să treacă prin ele.

## Î De ce se aude un beep când este atins un buton de pe panoul de comandă?

- R Se aude un beep pentru a vă asigura că ați introdus setarea corectă.

## Î Dacă cuptorul cu microunde funcționează gol, se va strica?

- R Da. Nu-l porniți niciodată gol sau fără tăvița de sticlă.

## Î De ce explodează uneori ouăle?

- R Când se coc, frig sau fierb ouă, gălbenușul poate exploda din cauza aburului format în interiorul membranei gălbenușului. Pentru a preveni această situație, înțepați pur și simplu gălbenușul înainte de preparare. Nu preparați la microunde ouă în coajă.

## Î De ce se recomandă un timp de așteptare după terminarea pregătirii la microunde?

- R După terminarea pregătirii la microunde, mâncarea continuă să se fiarbă / coacă în timpul de așteptare. Acest timp de așteptare finalizează prepararea uniform, în tot produsul. Timpul de așteptare variază în funcție de densitatea preparatului.

## Î Se poate face popcorn în cuptorul cu microunde?

- R Da, dacă se folosește una dintre cele două metode descrise mai jos:  
1 Ustensile de preparare a floricelelor de porumb destinate special pregătirii la microunde.  
2 Popcorn preambalat special pentru microunde, care conține timpii specifici și puterea de ieșire necesare pentru un produs finit corespunzător.

URMAȚI CU EXACTITATE INSTRUCȚIUNILE OFERITE DE FIECARE PRODUCĂTOR PENTRU PRODUSUL POPCORN RESPECTIV. NU LĂSAȚI CUPTORUL NESUPRAVEGHEAT ÎN TIMP CE FACEȚI POPCORN. DACĂ BOABELE DE PORUMB NU SE DESFAC DUPĂ TRECEREA TIMPULUI SUGERAT, ÎNTRERUPEȚI PREPARAREA. UN TIMP PEA ÎNDELUNGAT DE PREPARARE POATE DA NAȘTERE LA APRINDEREA BOABELOR DE PORUMB.

## PRECAUȚII

**NU FOLOSIȚI PUNGI CAFENII DIN HÂRTIE PENTRU A FACE POPCORN. NU ÎNCERCAȚI SĂ PREPARAȚI BOABELE RĂMASE ÎNTREGI.**

## Î De ce cuptorul meu nu face prepararea atât de repede pe cât sugerează indicațiile de preparare?

- R Verificați încă o dată indicațiile de preparare, pentru a vă asigura că ați urmat corect instrucțiunile și pentru a vedea ce ar putea cauza variațiile timpului de preparare. Timpii de preparare și setările de temperatură sunt doar sugestii, alese pentru a preveni arderea preparatului, problema cel mai des întâlnită la folosirea cuptoarelor cu microunde. Variațiile de mărime, formă, greutate și dimensiuni ale alimentelor necesită un timp de preparare mai îndelungat. Hotărâți dvs., consultând și sugestiile de preparare, pentru a testa starea alimentului, așa cum ați proceda cu un aragaz obișnuit.

# Informații despre alimentarea la priză / specificații tehnice

## Specificații tehnice

|                       |                                            |
|-----------------------|--------------------------------------------|
|                       | MS2042U/MS2042D/MS2043DAR/MS2042DB         |
| Putere absorbită      | 230 V AC /50Hz                             |
| Capacitate            | 700 W (standard valoare nominală IEC60705) |
| Frecvență microunde   | 2450 MHz+/-50MHz (Grupa 2/Clasa B)         |
| Dimensiuni exterioare | 455mm(l) X 260mm(Î) X 330mm(D)             |
| Consum putere         | 1000 Wați                                  |

•Echipament Grupa 2: grupa 2 conține toate echipamentele ISM RF din care energia de radio-frecvență în clasa de frecvență cuprinsă între 9kHz și 400GHz este generată intenționat și utilizată sau doar utilizată, sub formă de radiații electromagnetice, bazate pe inducție și/sau cuplare capacitivă pentru tratarea materialului sau în scop de inspecție/analiză.

•Echipamentul Clasa B este un echipament potrivit pentru utilizare în menaj și în locuri ce au conexiune directă la o rețea de voltaj scăzut pentru clădiri de menaj.

< Romanian >

### Casarea aparatelor vechi

1. Această siglă (un coș de gunoi încercuit și tăiat) semnifică faptul că produsul se află sub incidența Directivei Consiliului European 2002/96/EC.
2. Aparatele electrice și electronice nu vor fi aruncate împreună cu gunoiul menajer, ci vor fi predate în vederea reciclării la centrele de colectare special amenajate, indicate de autoritățile naționale sau locale.
3. Respectarea acestor cerințe va ajuta la prevenirea impactului negativ asupra mediului înconjurător și sănătății publice.
4. Pentru informații mai detaliate referitoare la casarea aparatelor vechi, contactați autoritățile locale, serviciul de salubritate sau distribuitorul de la care ați achiziționat produsul.

